www.aterima-med.pl - Niemiecki dla opiekunek

Getränkewünsche – czyli jak dbać o nawodnienie seniora

Lekcja nr 65

ODPOWIEDZI I

LIMONADE – REZEPTE *[Limonade – Recepte]* Przepis na lemoniadę

Zutaten *[Cutaten]* Składniki:

- **1 Glas kochendes Wasser *[1 Glas kochendes Wasa]* 1 szklanka gotującej się wody**
- **3-4 Gläser Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure) *[3-4 Glejza Mineralwasa (sztil oda mit Kolenzojre)]* 3-4 szklanki wody mineralnej (niegazowanej lub z gazem)**
- **6 Zitronen *[6 Citronen]* 6 cytryn**
- **1 Glas Zucker (man darf ein bisschen weniger zugeben) *[1 Glas Cuka (man darf ajn bis-sein weniga cugejben]* 1 szklanka cukru (można dać nieco mniej)**

Zusätzlich *[Cuzecliś]* Dodatkowo:

- **Minze *[Mince]* Mięta**
- **Eiswürfel *[Ajswyrfel]* Kostki lodu**
- **Orangen *[Orangen]* Pomarańcze**
- **Limetten *[Limeten]* Limonki**
- **Himbeeren *[Himbejren]* Maliny**

Zubereitungsschritte *[Cuberajtungs-szryte]* Przygotowanie:

D. **Zuerst ein Glas Zucker in einem Glas kochendes Wasser auflösen. Den Zuckersirup auskühlen lassen. *[Cuerst ajn Glas Cuka in ajnem Glas kochendes Wasa auflyzen. Den Cukazirup ałskylen lasen.]* Najpierw rozpuścić szklankę cukru w gotującej się wodzie. Syrop cukrowy zostawić do ostudzenia.**

B. **Inzwischen die Zitronen waschen, eine in Scheiben schneiden, aus den anderen Saft auspressen. *[Incwyszen di Citronen waszen, ajne in Szajben sznajden, ałs den anderen Zaft ałspresen.]* W międzyczasie umyć cytryny, jedną pokroić w plasterki, z reszty wycisnąć sok.**

E. **Den Zitronensaft mit den Zuckersirup mischen, mit dem Mineralwasser verdünnen. *[Den Citronenzaft mit den Cukazirup miszen, mit dem Mineralwasa ferdynen.]* Sok cytrynowy zmieszać z syropem cukrowym, rozcieńczyć wodą mineralną.**

C. **Am Ende die Limonade in Gläsern eingießen, mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln servieren. *[Am Ende di Limonade in Glejzern ajngisen, mit Citronenszajben und Ajswyrfeln zerwiren.]* Na koniec nalać lemoniadę do szklanek, serwować z plasterkami cytryny i kostkami lodu.**

Materiał stanowi własność firmy ATERIMA Sp. z o.o. Sp. K. ul. Puszkarska 7f, 30-644 Kraków.
Reprodukcja, rozpowszechnianie lub inne wykorzystywanie całości lub części materiału w jakiejkolwiek formie dla celów innych, niż cele niekomercyjne i osobiste jest zakazane.

A. **Je nach Geschmack darf man auch Minze, Orangen- oder Limettenscheiben oder sogar Himbeeren zugeben.** ***[Je nach Geszmak darf man ałch Mince, Orangen- oda Limetenszajben oda zoga Himbejren cugejben.]*** **Wedle smaku można dodać także miętę, plasterki pomarańczy lub limonki, a nawet maliny.**

Podobała Ci się nasza lekcja? Zobacz kolejne na www.aterima-med.pl

Znasz język niemiecki? Wyjedź z nami jako Opiekunka osób starszych w Niemczech! Aktualne oferty na www.aterima-med.pl/oferty.

Materiał stanowi własność firmy ATERIMA Sp. z o.o. Sp. K. ul. Puszkarska 7f, 30-644 Kraków.
Reprodukcja, rozpowszechnianie lub inne wykorzystywanie całości lub części materiału w jakiejkolwiek formie dla celów innych, niż cele niekomercyjne i osobiste jest zakazane.