



## 7 LEKCJA

# W restauracji



W lekcji 7 poznasz nazwy typowych polskich potraw oraz sztuczków, dowiesz się, jak zamówić jedzenie w restauracji, nauczysz się tworzyć formę biernika rzeczownika, a także dowiesz się, kiedy ją stosować.

A hetedik leckében megismered a tipikus lengyel ételek és az evőszközök neveit, megtudod, hogy hogyan lehet ételt rendelni egy étteremben, megtanulod, hogy hogyan hozzuk létre a főnevek tárgysetét és hogy hogyan alkalmazzuk azt.

## CZĘŚĆ A

## 7.1

Co można zjeść w polskiej restauracji? **Mit lehet enni egy lengyel étteremben?**  
Proszę posłuchać i powtórzyć. **Kérem, hallgassa meg és ismételje meg!**



rosół



barszcz



pierogi ruskie



czerwona kapusta



mizeria



sałatka warzywna



frytki



pieczony kurczak



kotlet schabowy



bigos



naleśniki z dżemem



szarlotka



sernik



lody



ciasto czekoladowe

## 7.2

## Nakrycie stołu Az asztal megterítése



Proszę posłuchać i powtórzyć. *Kérem, hallgassa meg és ismétlje meg!*

Sztuáce to: widelec, nóż, łyżka, łyżeczka. *Az evőeszközök: villa, kés, kanál, kiskanál.*



## ĆWICZENIE 7.A.1



Proszę podpisać obrazki. *Kérem, írja a képek alá a képen látható dolgok nevét!*

1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

## ĆWICZENIE 7.A.2



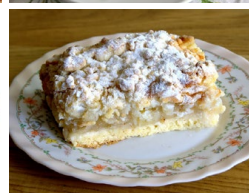
Proszę połączyć podpis z obrazkiem.

*czerwona kapusta*

*pierogi*

*sernik*

*naleśniki z dżemem*



*kotlet*

*szarlotka*

*mizeria*

*barszcz*

## CZĘŚĆ B

7.3

## Karta dań Étlap

Proszę posłuchać nagrania, następnie powtórzyć i zapamiętać nowe słowa.

Kérem, hallgassa meg a felvételt, majd ismétélje meg és jegyezze meg az új szavakat!

## Karta dań (MENU)

po polsku	po węgiersku
<p><b>Przystawki:</b>  chleb z masłem  chleb ze smalcem i ogórkiem kiszonym  śledzie  tatar  jajka z majonezem</p> <p><b>Zupy:</b>  rosół  barszcz  zupa pomidorowa</p> <p><b>Dania główne:</b>  kurczak z frytkami  kotlet schabowy z ziemniakami  ryba z ryżem  pierogi ruskie  pierogi z serem  pierogi z mięsem  bigos  naleśniki z dżemem</p> <p><b>Salatki:</b>  sałatka warzywna  mizeria  czerwona kapusta</p> <p><b>Desery:</b>  szarlotka  semik  lody  ciasto czekoladowe</p> <p><b>Napoje:</b>  herbata  kawa  cola  sok  woda</p> <p><b>Alkohole:</b>  wino  piwo  wódka</p>	<p><b>Előételek:</b>  vajás kenyér  zsíros kenyér kovászos uborkával  hering  tatárbifsztek  tojás majonézzel</p> <p><b>Levesek:</b>  húsleves  cékla leves  paradicsomleves</p> <p><b>Főételek:</b>  csirke hasábburgonyával  rántott sertéshús burgonyával  hal rizzsel  krumplis-túrós derelye (sós)  túrós derelye (édes)  húsos derelye  székelygulyás-féle  ízes palacsinta</p> <p><b>Saláták:</b>  franciasaláta  uborkasaláta  vöröskáposzta saláta</p> <p><b>Desszertek:</b>  almás pite  túrós pite / túrótorta  fagylalt  csokoládés sütemény</p> <p><b>Üdítők:</b>  tea  kávé  kóla  gyümölcslé  víz</p> <p><b>Alkoholok:</b>  bor  sör  vodka</p>

B

## 7.4

Lunch w restauracji **Ebéd egy étteremben**

Proszę posłuchać i przeczytać. **Kérem, hallgassa meg és olvassa el!**

**Dialog 1**

Kelner: – Dzień dobry. Proszę, to jest karta. Czy podać coś do picia?

Klient: – Dzień dobry. Tak poproszę.

Kelner: – Kawa? Herbata? Woda? Sok?

Klient: – Proszę wodę.

**Dialog 2**

Kelner: – Co podać?

Klient: – Czy jest zupa pomidorowa?

Kelner: – Tak, jest.

Klient: – Świetnie! Proszę zupę pomidorową, kotlet schabowy z ziemniakami i mizerię.

Kelner: – Dobrze. Coś jeszcze?

Klient: – Nie, dziękuję.

