

*Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie
Gastronomische Schule in Olsztyn – Technikum und Berufsschule
The Complex of Gastronomy and Food Industry Schools in Olsztyn*

*Szkolny słownik gastronomiczny
polsko-niemiecko-angielski*



*Gastronomisches Schulwörterbuch
Polnisch-Deutsch-Englisch*



*The Polish-German-English school
dictionary of contemporary items
related to food and gastronomy*

Redakcja słownika/Bearbeitet von/Written by:

j.niemiecki/Deutsch/German:

Ewa Kaliszuk

Dorota Kołowska

Danuta Komar

Małgorzata Wajsgerber

j.angielski/Englisch/English:

Monika Knut

Patrycja Lipińska

Katarzyna Michalska

Marek Szonert

Kierunki kształcenia
Fachrichtungen
Vocations:

Technikum

Technikum

Technical Vocational Secondary School:

- technik kucharz
Fachgastronom
Culinary Arts for chefs
- technik organizacji usług gastronomicznych
Fachangestellte im Bereich der gastronomischen Dienstleistungen
Gastronomy Service Management
- technik kelner
Oberkellner
Waiter
- technik technologii żywności
Techniker der Lebensmitteltechnologie
Food Technology Technician

Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Berufsschule

General Vocational Secondary School:

- kucharz małej gastronomii
Koch für kleine Gastronomie
Small Gastronomy Chef
- piekarz (pracownicy młodociani)
Bäcker (junge Arbeiter)
Baker (young worker)
- cukiernik (pracownicy młodociani)
Konditor (junge Arbeiter)
Confectioner (young worker)

Spis treści / Inhaltsverzeichnis / Table of Contents:

str./Seite/Page 4	NACZYNNIA KUCHENNE	KOCHGERÄTE	COOKING UTENSILS
str./Seite/Page 4-6	SPRZĘT KUCHENNY	KÜCHENUTENSILIEN	KITCHEN UTENSILS
str./Seite/Page 6	SZTUĆCE	das BESTECK	CUTLERY
str./Seite/Page 7	ZASTAWA STOŁOWA	das GESCHIRR	CROCKERY
str./Seite/Page 7-8	SZKŁO STOŁOWE	GLÄSER	GLASSWARE
str./Seite/Page 8-11	CZYNNOŚCI	TÄTIGKEITEN	COOKING ACTIVITIES
str./Seite/Page 12-14	ARTYKUŁY SPOŻYWCZE	LEBENSMITTEL	FOODSTUFF
str./Seite/Page 14	PIECZYWO	GEBÄCK, BACKWAREN	BAKER'S GOODS
str./Seite/Page 14-16	MIĘSA I WĘDLINY	FLEISCH UND WURST	MEAT AND SMOKED MEAT
str./Seite/Page 16	SERY	KÄSESORTEN	CHEESE
str./Seite/Page 16-17	RYBY	FISCHE	FISH
str./Seite/Page 17	OWOCE MORZA	MEERESFRÜCHTE	SEA FOOD
str./Seite/Page 17-18	WARZYWA	GEMÜSE	VEGETABLES
str./Seite/Page 19	GRZYBY	PILZE	MUSHROOMS
str./Seite/Page 19	OWOCE	OBST	FRUIT
str./Seite/Page 20-21	PRZEKAŚKI, PRZYSTAWKI	VORSPEISEN	STARTERS
str./Seite/Page 21	ZUPY	SUPPEN	SOUPS
str./Seite/Page 22-23	DANIA GŁÓWNE	HAUPTGERICHTE	MAIN COURSES
str./Seite/Page 23-24	CHARAKTERYSTYKA PRODUKTÓW/ POTRAW	CHARAKTERISTIK DER PRODUKTE/ SPEISEN	PRODUCTS AND MEALS DESCRIPTION
str./Seite/Page 24-25	PRZYPRAWY I ZIOŁA	GEWÜRZE UND KRÄUTER	SPICES AND HERBS
str./Seite/Page 26-27	DESERY	DESSERTS	DESSERTS
str./Seite/Page 27-28	NAPOJE	GETRÄNKE	DRINKS
str./Seite/Page 28-31	W RESTAURACJI	IM RESTAURANT	IN A RESTARANT

NACZYNIA
KUCHENNE

KOCHGERÄTE

COOKING
UTENSILS

garnek	der Topf; der Kochtopf	pot, Dutch oven
garnek do zupy	der Suppentopf	stock pot
garnek do mleka	der Milchtopf	milk pot
garnek podwójny do gotowania we wrzątku	der Wasserbadtopf	double boiler
grill	der Grill, das Grillgerät, der Grillautomat	grill
kociołek do kuskusu	der Kuskustopf	couscous kettle
kubek	der Becher	mug
naczynie do ślimaków	das Schneckenpfännchen	snail dish
patelnia do smażenia	die Bratpfanne	frying pan
patelnia do naleśników	die Crepe-Pfanne	pancake pan
rondel do ryb	der Fischkochtopf	fish kettle
ruszt	der Gittereinsatz	strainer
szybkowar	der Dampfkochtopf	pressure cooker
wok	der Wok	wok set
zestaw do Fondue	das Fondue-Set	founde set

