

Czy pamiętasz nazwy owoców i warzyw w języku polskim? (możesz to sprawdzić tu:)

<https://learningapps.org/view2277981>

<https://learningapps.org/view3248488>



Czytanie I

I. Proszę przeczytać tekst, a następnie zaznaczyć, czy podane zdania są P (prawdziwe) czy F (fałszywe).

Historia kuchni polskiej

Każdy kraj, który posiada kulturę sięgającą daleko w przeszłość, posiada również kuchnię liczącą się wśród kuchni innych narodów. Kuchnia i kultura stołu są nierozdzielnie związane z powstaniem i rozwojem kultury materialnej społeczeństwa. Biesiady i uczyty od wieków były oprawą wszystkich ważniejszych wydarzeń historycznych, a to, co podczas nich jedzono i pito, odzwierciedlało bogactwo państwa i poziom życia jego mieszkańców.

Kuchnia polska jest jedyna w swoim rodzaju. Nie ma takiej drugiej kuchni, w której narodowymi przebojami byłyby barszcz ukraiński, chłodnik litewski czy ruskie pierogi.

Patrząc na historię polskiej kuchni, z pewnością zauważymy wpływy innych cywilizacji. Położenie geograficzne i liczne kontakty z innymi krajami Europy i Azji spowodowały bowiem, że znajdziemy w niej dania kuchni francuskiej, niemieckiej, żydowskiej, ormiańskiej, chińskiej, hinduskiej, tatarskiej i inne...

W staropolskim menu nie mogło zabraknąć różnorodnych mięs. Na stoły podawano pieczone w całości prosięta nadziewane kaszą, sarny oraz dziki, nie brakowało pieczeni z różnych gatunków ptactwa oraz ryb. Istotnym elementem decydującym o smaku potraw staropolskich były zarówno przyprawy pochodzenia zagranicznego (pieprz, imbir, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, liście laurowe, goździki, szafran, cynamon), jak i rodzime zioła zbierane na łąkach, w lasach, uprawiane w ogrodach (pietruska, jałowiec, tymianek, majeranek, rozmaryn, mięta, lubczyk, czosnek). W kuchni staropolskiej do sporządzania potraw używano następujących warzyw: kapusty, kalafiorów, brokułów, karczochów, szparagów, buraków, selerów, rzeżuchy, szczawiu, ogórków, rzepy, rzodkwi, marchwi, pietruszki, chrzanu, cebuli, czosnku, fasoli, soczewicy, porów, bobu, dyni i pomidorów. W XVII wieku pojawiły się wśród nich ziemniaki. Tak duża różnorodność warzyw pozwala przypuszczać, że w dawnej kuchni polskiej jadano ich więcej niż obecnie. Gotowano je w wodzie, na rosale, duszono w sosach, nadziewano, pieczono lub smażyło. Przyprawiano na winno lub słodko. Bardzo często łączono warzywa z mięsem, z kaszami, nabiałem i grzybami. Staropolska kuchnia słynęła z dużej różnorodności potraw rybnych. Sprawiała to obfitość, z jaką ryby występowały w rzekach i jeziorach. Najstarsze techniki stosowane do sporządzania potraw z mięsa i drobiu w kuchni polskiej to pieczenie, gotowanie i duszenie. Smażone mięsa pojawiły się dopiero w drugiej połowie XIX wieku.

Właściwie nie można mówić o jednolitej kuchni polskiej, gdyż jest ona różna w poszczególnych regionach kraju. Inaczej smakuje poznańska, inaczej śląska, a jeszcze inaczej kuchnia dawnej Galicji. Poszczególne regiony mają charakterystyczne potrawy, np.: kojarzony ze Śląskiem rosół, a na drugie danie – rolada z kluskami i „modrą” (czerwoną) kapustą; warszawskie flaczki, schabowy z kapustą i ziemniakami czy lubelskie pierogi z kaszą gryczaną i białym serem.

W ostatnich czasach kuchnia regionalna odradza się, a potrawy typowe dla poszczególnych regionów Polski stają się znane w całym kraju i poza jego granicami.

Na kuchnię polską duży wpływ miały również święta i tradycje religijne. Zarówno Boże Narodzenie, jak i Wielkanoc są kulminacją roku kulinarnego. Nie wyobrażamy sobie świąt bez karpia wigilijnego, zupy grzybowej, mazurka wielkanocnego, babki piaskowej czy uniwersalnego dla obu świąt barszczu – czerwonego lub białego.

Źródło: http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/pokazy/kuchnia_polska.pdf

	P	F
0 Sposób odżywiania się i jedzenia nie zależy od możliwości materialnych.		x
1 Na polską kuchnię nie wpływały kuchnie innych narodów.		
2 W kuchni staropolskiej dania przygotowywano głównie z wieprzowiny.		
3 W kuchni staropolskiej używano wielu przypraw.		
4 W dawnej polskiej kuchni warzywa nie cieszyły się popularnością.		
5 Podstawowym warzywem w czasach staropolskich były ziemniaki.		
6 Smażenie mięs to stosunkowo nowy sposób przyrządzania potraw.		
7 Współczesna kuchnia polska nie jest jednorodna.		
8 Kotlet schabowy z kluskami to regionalne danie śląskie.		
9 Kuchnie regionalne cieszą się coraz większą popularnością.		
10 Jedną z cech polskiej kuchni są kulinarne tradycje świąteczne.		