**Dialog 3**

Kelner: – Co podać na deser?

Klient: – Na deser proszę sernik i lody.

Kelner: – Czy to wszystko?

Klient: – Tak, dziękuję, to wszystko.

Kelner: – Proszę, tu są przystawki i sztucce, woda i szklanka.

Klient: – O! Dziękuję. Proszę jeszcze łyżeczkę.

Kelner: – Proszę.

Klient: – Dziękuję.

**Dialog 4**

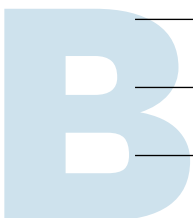
Klient: – Proszę rachunek.

Kelner: – Proszę. To jest 56 złotych. Płaci pan kartą czy gotówką?

Klient: – Gotówką.



po polsku	po węgiersku
karta, karta dań, menu	étlap
danie, dania	étel
kelner	pincér
Co podać?	Mit parancsol? / Mit hozhatok? / Mit adhatok?
coś do picia	innivaló / ital
jedzenie	ennivaló / étel
przystawka/przystawki	előétel / előételek
rachunek	számla
jeszcze	még







Polacy często, choć nie zawsze, przed posiłkiem używają zwrotu grzecznościowego: *Smacznego*.  
A lengyelek gyakran, de nem mindig, az étkezés előtt a következő szófordulatot használják: Jó étvágyat!

(smaczny = *finom*)

A: *Smacznego*.

B: *Dziękuję, wzajemnie*.

A: *Dziękuję*.









7.5



### ĆWICZENIE 7.B.1



Proszę jeszcze raz posłuchać nagrania i zaznaczyć, o co prosi klient.  
Kérem, hallgassa meg újra, és jelölje meg, mit kér a vendég (vevő).

Klient prosi o		
Klient prosi o		
Klient prosi o		
Klient płaci		

### Konstrukcja: Proszę (o)... (+ biernik)



W języku polskim, kiedy chcemy o coś poprosić, mówimy *Proszę*, *Poproszę* lub *Proszę / Poproszę o* i dodajemy rzeczownik w formie biernika.

A lengyel nyelvben, amikor szeretnénk kérni valamit, azt mondjuk, hogy kérem vagy kérem a/az ...-t, ugyanúgy, mint a magyar nyelvben, a főnevekhez tárgyest kapcsolunk.

	Ten sok	Tą wodę	To wino
To jest...	sok	woda	wino
Proszę (o)...+ biernik	sok	wodę	wino

# B

**ĆWICZENIE 7.B.2**

Proszę napisać wyraz w odpowiedniej formie.

To jest woda. – Proszę *wodę*.

To jest sałatka. – Proszę .....

To jest barszcz. – Proszę .....

To jest ciasto. – Proszę .....

To jest kawa. – Proszę .....

To jest sernik. – Proszę .....

To jest szarlotka. – Proszę.....

To jest herbata. – Proszę .....

To jest bigos. – Proszę.....

To jest mizeria. – Proszę .....

To jest cola. – Proszę .....

## CZĘŚĆ C

## ĆWICZENIE 7.C.1



Proszę z podanych zwrotów ułożyć dialog.

Kérem, hogy a megadott kifejezéseket alakítsa párbeszédé!

<b>Kelner</b>	<i>Dzień dobry. Co podać?</i>	<i>Tak. Proszę jeszcze naleśniki.</i>
<b>Klient</b>		<i>Proszę bardzo. Do picia jest: kawa, herbata, sok, woda, wino i piwo.</i>
<b>Kelner</b>		<i>Jest rosół, zupa pomidorowa i barszcz.</i>
<b>Klient</b>		<i>Dzień dobry. Proszę zupę.</i>
<b>Kelner</b>		<i>Czy coś jeszcze?</i>
<b>Klient</b>		<i>Z serem. I jeszcze coś do picia.</i>
<b>Kelner</b>		<i>Naleśniki z dżemem czy z serem?</i>
<b>Klient</b>		<i>Dobrze. Proszę, tu są przystawki.</i>
<b>Kelner</b>		<i>Proszę barszcz.</i>
<b>Klient</b>		<i>Proszę kawę i ciasto czekoladowe na deser.</i>
<b>Kelner</b>		<i>Dziękuję.</i>
<b>Klient</b>		<i>Dzień dobry. Co podać?</i>

## ĆWICZENIE 7.C.2



Proszę uzupełnić dialog.

Kelner: *Dzień dobry.*

Klient: .....

Kelner: *Proszę, tu jest ..... Co podać?*

Klient: *Proszę .....*

Kelner: *A co do picia?*

Klient: *Proszę .....*





Kelner: *A na deser?*



Klient: *Proszę .....*

Kelner: *Czy to wszystko?*

Klient: *....., to wszystko. Dziękuję.*

### ĆWICZENIE 7.C.3

Proszę posłuchać nagrania i ułożyć obrazki we właściwej kolejności. O co prosi klient?  
Kérem, hallgassa meg a felvételt, és helyezze helyes sorrendbe a képeket! Mit kér a vendég (vevő)?


