SPRZET
KUCHENNY

KÜCHEN-
UTENSILIEN

KITCHEN
UTENSILS

blacha do pieczenia ciasta	das Backblech	cake sheet
brytfanna	das Bräter	roasting pans
cedzak	der Durchschlag	colander
czajnik	der Wasserkessel	kettle
czajnik do herbaty	die Teekanne	tea pot
czajnik do kawy	die Kaffeekanne	coffee pot
czajnik elektryczny	elektrischer Wasserkocher	electric cordless kettle
desezczka	das Brettchen	chopping board
drylownica	der Entsteiner	stoner
dziadek do orzechów	der Nußknacker	nutcracker
ekspres do kawy	der Kaffeautomat; die Kaffeemaschine	coffee machine
forma budyniowa	-	pudding form
forma do pieczenia	das Kuchenblech	baking pan/tin
forma do tarty	flache Kuchenform	pie tin
foremka do ciasta	die Kuchenform	cake tin
foremka do pieczenia	die Backform	baking tray
forma do placka lotaryńskiego	die Quicheform	quiche tin
foremka do wykrawania ciasteczek	die Ausstechform	biscuit cutter

gruszka do odciągania tłuszczu	der Fettgießer	baster
klepsydra	die Eieruhr	egg timer
korkociąg	der Korkenzieher	corkscrew
korkociąg kelnerski	das Kellnerbesteck	wine waiter corkscrew
korkociąg dźwigniowy	der Hebel, der Korkenzieher	lever corkscrew
lejek	der Trichter	funnel
łopatka	der Pfannenwender	slice
łyżeczki do odmierzania	der Messlöffel	measuring spoon
łyżka cedzakowa	die Abseihkelle	skimmer
łyżka do lodów	der Eisportionierer	ice cream scoop
łyżka do odsączania	der Abseihlöffel	drainig spoon
łyżka wazowa	der Schöpflöffel	ladle
maszynka do makaronu	die Nudelmaschine	pasta maker
maszynka do mielenia mięsa	der Fleischwolf	mincer
miarki	der Messbecher	measuring cups
minutnik	die Küchenuhr	kitchen timer
miski do miksowania	die Rührschüsseln	mixing bowls
moździerz	der Mörser	mortar
naczynie żaroodporne	feuerfestes Geschirr	caseerole
nożyce do drobiu	die Geflügelschere	poultry shears
nóż do chleba	das Brotmesser	bread knife
nóż do filetowania	das Filiermesser	filleting knife
nóż do formowania masła	der Butterroller	butter curler
nóż do grejfrutów	das Grapefruitmesser	grapefruit knife
nóż do jarzyn	das Officemesser	paring knife
nóż do krojenia szynki	das Schinkenmesser	ham knife
nóż kucharski	das Kochmesser	cook's knife
nóż kuchenny	das Küchenmesser	kitchen knife
nóż do oddzielania kości	das Ausbeinmesser	boning knife
nóż do ostryg	das Austernmesser	oyster knife
nóż do porcjowania	das Tranchiermesser	carving knife
obieraczka	der Schäler	peeler
otwieracz do butelek	der Flaschenöffner	bottle opener
otwieracz do konserw	der Büchsenöffner	tin opener
ostrzałka do noży	der Wetzstahl	sharpening steel
pędzelek cukierniczy	der Kuchenpinsel	pastry brush
przesiewacz do mąki	das Mehlsieb	sifter
radełko	das Kuchenrad	pastry cutting wheel
rozniatacz do czosnku	die Knoblauchpresse	garlic press
sitko	das Sieb	strainer
sitko do posypywania	der Streuer	dredger
skrobaczka do skórki cytrynowej	der Zitronenschaber	zester
skrobaczka do warzyw	der Gemüseschaber	vegetable scraper
strykawka do dekorowania	die Garnierspitze	icing syringe
szczotka do jarzyn	die Gemüsebürste	vegetable brush
szczypce	die Zange	tongs

szczypsc do spaghetti	die Spaghettizange	spaghetti tongs
szczypsc do ślimaków	die Schneckenzange	snail tongs
szpatułka	die Palette	spatula
tarka	die Reibe	grater
tasak	der Küchenspalter	cleaver
termometr do mięsa	das Fleischthermometer	meat thermometer
tortownica z ruchomym dnem	die Springform	removable – bottomed tin
tluczek	der Stößel	tenderizer
trzepaczka	der Schneebesen	whisk
ubijacz	der Rad, der Schneeschlager	egg beater
ugniatacz do ziemniaków	der Kartoffelstampfer	masher
urządzenie do krojenia jaj	der Eierschneider	egg slicer
waga kuchenna	die Küchenwaage	kitchen scale
walek do ciasta	das Nudelholz	rolling pin
widelec do porcjowania	die Tranchiergabel	portion fork
widelec do fondue	die Fondue-Gabel	founde fork
wirówka do sałaty	die Salatschleuder	salad spinner
wyciskacz do cytryn	die Zitronenpresse	lemon squeezer
zaparzaczka do herbaty	das Tee-Ei	tea infuser
zestaw kuchenny	das Küchenset	kitchen set

