



Lekcja nr 31, część 2

KURS NIEMIECKIEGO DLA OPIEKUNÓW - POZIOM PODSTAWOWY

Das polnische Essen – czyli Teresa przygotowuje dla Pani Neumann swoje popisowe dani

DIALOG 1

• Frau Neumann, zu Mittag möchte ich heute typische polnische Speise für uns zubereiten.
Was meinen Sie dazu?

[Frań Nojman, cu Mitag myście iś hojte typisze polnisze Szpajze fyr uns cuberajten. Was majnen Zi dacu?]

Pani Neumann, na obiad chciałabym dzisiaj dla nas przygotować typową polską potrawę. Co Pani o tym sądzi?

• Das ist eine gute Idee. Ich habe gehört, dass die polnischen Speisen lecker sind, aber ich hatte noch nie die Möglichkeit, etwas Polnisches auszuprobieren. Das mache ich jetzt gerne.
[Das yst ajne gute Ideje. Iś habe gehyrt, das di polniszen Szpajzen leka zynd, aba iś hate noch ni di Mygliškajt, etfas Polniszes ałscuprobiren. Das mache iś ject gerne.]

To jest dobry pomysł. Słyszałam, że polskie potrawy są pyszne, ale jeszcze nigdy nie miałam możliwości spróbować czegoś polskiego. Teraz to chętnie zrobię.

• Das freut mich. Ich muss nur nachschauen, ob wir alle nötigen Produkte zu Hause haben.
[Das frojt miś. Iś mus nuła nachszafen, ob wija ale nytigen Produkte cu Hałze haben.]

Cieszę się. Muszę tylko sprawdzić, czy mamy wszystkie potrzebne produkty w domu.

• Was möchten Sie zubereiten? Was haben Sie vor?

[Was myšten Zi cuberajten? Was haben Zi for?]

Co chciałaby Pani przygotować? Co Pani zamierza?

• Ich will russische Piroggen zubereiten.

[Iś wil rusisze Pirogen cuberajten.]

Chce przygotować pierogi ruskie.

• Fantastisch. Kocht ihr auch in Polen andere Sorten von Piroggen?

[Fantastysz. Kocht ija ałch in Polen andere Zorten fon Pirogen?]

Fantastycznie. Gotujcie jeszcze w Polsce inne rodzaje pierogów?

• Ja, natürlich. Bei uns gibt es auch Piroggen mit Kraut und Pilzen, Piroggen mit Erdbeeren und Pflaumenknödel. Meine Töchter lieben Piroggen.

[Ja, natyrliś. Baj uns gibt es ałch Pirogen mit Krałt und Pilcen, Pirogen mit Erdberen und Pflaumenknydel. Majne Tyšta liben Pirogen.]

Tak, oczywiście. U nas są też pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z truskawkami oraz knedle ze śliwkami. Moje córki kochają pierogi.



- Ah so? Welche Produkte brauchen wir?

[Ach zo? Welsie Produkte brałchen wija?]

Ach tak? Jakich produktów potrzebujemy?

- Wir brauchen Kartoffeln, Mehl, Quark, Eier, Butter, Zwiebeln und Wasser.

[Wija brałchen Kartoffeln, Mel, Kłark, Aja, Buta, Cfibeln und Wasa.]

Potrzebujemy ziemniaków, mąki, białego sera, jajek, masła, cebul oraz wody.

- Alle Zutaten sollten Sie in der Küche finden. Gestern hat Anke Einkäufe gemacht.

[Ale Cutaten zolten Zi in der Kysie finden. Gestern hat Anke Ajnkojfe gemacht.]

Wszystkie składniki powinna Pani znaleźć w kuchni. Wczoraj Anke zrobiła zakupy.

- Sie haben Recht!

[Zi haben Rešt!]

Ma Pani rację!

- Kann ich Ihnen helfen? Ich kann etwas schälen oder schneiden.

[Kan ís Inen helfen? Ís kan etfas szejlen oda sznajden.]

Mogę Pani pomóc? Mogę coś obrać albo pokroić.

- Das ist aber nett von Ihnen. Schälen Sie bitte die Kartoffeln! Ich mache inzwischen den Teig.

[Das yst aba net fon Inen. Szejlen Zi byte di Kartoffeln! Ich mache incfiszen dejn Tajg.]

To miło z Pani strony. Proszę obrać ziemniaki! Ja międzyczasie zrobię ciasto.

- Wie kommt es weiter mit Kartoffeln?

[Wi komt es wajta mit Kartoffeln?]

Co dalej z ziemniakami?

- Wir müssen dann Kartoffeln kochen, wir brauchen sie für die Pirogenfüllung.

[Wija mysen dan Kartoffeln kochen, wija brałchen zi fyr di Pirogenfylung.]

Musimy później ugotować ziemniaki, potrzebujemy ich do farszu do pierogów.

- Verstehe. Und wie lange bereitet man die Pirogen zu?

[Ferszteje. Und wi lange berajtet man di Pirogen cu?]

Rozumiem. A jak długo przygotowuje się pierogi?

- Ungefähr zwei Stunden.

[Ungefea cwaj Sztunden.]

Okolo dwie godziny.

- Was machen Sie jetzt?

[Was machen Zi ject?]

Co teraz Pani robi?