7.6



Salatka warzywna (jarzynowa) to potrawa bardzo popularna w Polsce. Pojawia się na naszych stołach często, również z okazji świąt, imienin i urodzin.  
A franciasaláta nagyon népszerű étel Lengyelországban.

## PRZEPIS *Recept*

### *Sztadniki* *Hozzávalók*

4 marchewki



1 pietruszka



jabłko



2 jajka (ugotowane na twardo)  
keményre főzött tojás



1 puszka groszku



majonez / majonéz

sól / só

pieprz / bors

Warzywa, jabłko i jajka drobno posiekać. *A zöldségeket, az almát és apróra kockázni.*

Dodać groszek. *Hozzáadni a zöldborsót.*

Dodać kilka łyżek majonezu, sól, pieprz. *Hozzáadni néhány kanál majonézt, hozzáadni a sót és a borsot.*

Zamieszać. *Összekeverni.*

Smacznego! *Jó étvágyat!*

## 7.7

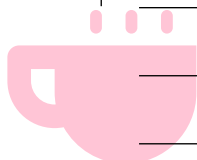
## JEŚLI MASZ TYLKO 5 MINUT...



Posłuchaj, przeczytaj na głos i spróbuj zapamiętać.



po polsku	po węgiersku
KARTA DAŃ (menu) / Étlap	
<p><b>Przystawki:</b> chleb z masłem chleb ze smalcem i ogórkiem kiszonym śledzie tatar jajka z majonezem</p> <p><b>Zupa:</b> rosół barszcz zupa pomidorowa</p> <p><b>Dania główne:</b> kurczak z frytkami bigos pierogi ruskie naleśniki z dżemem</p> <p><b>Salatki:</b> mizeria sałatka warzywna</p> <p><b>Desery:</b> sernik lody szarlotka</p> <p><b>Napoje:</b> herbata kawa cola sok woda wino piwo</p>	<p><b>Előételek:</b> vajás kenyér zsíros kenyér kovászos uborkával hering tatárbifsztek tojás majonézzel</p> <p><b>Levesek:</b> húsleves céklaleves paradicsomleves</p> <p><b>Főételek:</b> csirke hasáburgonyával székelygulyás-féle krumplis-túrós derelye (sós) ízes palacsinta</p> <p><b>Saláták:</b> uborkasaláta franciasaláta</p> <p><b>Desszertek:</b> túrós pite / túró torta fagylalt almás pite</p> <p><b>Üdítők:</b> tea kávés kóla gyümölcsle víz bor sör</p>
Proszę sernik. Proszę colę. Proszę jajko.	Kérek egy túrós pité. Kérek egy kólát. Kérek egy tojást.
Co podać?	Mit parancsol? Mit adhatok? Mit hozhatok?
Proszę rachunek.	Kérem a számlát.
Smacznego!	Jó étvágyat!



## 7 W RESTAURACJI / 7. AZ ÉTTEREMBEN

### Ćwiczenie 7.A.1

1. łyżka, 2. szklanka, 3. nóż, 4. widelec, 5. talerz, 6. serwetka, 7. łyżeczka, 8. Sztućce

### Ćwiczenie 7.A.2

sernik, czerwona kapusta, naleśniki z dżemem, pierogi, mizeria, barszcz, kotlet schabowy, szarlotka

### Ćwiczenie 7.B.1

Klient prosi o wodę. Klient prosi o mizerię. Klient prosi o łyżeczkę. Klient płaci gotówką.

### Ćwiczenie 7.B.2

sałatkę, barszcz, ciasto, kawę, sernik, szarlotkę, herbatę, bigos, mizerię, colę

### Ćwiczenie 7.C.1

- Dzień dobry. Co podać?
- Dzień dobry. Proszę zupę.
- Jest rosół, zupa pomidorowa i barszcz.
- Proszę barszcz.
- Czy coś jeszcze?
- Tak. Proszę jeszcze naleśniki.
- Naleśniki z dżemem czy z serem?
- Z serem. I jeszcze coś do picia.
- Proszę bardzo. Do picia jest: kawa, herbata, sok, woda, wino, piwo.
- Proszę kawę i ciasto czekoladowe na deser.
- Dobrze. Proszę, tu są przystawki.
- Dziękuję.

### Ćwiczenie 7.C.2

Dzień dobry.; menu / karta / karta dań; rosół, rybę z frytkami, mizerię; wodę i herbatę; ciastko czekoladowe; Tak

### Ćwiczenie 7.C.3

Proszę posłuchać nagrania i ułożyć obrazki we właściwej kolejności. O co prosi klient?

klucz: 5, 2, 7, 8, 3, 1, 4, 6