SZTUĆCE**das BESTECK****CUTLERY**

łyżeczka deserowa	der Dessertlöffel	dessert spoon
łyżeczka do herbaty	der Teelöffel	tea spoon
łyżeczka do kawy	der Kaffeelöffel	coffee spoon
łyżeczka do mokki	der Mokka-Löffel	mocha spoon
łyżeczka do lodów	der Eislöffel	sundae spoon
łyżka	der Löffel	spoon
łyżka do zupy	der Suppenlöffel	soup spoon
łyżka stołowa	der Esslöffel	dinner spoon
nóż	das Messer	knife
nóż do masła	das Buttermesser	butter knife
nóż do mięsa	das Steakmesser	steak knife
nóż do owoców	das Dessertmesser	dessert knife
nóż do ryb	das Fischmesser	fish knife
nóż do sera	das Käsemesser	cheese knife
nóż stołowy	das Menümesser	dinner knife
widelec	die Gabel	fork
widelczyk deserowy	die Dessertgabel	dessert fork
widelec do ostryg	die Austerngabel	oyster fork
widelec do ryb	die Fischgabel	fish fork
widelec do sałatek	die Salatgabel	salad fork
widelec stołowy	die Menügabel	dinner fork

**ZASTAWA
STOŁOWA****das GESCHIRR****CROCKERY**

cukiernica	die Zuckerdose	sugar bowl
czajniczek do herbaty	die Teekanne	teapot
dzbanek do wody	der Wasserkrug	water jug
dzbanek do kawy	die Kaffeekanne	coffee jug
dzbanuszek do śmietanki	das Milchkännchen	cream jug
etażerka	das Gestell	what-not, shelf
filizanka	die Tasse	cup
filizanka do kawy	die Mokkatasse	coffee cup
kokilka	das Auflaufförmchen	ramekin
kompotierka	das Kompottschälchen	stewed fruit bowl
kubek do kawy	der Becher	coffee mug
maselniczka	die Butterdose	butter dish
miseczka do sałatek	die Salatschale	salad dish
miska do sałatek	die Salatschüssel	salad bowl
miska do zupy	die Suppenschale	soup bowl
pieprzniczka	der Pfefferstreuer	pepper pot, pepper shaker
półmisek	die Platte	serving dish
półmisek do ryb	die Fischplatte	fish dish
półmisek do przystawek	die Horsd'oeuvre, die Schale	hors d'oeuvre dish
półmisek do serów	die Käseplatte	cheese dish
półmisek do wędlin	die Schinkenplatte	pork products dish
salaterka do sałatek	die Salatschüssel	salad dish
solniczka	der Salzstreuer	saltcellar, salt shaker
sosjerka	die Sauciere	gravy boat
talerz	der Teller	plate
talerz do fondue	der Fondueteller	fondue plate
talerz do sałatek	der Salatteller	salad plate
talerz do zupy	der Suppenteller	rim soup bowl
talerz płaski	flacher Teller	dinner plate
talerzyk deserowy	kleiner Teller	side plate
tortownica	die Tortenform	tin, pan
waza do zupy	die Suppenterrine	soup tureen
waza do warzyw	die Kartoffelschüssel	vegetable dish

SKŁO STOŁOWE**GLÄSER****GLASSWARE**

karafka	die Karaffe	decanter
karafka mała	kleine Karaffe	carafe
kieliszek do bordo	das Bordeauxglas	bordeaux glass
kieliszek do burgunda	das Burgunderglas	burgundy glass
kieliszek do koktajli	das Cocktailglas	coctail glass
kieliszek do koniaku	der Kognakschwenker	brandy glass

kieliszek do likieru	das Likörglas	liqueur glass
kieliszek do porto	das Süßweinglas	port glass
kieliszek do win alzackich	das Elsaglas	hoch glass
kieliszek do wina białego	das Weißweinglas	white wine glass
kieliszek do wina musującego	die Sektschale	champagne glass
kieliszek do szampana	der Sektkelch	champagne flute
kieliszek do wody	das Wasserglas	water goblet
kufel do piwa	der Bierkrug	beer scoop
szklanka do drinków	das Longdrinkglas	tall tumbler, highball glass
szklanka do piwa	das Bierglas	beer glass
szklanka do whisky	der Whiskybecher	whisky tumbler

CZYNNOŚCI**TÄTIGKEITEN****COOKING
ACTIVITIES**

blanszować	blanchieren	scald
czyścić	putzen	clean
dodawać	dazugeben, beigeben, hineingeben	add
dolać	hinzugießen	refill
doprawiać	abschmecken	season
drylować	entkernen	stone
dusić na parze (warzywa, rybę)	dämpfen (Gemüse und Fisch)	steam (vegetables and fish)
dusić (warzywa, mięso, rybę)	dünsten (Gemüse, Fleisch und Fisch)	stew
dusić (mięso we własnym sosie)	schmoren (Fleisch in der Soße)	braise
faszerować	füllen	stuff
filetować	filetieren	fillet
formować	formen	form
glazurować	glasieren	glaze
gotować	kochen	cook
gotować w mundurkach	ungeschält kochen	poach
gotować w solonej wodzie	im gesalzenen Wasser kochen	boil in salted water
gotować do miękkości	gar kochen lassen	cook to tender
grillować	grillen	grill
kandyzować	kandieren	-
konserwować	konservieren, haltbar machen	preserve
kroić	schneiden	cut
kroić na drobne pasemka	in feine Streifen schneiden	slice
kroić na duże kawałki	grob würfeln	carve up
kroić w plasterki	in Ringe schneiden	slice
kroić drobno cebulę	Zwiebel fein hobeln	chop onion finely