Stuchanie I

I. Proszę wysłuchać fragmentów tekstów, a następnie dopasować numer tekstu do obrazka zgodnie z przykładem.



A



B



C



D



E



F



G



H



I



J

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
B									



Komunikacja

I. Proszę połączyć wypowiedzi z kolumny I z wypowiedziami z kolumny II zgodnie z przykładem.

Kolumna I		Kolumna II	
1	Czy mogę prosić o rachunek?	A	Może coś z tradycyjnej polskiej kuchni?
2	Chciałbym zarezerwować stół przy oknie.	B	Ja chciałabym szarlotkę.
3	Ta zupa jest zimna!	C	Proszę bardzo!
4	Co może nam pan polecić na drugie danie?	D	Płaci pan kartą czy gotówką?
5	Ta restauracja nie podoba mi się!	E	Zapraszamy ponownie!
6	Co zamówimy na deser?	F	Nie, wolę kuchnię w Staromiejskiej.
7	Prosimy menu!	G	Proszę rosół i pieczeń w sosie grzybowym.
8	Dziękujemy za miłą obsługę!	H	Niestety, wszystkie są zajęte.
9	Czy już się pani zdecydowała?	I	Zmieńmy lokal!
10	Musimy tu przyjść jeszcze raz.	J	Przepraszam, zaraz ją wymienię.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
D									

II. Proszę wyrazić zgodę (+) i odmowę (-) na podane niżej propozycje:

Przykład:

Może przygotujemy razem coś do jedzenia? Jestem głodny.

Chętnie. Mam ochotę na sałatkę z tuńczykiem i pieczarkami. (+)

Niestety, nie tym razem. Nie jestem głodna. Właśnie zjadłam kaszę z sosem. (-)

- Ja upiekę tort, a ty sernik po wiedeńsku.
 (+)
 (-)
- Serdecznie zapraszam was na małe przyjęcie urodzinowe.
 (+)
 (-)
- Czy mogę zaprosić Panią / Pana na obiad? Proponuję restaurację U Pyzy.
 (+)
 (-)
- Czy lubicie chińską kuchnię?
 (+)
 (-)
- Najlepszą polską potrawą jest bigos.
 (+)
 (-)



Kącik frazeologiczny

I. Proszę zastąpić fragmenty zdań odpowiednim związkim frazeologicznym z ramki.

ciepłe kluski, groch z kapustą, flaki z olejem, bułka z masłem, bicie piany, manna z nieba, komuś (nie) spadnie, wypić piwo, którego się nawarzyło, przełknąć gorzką pigułkę, **zjeść konia z kopytami**, zjeść beczkę soli

Przykład:

0. Jestem taki głodny, że mógłbym zjeść potrójny obiad.
Jestem taki głodny, że mógłbym **zjeść konia z kopytami**.

1. Poproś, żeby Tomasz pomógł ci załatwić tę sprawę – to dla niego bardzo proste.
.....
2. Wydaje mi się, że chłopak Marii jest pozbawiony energii i silnej woli.
.....
3. Nie czekaj na cud tylko zacznij się rozglądać za pracą.
.....
4. Wiem, że nie jest to łatwe, ale musisz się z tym pogodzić i żyć dalej.
.....
5. Muszę jeszcze popracować nad swoim referatem, bo to, co do tej pory napisałam jest bardzo chaotyczne.
.....
6. Ten wykład był strasznie nudny, a myślałam, że dowiem się czegoś ciekawego.
.....
7. Większość dyskusji naszych polityków w telewizji to rozmowy o niczym.
.....
8. Sama muszę uporać się z kłopotami, do których doprowadziłam.
.....
9. Jan i Piotr dużo razem przeżyli, a więc znają się świetnie.
.....

Czy wiesz/wiedziałaś, jak nazywają się polskie potrawy w innych językach? (zobacz jak to wygląda w języku angielskim)

POLSKIE JEDZENIE

oscypek - smoked cheese

kielbasa - sausage/ kielbasa

ogórki konserwowe - preserved cucumbers

ogórki kiszane - pickled cucumbers

kapusta kiszona - sauerkraut

rosół - chicken soup/broth

barszcz - borscht / beetroot soup



krupnik - barley soup

żur - sour rye soup

bigos - a stew / Hunter's stew

pierogi - dumplings/pierogi

kopytka, pyzy, śląskie - dumplings

kluski - noodles

gołąbki - stuffed cabbage rolls

schabowy - breaded pork (cutlet)

golonka - stewed pork knuckles

kotlety mielone - minced meat balls

pulpety - meatballs

zrazy - rolls

naleśniki - pancakes / crepes

makowiec - poppy seed pastry cake

sernik - cheesecake

piernik - gingerbread

miód pitny - mead

grzaniec - mulled wine

bimber - moonshine