

**NAUKA W POLSCE + PRAKTYKA W NIEMCZECH =**

**SUKCES ZAWODOWY UCZNIÓW SZKÓŁ POWIATU GŁOGOWSKIEGO**

**2017/2018 - I edycja**

**SŁOWNIK**

**GASTRONOMICZNY**

**NIEMIECKO –POLSKI**

 

**Berufe in der Gastronomie / Zawody w gastronomii**

**der Barkeeper** – barman

**der Bäcker** - piekarz

**der Ernährungswissenschaftler** – technik żywienia I usług gastronomicznych/dietetyk

**der Fleischer** - rzeźnik

**der Kellner** - kelnerka

**der Koch** – kucharz

**der Konditor** – cukiernik

**der Metzger** – rzeźnik

**Lokale in der Gastronomie / Lokale w gastronomii**

**die Bar**– bar

**das Cafѐ**– kawiarnia

**die Eisdiele** – lodziarnia

**die Imbissbude** – budka z przekąskami

**die Kantine** – kantyna

**die Kebabbude** – budka z kebabem

**die Kneipe** -knajpa

**die Konditorei** – cukiernia

**das Lokal** – lokal

**die Mensa** - stołówka

**die Pizzeria** - pizzeria

**der Pub** – pub

**das Restaurant** – restauracja

**der Schnellimbiss** – bar szybkiej obsług

**die Lebensmittel / Artykuły spożywcze**

**die Getreideprodukte / Produkty zbożowe**

**die Backwaren** – pieczywo

**das Brot** – chleb

**das Brötchen** – bułka

**das Croissant** - croissant, rogalik francuski

**die Haferflocken** – płatki owsiana

**das Hörnchen** –rogal

**das Müsli** – müsli

**die Nudeln** – makaron

**der Reis** - ryż

**das Weiβbrot** – chleb biały

**das Vollkornbrot** – chleb pełnoziarnisty

**die Milchprodukte / Produkty mleczne**

**die Butter** – masło

**die Buttermilch** - maślanka

**die Dickmilch** – zsiadłe mleko

**das Ei** – jajko

**der/das Jogurt** – jogurt

**der Käse** – ser

**der Kefir** - kefir

**die Margarine** – margaryna

**die Milch** – mleko

**der Quark** - twaróg

**die Sahne** – śmietana

**die sauere Sahne** – śmietana kwaśna

**die Schlagsahne** – bita śmietana

**das Fleisch / Mięso**

**das Beefsteak** – befsztyk

**das Eisbein** - golonka

**die Ente** - kaczka

**das Filet** – filet

**die Frikadelle** - kotlet mielony

**die Gans** - gęś

**das Geflügel** – drób

**die Grützwurst** - kaszanka

**das Hackfleisch** – mięso mielone

**das Hammelfleisch** – baranina

**das Hähnchen** – kurczak

**das Kalbfleisch** - cielęcina

**das Kotelett** – kotlet

**die Leber** - wątróbka

**die Pastete** - pasztet

**die Pute** - indyk

**das Rindfleisch** – wołowina

**das Rippchen** - żeberka

**der Schinken** – szynka

**das Schnitzel** – kotlet schabowy

**das Schweinefleisch** – wieprzowina

**der Speck** - słonina

**die Wurst** – kiełbasa

**die Fische / Ryby**

**der Aal** - węgorz

**der Dorsch** - dorsz

**die Forelle** –pstrąg

**die Flunder** – flądra

**der Hecht** - szczupak

**der Hering** – śledź

**der Karpfen** – karp

**der Lachs** – łosoś

**die Makrele** – makrela

**die Sardine** – sardynka

**der Thunfisch** - tuńczyk

**der Zander** – sandacz

**das Gemüse / Warzywa**

**der Blumenkohl** – kalafior

**die Bohne** - fasolka

**die Brokkoli** – brokuły

**der Champignon** – pieczarka

**der Dill** - koper

**die Erbse** – groch

**grüne Bohnen** – fasolka szparagowa

**die Gurke** – ogórek

**die Karotte / die Möhre** – marchew

**die Kartoffel** – ziemniak

**der Knoblauch** – czosnek

**der Kopfsalat** – sałata głowiasta

**der Kürbis** – dynia

**die Linse** – soczewica

**der Mais** – kukurydza

**der Paprika** – paprika

**die Petersilie** – pietruszka

**der Porree** - por

**das Radieschen** – rzodkiewka

**die rote Rübe** – czerwony burak

**der Rotkohl** – kapusta czerwona

**das Sauerkraut** – kapusta kiszona

**der