kroić cebulę w plastry	Zwiebel in Ringe schneiden	chop
kroić w kosteczkę	würfeln	dice
kroić na ósemki	in Achtel schneiden	-
kroić na małe kwadraty	in kleine Quadrate schneiden	square-shape cutting
lukrować	glasieren	sugar-coat
marynować	benzen, einlegen, marinieren	pickle, marinate
mielić	mahlen	mince
mieszać, wymieszać	rühren, verrühren, mischen	mix, blender
naciąć, nadciąć	einschneiden	score
nadziewać	füllen	fill to, stuff to
nakrywać do stołu	den Tisch decken	lay the table
nalewać	gießen	pour
namoczyć	quellen, einweichen	drench
namoczyć w zimnej wodzie	in kaltem Wasser quellen lassen	drench in cold water
namoczyć w letniej wodzie	in lauwarmem Wasser quellen	drench in cool water
natrzeć	einreiben	rub
natrzeć mięso solą i pieprzem	das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben	rub with salt and pepper
obierać	schälen	peel, pare
obierać z łupiny	pellern, abziehen	shell
obierać ugotowane ziemniaki	Kartoffeln pellen	peel boiled potatoes
obierać listki z łodygi	Blätchen von den Stengeln zupfen	-
obierać ze skórki	enthauten	peel off
odcedzić	abgießen	strain
odmierzyć	abmessen	measure
odsączyć	abtropfen	drain off
opiekać na patelni	braten	braise
opiekać nad ogniem	grillen	grill, barbecue, roast
opłukać	abspülen	rinse
opłukać pod bieżącą wodą	unter fließendem Wasser abspülen	rinse in tap water
oskrobać (np. marchew)	schrappen	scrape
oskrobać rybę	schuppen	scrape fish
ostudzić w zimnej wodzie	abschrecken	cool, damper
osuszyć	trocknen	dry
panierować	panieren	coat in breadcrumbs
piec mięso w piekarniku	braten	bake
piec mięso w sosie	schmoren	roast
piec mięso na ruszcie	grillen	grill
piec ciasto	backen	bake a cake
pieprzyć	pfeffern	pepper
poćwiartować	vierteln	quarter
podawać	servieren, anrichten	serve
podawać na liściach sałaty	auf dem Salat anrichten	serve on lettuce

podawać na talerzu	auf einem Teller servieren	dish out
podawać na gorąco	heiß servieren	serve hot
podawać na zimno	kalt servieren	serve cold
podgrzewać	aufkochen, aufwärmen	heat
podsmażyc, przyrumienić	anbraten	brown
podsmażyc, przyrumienić na maśle	in Butter anbraten	brown in butter
podsmażyc, przyrumienić na tłuszczu	in dem Bratfett anbraten	brown in grease
podzielić	teilen, halbieren	divide, ration
pokropić	beträufeln	sprinkle
pokruszyć	zerbröckeln	crumb, crumble
połać	übergießen	wet, pour
połamać	brechen	break, smash
porcjować	portionieren	portion
posolić	salzen	salt
posiekać	hacken	chop, hash
posiekać drobno	fein hacken	chop finely
posiekać grubo	grob hacken	chop thickly
posmarować	bestreichen	lubricate
posmarować masłem	mit Butter bestreichen	butter
posmarować tłuszczem	fetten	oil
posypać	bestreuen	mąka- flour, pudrem- dust, cukrem - sprinkle
pozostawić do ostudzenia	abkühlen lassen, erkalten lassen	cool, damper
pozostawić do odsączenia	abtropfen lassen	draining off
pozostawić do przybrania	zum Garnieren zurücklassen	trimming, tortu - piping
pozostawić do rozmrożenia	auftauen lassen	leave to defrosting
pozostawić w lodówce do stężenia	im Kühlschrank erstarren lassen (fest werden lassen)	jell in a fridge
prażyć, smażyć na ruszcie	rösten	roast
przebrać	verlesen	pick over, sort
przesiać	sieben	sift
przetrzeć przez sitko	durch ein Sieb streichen	sieve
przybierać czymś , ozdobić (np. pietruszką)	garnieren	adorn
przyrządzić, przygotować	vorbereiten, zubereiten	prepare
przykryć	verschließen	cover
przypalić	anbrennen	burn
przyprawiać	würzen, verfeinern	season
rozgrzewać	erhitzen	heat up
rozkroić	tranchieren (Gans); aufschneiden	carve
rozmrzać mięso	das Fleisch auftauen	defrost
rozmrzać lodówkę	den Kühlschrank abtauen	a fridge thaw
rozcieńczyć	verdünnen	dilute
rozgnieść	zerdrücken	smash