- Am Anfang siebe ich das Mehl auf das Backbrett. Dann gebe ich Salz, Wasser und Eier dazu und knete den Teig so lange, bis eine glatte Kugel entsteht.

[Am Anfang zibe ís das Mel ałf das Bakbret. Dan gejbe ís Salc, Wasa und Eja dacu und knete dejn Tajg zo lange, bis ajne glate Kugel entsztejt.]

Na początku przesieję mąkę na stolnicę. Później dodam soli, wody oraz jajka i będę ugniatać ciasto tak długo, aż powstanie gładka kula.



DIALOG 2

• Frau Dukat, die Kartoffeln sind schon fertig. Was machen wir weiter?

[Frau Dukat, di Kartoffeln zynd szon fertiś. Was machen wija wajta?]

Pani Dukat, ziemniaki są już gotowe. Co robimy dalej?

• Jetzt lassen wir die Kartoffeln abkühlen und in ein paar Minuten stampfen wir sie.

[Ject lasen wija di Kartoffeln abkylen und in ajn pa Minuten szampfen wija zi.]

Teraz odłożymy ziemniaki aby wystygły i za kilka minut je utłuczemy.

• In Ordnung.

[In Ordnung.]

W porządku.

• Ich schneide noch die Zwiebel in Würfel und brate sie goldbraun in der Pfanne an.

[Is sznajde noch di Cfibel in Wyrfel und brate zi goldbraun in der Pfane an.]

Pokroję jeszcze cebulę w kostkę i zeszkłę ją na patelni.

DIALOG 3

• Gut. Jetzt können wir schon Quark mit Kartoffelmasse und gebratener Zwiebel vermengen und die Füllung mit Pfeffer und Salz würzen.

[Gut. Ject kynen wija szon Kłark mit Kartofelmase und gebratena Cfibel fermengen und di Fylung mit Pfeffa und Salc wyrzen.]

Dobrze. Teraz możemy już wymieszać biały ser z masą ziemniaczaną oraz podsmażoną cebulą oraz doprawić farsz pieprzem i solą.

DIALOG 4

• Frau Neumann, die Füllung ist schon bereit. Ich hole den Teig und rolle ihn aus. Könnten Sie mir bitte ein Glas geben?

[Frau Nojman, di Fylung yst szon berajt. Is hole dejn Tajg und role in ałs. Kynten Zi mija byte ajn Glas gejbem?]

Pani Neumann, farsz jest już przygotowany. Przyniosę ciasto i je rozwałkuje. Czy mogłaby mi Pani podać szklankę?

• Wozu brauchen Sie ein Glas?

[Wocu brałchen Zi ajn Glas?]

Do czego jest Pani potrzebna szklanka?

• Ich will Kreise aus dem Teig ausstechen. Auf jeden Kreis gebe ich später einen Teelöffel Füllung und verschließe ihn zu einem Halbmond.

[Is wil Krajze ałs dejm Tajg ałs-sztesien. Ałf jeden Krajz gebe is spejta ajnen Tilyfel Fylung und ferszlise in cu ajnem Halbmond.]

Chcę wyciąć okręgi z ciasta. Na każdy okrąg dam później małą łyżeczkę farszu i zamknę go w kształt półksiężyca.

- Frau Dukat, es ist nicht so schwer, Piroggen zuzubereiten. Aber man braucht viel Zeit dafür.
[Frau Dukat, es yst niśt zo szfea, Pirogen cucuberajten. Aba man brałcht fil Cajt dafyr.]
Pani Dukat, nie jest to aż tak trudne, przygotować pierogi. Ale potrzeba na to dużo czasu.

Czy wiesz, że?

Schleswig-Holstein Gourmet Festival to jeden z najbardziej znanych i cieszących się dużą popularnością festiwali kulinarnych u naszych zachodnich sąsiadów. Jest organizowany już od ponad 30 lat na północy Niemiec w landzie Szlezwik Holsztyn. Odbywa się on co roku i trwa od września do marca. Podczas tego festiwalu przygotowują swoje potrawy jedni z najlepszych szefów kuchni w Europie docenieni gwiazdkami Michelin. Można tutaj skosztować różnorodnej kuchni z wielu zakątków świata. Festiwal odwiedza każdego roku tysiące osób.

Dla dociekliwych językowo

Spójnik ob

W tej lekcji poznasz spójnik **ob**, który w języku polskim oznacza **czy**.

Dzięki temu spójnikowi możemy utworzyć zdanie poboczne, w którym **czasownik** będzie występował na końcu. Kilka przykładów zdań z tym spójnikiem znajdziesz poniżej.

Ich weiß nicht, ob Sie diese Medikamente einnehmen sollten.

Nie wiem, czy powinna Pani przyjmować te leki.

Sie hat keine Ahnung, ob ihre Mutter morgen einen Termin beim Zahnarzt hat.

Ona nie ma pojęcia, czy jej mama ma jutro wizytę u dentysty.

Wir sind nicht sicher, ob unser Sohn aus Bremen schon zurückgekommen ist.

Nie jesteśmy pewni, czy nasz syn wrócił już z Bremi.

Herr Meier will davon erfahren, ob er eine Diät halten muss.

Pan Meier chce się dowiedzieć, czy musi trzymać dietę.

WSZYSTKIE LEKCJE Z OPIEKUNKĄ TERESĄ ZNAJDZIESZ NA:

www.aterima-med.pl/niemiecki-dla-pocztakujacych