Schnittlauch** – szczypiorek

**der/die Sellerie** - seler

**die Sojabohne** – soja

**der Spinat** – szpinak

**die Tomate** – pomidor

**der Weiβkohl** – kapusta biała

**der Zucchini** – cukinia

**die Zwiebel** - cebula

**das Obst / Owoce**

**die Ananas** – ananas

**der Apfel** – jabłko

**die Aprikose** – morela

**die Banane** – banan

**die Birne** – gruszka

**die Blaubeere** – jagoda

**die Erdbeere** – truskawka

**der Granatapfel** - granat

**die Himbeere** – malina

**die Johannisbeere** – porzeczka

**die Kirsche** – czereśnia

**die Kiwi** - kiwi

**die Mandarine** - mandarynka

**die Mango** - mango

**die Melone** – melon

**die Nuss** – orzech

**die Orange/die Apfelsine**- pomarańcza

**der Pfirsich** – brzoskwinia

**die Pflaume** – śliwka

**die Sauerkirsche** – wiśnia

**die Wassermelone** – arbuz

**die Weintraube** – winogrono

**die Zitrone** – cytryna

**die Gewürze / Przyprawy**

**der Anis** – anyż

**der Chili** - chili

**der/das Curry** – curry

**der Essig** - ocet

**die Gewürznelken** – goździki

**der Ingwer** – imbir

**dr Kardamom** - kardamon

**der Knoblauch** - czosnek

**die Kurkuma** - kurkuma

**der Kümmel** – kminek

**das Lorbeerblatt** – liść laurowy

**die Mayonnaise** - majonez

**der Meerrettich** – chrzan

**der Muskat/die Muskatnuss** –gałka muszkatołowa

**das Öl**- olej

**der Paprika** – paprika

**der Pfeffer** – pieprz

**der Piment** – ziele angielskie

**der Safran** – szafran

**das Salz** – sól

**der Senf** – musztarda

**der Zimt** – cynamon

**der Zucker** – cukier

**die Vanille** - wanilia

**die Kräuter / Zioła**

**das Basilikum** – bazylia

**das Bohnenkraut** – cząber

**der Estragon** – estragon

**der Fenchel** –koper włoski

**die Kamille** – rumianek

**der Koriander** –kolendra

**der Kümmel** – kminek

**der Majoran** – majeranek

**die Melisse** – melisa

**die Minze** – mięta

**der Oregano** – oregano

**der Paprika** – paprika

**die Petersilie** – pietruszka

**der Rosmarin** – rozmaryn

**der Salbei** – szałwia

**die Senfkörner** – gorczyca

**der Schnittlauch** – szczypiorek

**der Thymian** – tymianek

**die Getränke / Napoje**

**alkoholische Getränke - napoje alkoholowe**

**das Bier** - piwo

**der Champagner** – szampan

**der Congac** - koniak

**der Gin** - dżin

**halbtrockener Wein** - wino półwytrawne

**der Likör** – likier

**der Obstwein** - wino owocowe

**der Schaumwein** - wino musujące

**der Schnaps** - wódka

**der Sekt** – wino musujące

**trockener Wein** - wino wytrawne

**der Rotwein** - wino czerwone

**der Rum** – rum

**der Wodka** –wódka

**der Wein**- wino

**der Weiβwein** - białe wino

**alkoholfreie Getränken - napoje bezalkoholowe**

**der Apfelsaft** – sok jabłkowy

**der Cocktail** - koktajl

**die Cola** – cola

**der Fruschtsaft** - sok owocowy

**der Kaffe** – kawa

**der Kakao** - kakao

**der Kräutertee** - herbata ziołowa

**die Limonade** – lemoniada, oranżada

**die Milch** – mleko

**das Mineralwasser** – woda mineralna

**der Orangensaft** - sok pomarańczowy

**der Saft** - sok

**der Tee** - herbata

**der Tomatensaft** - sok pomidorowy

**das Wasser** – woda

**die Süβigkeiten / Słodycze**

**der Apfelstrudel** - strudel z jabłkami

**das/der Bonbon** – cukierek

**das Eis** – lody

**der Käsekuchen** - sernik

**der Keks** – herbatnik

**der Kuchen** – ciasto

**der Muffin**- mufinka

**die Schokolade** – czekolada

**der Schokoriegel** – batonik czekoladowy

**die Torte** – tort

**Mengen, Gewichte und Verpackungen / Miary, wagi i opakowania**