rozpuścić, roztopić	zerlassen; zergehen lassen	melt down
rozwałkować	ausrollen	pin out
siekać	hacken	chop, mince
słodzić	mit etwas süßen	sweeten, sugar
smażyć	braten	fry
smażyć konfitury	Konfitüren einkochen	fry candid fruits
smażyć w głębokim tłuszczu	frittieren	deep fry
solić	salzen	salt
sprzątać ze stołu	den Tisch abräumen	clear the table
szypułkować	von den Stielen befreien	hull
tarkować	raspeln	grate
topić	schmelzen	melt
ubić/ rozbić mięso	das Fleisch klopfen	smash
ubijać	schlagen	whip
umyć	waschen	wash
usunąć	entfernen	remove
usuwać kości	ausbeinen	bone
wlać	gießen	pour
wlewać wodę	das Wasser einschütten	pour water
włożyć	geben, legen	put
włożyć do nagrzanego piekarnika	in den vorgeheizten Backofen schieben	put into the hot oven
wsypywać mąkę	das Mehl schütten	pour
wyciąć	ausstechen	cut off
wygładzić	glattstreichen	smooth
wyjąć	herausnehmen, nehmen	take out
wyjąć ości z ryby	den Fisch entgräten	bone
wymoczyć	wässern	steep, soak
wyłożyć	auslegen	put out
wysuszyć	dörren	dry up
zagęszczać	binden, andicken. legieren, einbrennen	condence
zagniatać	kneten, verkneten	knead
zalać	übergießen	swamp, water
zamieszać	rühren, verrühren, mischen	mix, stir
zamrażać	einfrieren	freeze
zapiekać	gratinieren, überbacken	roast
zawekować	einkochen, einmachen, einwecken	pasteurize
zawinać	umwickeln	roll up
zdjąć skórę	enthäuten	peel off
zmielić w maszynce do mielenia mięsa	durch den Fleischwolf drehen	mince
zwinąć	aufrollen	roll

ARTYKUŁY
SPOŻYWCZE

LEBENSMITTEL

FOODSTUFF

batonik czekoladowy	der Schokoriegel	candy bar
biała czekolada	weiße Schokolade	white chocolate
biszkopty	Biskuits <i>pl</i>	sponge cake
bita śmietana	die Schlagsahne	whipped cream
bułka tarta	das Semmelmehl	bread crumbs
chałwa	das Halwa	halva
cukier	der Zucker	sugar
cukier puder	der Puderzucker	castor-sugar
cukier w kostkach	der Würfelzucker	lump sugar
cukierki	Bonbons <i>pl</i>	sweets
czarna herbata	schwarzer Tee	black tea
czekolada	die Schokolade	chocolate
czekolada gorzka	bitterfeine Schokolade	bitter chocolate
czekolada mleczna	die Milkschokolade	milk chocolate
czekolada nadziewana	gefüllte Schokolade	chocolate with cream
czekolada z orzechami	die Nussschokolade	chocolate with nuts
czekoladki	Pralinen <i>pl</i>	chocolate
dania gotowe do odgrzania	Fertiggerichte <i>pl</i>	meals ready to cook
drażetki	Dragees <i>pl</i>	dragee
drożdże	die Hefe	yeast
dżem	das Jam	jam
galaretki	das / der Gelee	jelly
herbata	der Tee	tea
herbata owocowa	der Früchtetee	fruit tea
herbata w torebkach	Teebeutel <i>pl</i>	tea-bag
herbatniki	das Teegebäck	biscuits
jajka	Eier <i>pl</i>	eggs
jogurt naturalny	der / das Joghurt	yogurt
jogurt owocowy	der / das Fruchtjoghurt	fruit yogurt
kasza	die Grütze	grits
kasza gryczana	die Buchweizengrütze	buckwheat grits
kasza manna	der Weizengriß	semolina
kasza perłowa	Perlgrauen <i>pl</i>	pearl barley
kaszka dla dzieci	der Grießbrei	babies' cereals
kaszka kukurydziana	der Maisbrei	corn grits
kawa bez kofeiny	koffeinfreier Kaffee	decaffeinated coffee
kawa mielona	gemahlener Kaffee	ground coffee
kawa rozpuszczalna	der Instantkaffee	instant coffee
kawa zbożowa	der Zichorienkaffee	ersatz coffee
kawa ziarnista	der Bohnenkaffee	coffee beans
kluski	Klöße <i>pl</i> / makaron Nudeln <i>pl</i>	dumplings
konfitury	die Konfitüre	candied fruits
kruche ciasteczka	murbes Feingebäck	cookies
kwaśna śmietana	saure Sahne	sour cream

lizaki	Lutscher <i>pl</i>	lollipop
lody	das Eis	ice cream
mąka kukurydziana	das Maismehl	corn flour
mąka pszenna	das Weizenmehl	wheaten flour
makaron	Makkaroni <i>pl</i>	pasta
marcepan	das Marzipan	marzipan, almond paste
margaryna	die Margarine	margarine
marmolada	die Marmelade	marmalade
maślanka	die Buttermilch	buttermilk
masło	die Butter	butter
mąka	das Mehl	flour
mąka ziemniaczana	das Kartoffelmehl	potato flour, starch
mięso	das Fleisch	meat
miód	der Honig	honey
mleko	die Milch	milk
mleko chude	die Magermilch	skim milk
mleko kwaśne	die Sauermilch	sour milk
mleko odtłuszczone	fettarme Milch	skim milk
mleko pełnotłuste	die Vollmilch	whole milk
mleko półtłuste	halbfette Milch	semi-skimmed milk
mleko skondensowane	die Kondensmilch	condensed milk
mleko tłuste	die Fettmilch	whole milk
mleko w proszku	die Trockenmilch	milk-powder
nabiał	die Milchprodukte	dairy products
napoje alkoholowe	alkoholische Getränke	strong drinks
napoje bezalkoholowe	alkoholfreie Getränke	soft drinks
napój	das Getränk	drink, beverage
ocet	der Essig	spirit vinegar
ocet winny	der Weinessig	vinegar
olej	das Öl	oil
owoce	das Obst	fruit
owoce kandyzowane	kandierte Früchte	crystallized fruits
pieczywo	das Gebäck / die Backwaren	baker's goods
płatki	Flocken <i>pl</i>	flakes
płatki śniadaniowe	die Corn-flakes	corn-flakes
przecier	das / der Mus	pomace
ryż	der Reis	rice
ser	der Käse; <i>gatunki Käsesorten pl</i>	cheese
słodycze	die Süßigkeiten	confectionery, sweets
smalec	das Schmalz	grease, lard
sól (drobna)	(feines) Salz	salt (fine)
sól jodowana	jodiertes Salz (Speisesalz)	iodized salt
spaghetti	Spaghetti <i>pl</i>	spaghetti
śmietana	die Sahne; <i>regionalnie</i> der Rahm	cream
śmietanka	süße Sahne; <i>do kawy</i> die Kaffeesahne	sour cream