**die Dose** – puszka

**die Flasche** – butelka

**das Glas** – słoik

**das Gramm** – gram

**der Karton** – karton

**der/das Kilo** - kilogram

**das Kilogramm** – kilogram

**der/das Liter** – litr

**die Packung** – opakowanie

**das Päckchen** – paczuszka

**die Schachtel** – pudełko, paczka

**die Scheibe** – plaster

**das Stück** – kawałek, sztuka

**die Tafel** – tabliczka (czekolady)

**die Tüte** – torebka

**die Essenbeschreibung / Nazwy określające smak**

**bitter** – gorzki

**fade** - mdły

**fett** – tłusty

**frisch** –świeży

**hart** - twardy

**heiβ** - gorący

**kalt** - zimny

**knusprig** – chrupiący

**lecker** - smaczny

**mager** – chudy

**mild** – łagodny

**saftig** – soczysty

**salzig** – słony

 **sauer** – kwaśny

**scharf** – ostry

**schmackhaft** - smaczny

**süβ** –słodki

**warm** – ciepły

**weich** -miękki

**würzig** - pikantny

**die Essenzubereitung / Przyrządzanie potraw**

**abgieβen** - odcedzić

**abkühlen lassen** - pozostawić do ostudzenia

**abmessen** - odmierzyć

**abschmecken** – doprawiać coś do smaku, próbować

**abschrecken** – studzić, hartować

**abspülen** - opłukać

**anbraten** - podsmażyć, przyrumienić

**anrichten** – podawać

**auftauen lassen -** pozostawić do rozmrożenia

**aufwärmen** - odgrzewać

**ausrollen** - rozwałkować

**backen** – piec

**bestreuen** – posypać

**blanchieren** - blanszować

**braten** – smażyć

**brechen** - połamać

**dampfen, dünsten** - dusić na parze

**dazugeben** – dodać

**den Tisch decken** - nakrywać do stołu

**erhitzen** – rozgrzewać

**das Fleisch klopfen** - ubić/rozbić mięso

**formen** - formować

**füllen** - faszerować, nadziewać

**garnieren** - przybierać czymś, ozdobić

**gieβen** - nalewać

**grillen** - grilować

**hacken** – siekać

**in Ringe schneiden** – kroić w krążki

**in Schebien schneiden** - kroić w plastry

**in Würfel schneiden** - kroić w kostkę

**kochen** – gotować

**kneten** - gnieść, zagniatać

**mahlen** – mielić

**mixen** - miksować

**panieren** - panierować

**pfeffern** – pieprzyć

**portionieren** - porcjować

**putzen** - oczyścić

**reiben** - trzeć

**rösten** - prażyć, smażyć, rumienić

**salzen** – solić

**schälen, pellen** - obierać

**schlagen** - ubijać

**schmelzen** – topić

**schneiden** - kroić

**servieren** –podawać, serwować

**sieben** – przesiać

**streichen** – smarować

**teilen, halbieren** - podzielić

**trocknen** – osuszyć

**überbacken** - zapiekać

**übergieβen** - polać

**(ver)mischen, rühren** - (wy)mieszać

**vorbereiten** – przygotować

**waschen** - myć

**würzen** - przyprawić

**zubereiten** - przyrządzać

**zugeben** – dodawać

**die Küchengeräte / Sprzęty kuchenne**

**der Abtropfständer** - suszarka

**das Abwaschbecken** - zlewozmywak

**der Aluminiumtopf** - garnek aluminiowy

**das Backblech** – blacha do pieczenia

**die Backform** – foremka do pieczenia

**der Backofen** - piekarnik

**die Bratpfanne** - patelnia

**dad Brettchen** - deseczka

**der Brotkorb** - koszyk na chleb

**der Deckel** - pokrywka

**der Dosenöffner** - otwieracz do puszek

**das Drehtablett** - półka obrotowa

**der Dunstabzug** - okap kuchenny

**der Eckschrank** - szafka narożna

**elektrischer Wasserkocher** - czajnik elektryczny

**der Elektroherd** - kuchenka elektryczna

**die Eieruhr** - minutnik do jajek

**der Emailletopf** - garnek emaliowany

**der Flaschenöffner** - otwieracz do butelek

**der Flötenkessel** - czajnik z gwizdkiem

**die Fritteuse** - frytkownica

**das Gefrierfach** - zamrażalnik

**der Gefrierschrank** - zamrażarka

**der Gemüseschaber** – skrobaczka do warzyw

**der Geschirrwagen** - wysuwana półka na naczynia

**die Gemüseschale** - pojemnik na warzywa

**die Geschirrspülmaschine** – zmywarka

**der Geschirrspüler** - zmywarka

**der Geschirrschrank** - szafka na naczynia

**das Gewürzregal** - półka na przyprawy

**das Gewürzglas** - słoiczek na przyprawy

**das Hackmesser** - tasak

**das Handrührgerät** - mikser ręczny

**der Hocker** - taboret

**kabelloser Wasserkocher** - czajnik bezprzewodowy

**die Kaffeemaschine / der Kaffeeautomat** - ekspres do kawy

**die Kaffeemühle** – młynek do kawy

**der Kessel** - czajnik

**die Knoblauchpresse** – wyciskarka do czosnku

**der Kochtopf** - garnek

**der Korkenzieher** - korkociąg

**der Kuchenpinsel** – pędzelek cukierniczy

**der Küchenstuhl** - krzesło kuchenne

**die Küchenlampe** - lampa kuchenna

**die Küchenmaschine** – robot kuchenny

**das Küchenmesser** - nóż kuchenny

**das Küchenset** – zestaw kuchenny

**der Küchentisch** - stół kuchenny

**die Küchenuhr** - zegar kuchenny

**die Küchenwaage** – waga kuchenna

**das Kühlfach** - półka w lodówce

**der Kühlschrank** - lodówka

**die Mikrowelle** - kuchenka mikrofalowa

**der Oberschrank** - szafka wisząca

**das Papiertuch** - papierowy ręcznik

**die Pfanne** - patelnia

**der Pfannenwender** – łopatka

**die Reibe** – tarka

**die Salatschleuder** – wirówka do sałaty

**der Schneebesen** - trzepaczka

**der Schnellkochtopf** - szybkowar

**die Schüssel** – miska

**das Sieb** - sito

**das Spülbecken** - zlewozmywak

**der Stöβel** - tłuczek

**der Streuer** – sitko do posypywani

**die Teekanne** – czajnik do herbaty

**die Teigrolle** - wałek do ciasta

**der Toaster** - toster

**der Topflappen** - łapka do garnków

**das Töpfchen** – garnuszek

**der Trichter** - lejek

**der Unterschrank** - szafka stojąca

**der Waffelautomat** - gofrownica

**der Wasserkessel** - czajnik

**die Zange** - szczypce

**die Zitronenpresse** - wyciskarka do cytryn

**das Geschirr und Besteck / Zastawa stołowa i sztućce**

**der Becher**- kubek

**das Bierglas** – szklanka do piwa

**der Bierkrug**- kufel do piwa

**die Butterdose**- maselniczka

**das Buttermesser** – nóż do masła

**der Eisbecher**- pucharek do lodów

**der Eisbehälter**- pojemnik na lód

**der Eislöffel** – łyżeczka do lodów

**der Esslöffel** – łyżka stołowa

**der flache Teller** – płaski talerz

**der tiefe** **Teller** – głęboki talerz

**die Gabel**- widelec

**das Glas**- szklanka

**die Kaffeekanne**- dzbanek do kawy

**der Kaffeelöffel**- łyżeczka do kawy

**die Kanne**- dzbanek

**die Karaffe**- karafka

**der Krug**- kufel

**der Löffel**- łyżka

**das Messer**- nóż

**der Pfefferstreuer**- pieprzniczka

**die Salatschale** – miseczka do sałatki

**die Salatschüssel** –miska do sałatki

**der Salzstreuer**- solniczka

**die Sauciere** – sosjerka

**das Schnapsglas**- kieliszek do wódki

**das Sektglas**- kieliszek do szampana

**die Serviette**- serwetka

**der Suppenlöffel**- łyżka do zupy

**der Suppenteller**- talerz głęboki

**die Suppenterrine**- waza

**die Schüssel**- półmisek

**das Tablett**- taca

**die Tasse**- filiżanka

**die Teekanne**- dzbanek do herbaty

**der Teller**- talerz

**der Teelöffel**- łyżeczka do herbaty

**die Tischdecke/ das Tischtuch**- obrus

**das Weinglas**- kieliszek  do wina

**die Zuckerdose**- cukierniczka

**die Mahlzeiten / Posiłki**

**das Abendessen** – kolacja

**das Dessert** – deser

**das Frühstück** – śniadanie

**der Imbiss** – przekąska

**das Mittagessen** – obiad

**der Nachtisch** – podweczorek

**die Zwischenmahlzeit** – przekąska

**die Speisekarte / Karta dań**

**das Dessert** – deser

**die Getränke** – napoje

**das Hauptgericht** – danie główne

**die Suppe** - zupa

**die Vorspeise** – przystawka

**Im Restaurant / W restauracji**

**1. Bestellungen entgegennehmen / Przyjmować zamówienie**

* **Bitte sehr?** - Słucham?