wafelki	gefüllte Waffeln	wafer
warzywa	das Gemüse	vegetables
wermiszal	Fadennudeln <i>pl</i>	vermicelli
żelatyna	die Gelatine	gelatin

PIECZYWO**GEBÄCK,
BACKWAREN****BAKER'S GOODS**

bagietka	die Baguette	baguette
bułeczka maślana	das Buttergebäck	buttered roll
bułeczka maślana drożdżowa	das Hefestückchen	bun
bułka paryska	französisches Stangenweißbrot	French roll
chałka	der Hefezopf	challah
chleb	das Brot	bread
chleb biały	das Weißbrot	white bread
chleb na mleku	das Milchbrot	
chleb pszenny	das Weizenbrot	wheat bread
chleb razowy	das Vollkornbrot	whole-meal bread
chleb wiejski	das Landbrot	country bread
chleb z kminkiem	das Kümmelbrot	bread with caraway
chleb z makiem	das Mohnbrot	bread with poppy seeds
chleb z otrębami	das Kleienbrot	bread with bran
chleb z sezamem	das Sesambrot	bread with sesame seeds
chleb żytni	das Roggenbrot	rye bread
maca	die Matze	matzoth
pieczywo chrupkie	knuspriges Gebäck	crisp bread
pieczywo tostowe	das Toastbrot	toast bread
pumpernikiel	der Pumpernickel	pumpernickel
rogalik	das Hörnchen	crescent roll
sucharek	der Zwieback	cracker

MIEŚA I WĘDLINY**FLEISCH UND
WURST****MEAT AND
SMOKED MEAT**

antrykot	das Rippenstück	entrecote
baranina	das Hammelfleisch	mutton
befszyk	das Beefsteak	beefsteak
bekon	der Schinkenspeck	bacon
boczek	durchwachsener Speck	side
boczek wędzony	durchwachsener Räucherspeck / der Räucherspeck	smoked bacon
cielęcina	das Kalbfleisch	veal
drób	das Geflügel	poultry
dziczyzna	das Wild, Fleisch von Wild	venison

flaki wołowe	(Kuttel)flecke <i>pl</i>	tripe
golonka	das Eisbein	hand of pork
kabanosy	Kabanossi <i>pl</i>	dry smoked pork sausage
kaszanka	die Grützwurst	black pudding
kiełbasa, kiełbaska	die Wurst, das Würstchen	sausage
kiełbasa szynkowa	die Schinkenwurst	ham sausage
konina	das Pferdefleisch	horseflesh
kura	das Huhn	hen
kurczak (pieczony)	das Hähnchen (das Brathähnchen)	roasted chicken
łopatka	der Vorderschinken	shoulder
mięso dzika	das Fleisch vom Wildschwein	wild boar meat
mięso jelenia	das Hirschfleisch	deer meat
mięso mielone	das Hackfleisch / das Gehackte	ground beef
mięso wołowe	das Rindfleisch	beef
mięso z jagnięcia	das Lammfleisch	lamb meat
mortadela	die Mortadella	a type of sausage
nóżki	Spitzbeine <i>pl</i>	legs
nóżki wieprzowe w galarecie	die Schweinesülze	foot jelly
ozór	die Zunge	tongue
parówka	die Bockwurst	wiener
pasztet	die Pastete	pie, pate
pasztetowa	die Leberwurst	paste, liver sausage
pierś kurczaka	die Hähnchenbrust	chicken breast
podroby	Innereien <i>pl</i>	pluck
połędwica (mięso)	das Lendenfleisch	sirloin
połędwica wołowa	die Rinderlende	beef sirloin
salami	die Salami(wurst)	salami
salceson	der Schwartenmagen / die Schwartenwurst	headcheese
sarnina	das Rehfleisch	venison
schab	<i>środkowy</i> das Schweinekotelett; <i>karkowy</i> der Schweinekamm	joint of pork, pork loin
serwolatka	die Zervelatwurst	-
skrzydełka kurczaka	Hähnchenflügel <i>pl</i>	chicken wings
słonina	der Speck	back fat
stek	das Steak	steak
sucha kiełbasa	die Dauerwurst	dry sausage
sznycel cielęcy	das Kalbsschnitzel	veal cutlet
szynka	der Schinken	ham
szynka gotowana	der Kochschinken	cooked ham
szynka wędzona	der Räucherschinken	smoked ham
udo indyka	die Putenkeule	leg of turkey
udo kurczaka	das Hähnchenbein	leg of chicken
udziec cielęcy	die Kalbskeule	leg of veal
udziec barani	die Hammelkeule	leg of mutton

udziec sarni	die Rehkeule	haunch
watroba, watróbka	die Leber	liver
wieprzowina	das Schweinefleisch	pork
wołowina	das Rindfleisch	beef
żeberka (wieprzowe)	Rippchen (Schweinerippchen) <i>pl</i>	ribs