* **Was darf es sein?** - Co podać?
* **Was wünschen Sie?** - Co Pan/Pani/Państwo sobie życzy/życzą?
* **Und Sie bitte? Was möchten/wünschen Sie?** - A Pan/Pani/Państwo? Czego Pan/Pani/Państwo sobie życzy/życzą?
* **Möchten Sie schon bestellen?** - Czy chce/chcą Pan/Pani/Państwo już złożyć zamówienie?
* **Haben Sie schon etwas ausgewählt?** - Czy Pan/Pani/Państwo już coś wybrał/wybrała/wybrali?
* **Haben Sie noch einen Wunsch?** – Czy ma Pan/Pani/ Państwo jeszcze jakieś życzenie.
* **Haben Sie sich schon entschieden?** - Czy zdecydował / zdecydowała / zdecydowali się Pan/Pani/Państwo?
* **Sonst noch etwas?** – Czy coś jeszcze?

**2. Auf Bestellungen reagieren / Składanie zamówień**

* **Ich hätte gern ……. .**– Poproszę ….. .
* **Ich möchte ………. .** – Chciałbym / Chciałabym ……. .
* **Ich nehme ………... .** – Wezmę ………. .
* **Ich habe Lust auf ………. .** – Mam ochotę na …………. .

**3. Eine Speise oder ein Getränk empfehlen / Polecać danie lub napój**

* **Ich empfehle Ihnen ... .** - Polecam Panu/Pani/Państwu .... .
* **Probieren Sie mal ...!** - Proszę spróbować ...!
* **Unsere Spezialität ist ……. .** – Naszą specjalnością jest ………. .
* **Wie wär’s mit ...?** - Co by Pan/Pani/Państwo powiedział/powiedziała/powiedzieli na ...?
* **Der/die/das ... ist/sind heute besonders gut/zu empfehlen/ausgezeichnet!** - ... jest/są dzisiaj szczególnie dobre/godne polecenia/wyśmienite!
* **Haben Sie schon unseren/unsere/unser ... gekostet/probiert?** - Czy próbował/próbowała/próbowali/kosztował/kosztowała/kosztowali już Pan/Pani/Państwo naszego/naszej ... ?
* **Vielleicht ...?** - Może ...?

**4. Eine Bestellung zurückweisen / Odmawiać przyjęcia zamówienia**

* **Tut mir leid, wir haben keinen/keine/kein …….. .** - Przykro mi, nie mamy już …………….. .
* **Ich bedauere, aber … .** - Żałuję, ale … .
* ... **servieren wir nur mittags/abends/sonntags.** - ... podajemy tylko w południe/wieczorem/w niedziele.

**5. Eine Speise, ein Getrank bringen / Podać potrawę, napój**

* **So, hier ist Ihr / Ihre ...! Guten Appetit!** - Proszę, Pana/Pani/Państwa ...! Smacznego!
* **Bitte sehr, der/die/das ...! Guten Appetit!** - Proszę bardzo, ...! Smacznego!
* **Ja, es hat etwas länger gedauert! Entschuldigen Sie bitte!** - Tak, troszkę długo to trwało! Przepraszamy Pana/Panią/Państwa!
* **Guten Appetit!** - Smacznego!
* **Wer bekommt den/die/das ...?** - Dla kogo ...?

**6. Auf Speisen reagieren / Reagowanie na potrawę**

* **Ja, er/sie/es ist sehr gut/prima/ausgezeichnet.** – Tak, on/ona/ono jest bardzo dobre/doskonałe/znakomite.
* **Nein, er/sie/es ist zu salzig/zu scharf/zu fett/zu süβ.** – Nie, on/ona/ono jest za słone/za ostre/ za tłuste/za słodkie.

**7.** **Die Zahlung / Płatność**

* **Was macht das?** – Ile płacę?
* **Wir möchten zahlen.** – Chcielibyśmy zapłacić.
* **Bezahlen Sie zusammen oder getrennt?** – Płacą Państwo razem czy osobno?
* **Bitte hier ist Ihre Rechnung.** – Proszę tu jest Pana/Pani/Pański rachunek.
* **Das macht zusammen 14 Euro.** – To wynosi ogółem 14 euro.

**Opracowała:**

1. **Agata Rychlewska kl. 2a**
2. **Paula Garlińska kl. 2a**
3. **Aleksandra Wojcieszonek kl. 2a**