SERY**KÄSESORTEN****CHEESE**

ser biały	weißer Käse; der Sauermilchkäse	cottage cheese
ser kozi	der Ziegenkäse	goat cheese
ser miękki	der Weichkäse	soft cheese
ser owczy	der Schafskäse	lamb cheese
ser pleśniowy	der Edelpilzkäse	blue cheese
ser świeży	der Frischkäse	fresh cheese
ser topiony	der Schmelzkäse	cream cheese
ser twardy	der Hartkäse	hard cheese
ser wiejski	der Landkäse	country cheese
ser żółty	Schweizer Käse	natural cheese, swiss cheese
twaróg	der Quark	cottage cheese

RYBY**FISCHE****FISH**

dorada	die Dorade, die Goldmakrele	-
dorsz	der Kabeljau, der Dorsch - klein	cod
flądra	die Flunder, die Scholle	flounder
halibut	der Heilbutt	halibut
jesiotr	der Stör	sturgeon
karaś	die Karausche	crucian
karp	der Karpfen	carp
leszcz	die Brasse	bream
lin	der Schleie, die Schleie	tench
łosoś	der Lachs	salmon
makrela	die Makrele	mackerel
merlan	der Wittling	-
morszczuk	der Seehecht	hake
okoń	der Barsch	perch
plóć	die Plötze	roach
pstrąg	die Forelle	trout
sandacz	der Zander	zander
sardela	die Sardelle	anchovy
sardynka	die Sardine	sardine

sola	die Seezunge	sole
sum	der Wels	catfish
szczupak	der Hecht	pike
szprotka	die Sprotte	sprat
śledź	der Hering	herring
tuńczyk	der Thunfisch	tuna
ukleja	der Ukelei, der Laube	bleak
węgorz	der Aal	eel

RYBY**inne określenia****FISCHE****andere Bezeichnungen****FISH****other terms**

filet z ryby	das Fischfilet	fishfillet
kawior	der Kaviar	caviar
konserwa rybna	die Fischkonserve	tinned fish
ość	die Gräte, die Fischgräte	fishbone
płat	das Filet	fillet
ryba gotowana	der Kochfisch, gekochter Fisch	boiled fish
ryba mrożona	tiefgefrorener Fisch	deep-frozen fish
ryba wędzona	der Räucherfisch, geräucherter Fisch	smoked fish
ryba w galarecie	Fisch in Aspik	fish in aspic
świeża ryba	frischer Fisch	fresh fish

OWOCE MORZA**MEERESFRÜCHTE****SEA FOOD**

homar	der Hummer	lobster
homarzec	der Europäische Hummer	-
krab	der Krabbe	crab
krewetka	die Krevette; die Garnele	shrimp, prawn
langusta	die Languste	spiny
małż	die Muschel	shellfish, scallop
ostryga	die Auster	oyster
rak	der Krebs	crayfish, crawfish
ślimak	die Schnecke	snail

WARZYWA**GEMÜSE****VEGETABLES**

bakłażan	die Aubergine; die Eierfrucht	aubergine
bób	Saubohnen <i>pl</i>	broad bean
brokuł	Brokkoli <i>pl</i>	broccoli
brukiew	die Kohlrübe	turnip
brukselka	der Rosenkohl	Brussels sprouts

burak	die Rübe; <i>czzerwony</i> rote Rübe < <i>jako jarzyna</i> rote Bete	beetroot
cebula	die Zwiebel	onion
chrzan	der Meerrettich	horse radish
ciociorka	die Kronwicke	
cykoria	der / die Chicoree; <i>ziolo</i> die Zichorie	chicory
czosnek	der Knoblauch	garlic
dymka	die Steckzwiebel	spring onion
dynia	der Kürbis	pumpkin
fasola	Bohnen <i>pl</i>	bean
fasolka szparagowa	grüne Bohnen	string bean
groch	Erbsen <i>pl</i>	pea
groszek zielony	grüne Erbsen; <i>jedzony na surowo</i> Zuckererbsen <i>pl</i>	green pea
kabaczek	der Flaschenkürbis	marrow
kalafior	der Blumenkohl	cauliflower
kapusta	der Kohl	cabbage
kapusta czerwona	der Rotkohl	red cabbage
kapusta kiszona	das Sauerkraut	sauerkraut
kapusta pekińska	der Chinakohl	-
kapusta włoska	der Wirsing(kohl)	kale
karczoch	die Artischocke	artichoke
koperek	der Dill	dill
kukurydza	der Mais	corn
marchew	die Möhre	carrot
natka pietruszki	das Petersiliengrün	parsley leaves
ogórek	die Gurke	cucumber
ogórek kiszony	die Salzgurke; saure Gurke	pickle
papryka	der Paprika	pepper
pietruszka	die Petersilie; <i>korzeń</i> die Petersilienwurzel	parsley
pomidor	die Tomate	tomato
por	der Porree	leek
rabarbar	der Rhabarber	rhubarb
rzepa	weiße Rübe; <i>czarna</i> die Schwarzwurzel	turnip
rzeżucha	die Kresse	watercress
rzodkiew	der Rettich	radish
rzodkiewka	das Radieschen	-
sałata	der (Kopf)salat	lettuce
seler	der / die Sellerie	celery
seler korzeniowy	der / die Knollensellerie	-
seler naciowy	der / die Bleichsellerie	-
soczewica	Linsen <i>pl</i>	lentil
szczaw	der Sauerampfer	sorrel
szczypiorek	der Schnittlauch	chive

szparagi	Spargel <i>pl</i>	asparagus
szpinak	der Spinat	spinach
ziemniak	die Kartoffel	potato

GRZYBY**PILZE****MUSHROOMS**

borowik, prawdziwek	der Steinpilz	boletus
gąska żółta zielona	der Grünling	agaric
gołąbek	der (Speise)täubling	russula
kania	der Parasol(pilz); der Schirmling	parasol mushroom
koźlarz	der Birkenpilz	birch bolete
kurka	der Pfifferling	chanterelle
maślak	der Butterpilz	slippery jack
opieńka	der Hallimasch	honey mushroom
pieczarka hodowlana	der (Zucht)champignon	champignon
pieczarka polna	der Feldchampignon	field mushroom
rydz	der (Kiefernblut)reizker	milky cup
smardz	die (Speise)morchel	morrel
trufla	die Trüffel	truffle

OWOCE**OBST****FRUIT**

ananas	die Ananas	pine apple
arbuz	die Wassermelone	water melon
awokado	die Avokado	avocado pear
banan	die Banane	banana
borówka	die Preiselbeere	bilberry
brzoskwinia	der Pfirsich	peach
cytryna	die Zitrone	lemon
czarna jagoda	die Heidelbeere; die Blaubeere	blueberry
czereśnia	die Süßkirsche	sweet cherry
daktyl	die Dattel	date
figa	die Feige	fig
granat	der Granatapfel	pomegranate
grejpfrut	die Grapefruit	grapefruit
gruszka	die Birne	pear
guawa	die Guajave	guava
jabłko	der Apfel	apple
jeżyna	die Brombeere	blackberry
kasztan jadalny	die Marone	chestnut
kiwi	die Kiwi	kiwi
klementynka	die Klementine	clementine
malina	die Himbeere	raspberry

mandarynka	die Mandarine	tangerine
mango	die Mango	mango
melon	die (Honig)melone	melon
migdał	die Mandel	almond
mirabelka	die Mirabelle	wild plum
morela	die Aprikose	apricot
morwa	die Maulbeere	mulberry
nektarynka	die Nektarine	nectarine
oliwka	die Olive	olive
orzeczek kokosowy	die Kokosnuss	coconut
orzeczek laskowy	die Haselnuss	hazelnut
orzeczek włoski	die Walnuss	walnut
orzeszki ziemne	Erdnüsse <i>pl</i>	peanut
pigwa	die Quitte	quince
pistacja (orzeszek)	die Pistazie	pistachio
pomarańcza	die Apfelsine; die Orange	orange
porzeczka	die Johannisbeere	currant
poziomka	die Walderdbeere	wild strawberry
renkloda	die Reneklode	greengage
rodzynki	Rosinen <i>pl</i>	raisin
śliwka	die Pflaume	plum
śliwka węgierka	die Zwetsche; die Zwetschge	plum
truskawka	die Erdbeere	strawberry
winogrono	die Weintraube; der Wein	grape
wiśnia	die Sauerkirsche	cherry

PRZEKĄSKI,
PRZYSTAWKI

VORSPEISEN

STARTERS

zimne przekąski	kalte Vorspeisen	cold starters
filety śledziowe w śmietanie	Heringsfiletes in Rahmsauce	
galantyna	die Gelantine	galantine
galantyna z kury	die Hühnergelantine	
jaja dekorowane	Garnierte Eier	
jaja faszerowane	Gefüllte Eier	
jajka z ...	Eier mit ...	eggs with
jajko w majonezie	Mayonnaise-Ei	
kanapki	belegte Brötchen	sandwiches
kanapka z łososiem	das Lachsbrot	
kanapka z salami	das Salamibrot	
karp w galarecie	Karpfen, gesulzt	
koktajl z owoców mieszanych	der Früchtecocktail	
koktajl z pieczarek	der Champignoncocktail	
koktajl z krewetek	der Krevettcocktail	

pasta	die Paste	paste
pasztet	die Pastete	terrine
pasztet z dziczyzny	die Wildpastete	
półmisek wędlin	das Aufschnittplatte	
rolada	die Roulade	roulade
ryba w galarecie	Fisch in Gelee	fish in aspic
sałatka	der Salat	salad
sałatka z jaj	der Eiersalat	
sałatka rybna	der Fischsalat	
sałatka śledziowa w majonezie	Heringsalat mit Mayonnaise	
sałatka mieszana	das Salatplatte	
surówka	die Rohkost	salad
szynka	der Schinken	ham
śledzie w oleju, w śmietanie	Heringe in Öl, in Sahne	herring in oil, in cream
tartinki	belegte Schnitte	coctail snack
tatar	das Tatarbeefsteak, das Tatar	tatar steak
węgorz w galarecie	Aal in Aspik	
wędliny	der Wurstaufschnitt	smoked sausages
zimne nogi drobiowe	das Geflügel in Aspik	cold poultry legs
zimne nogi wieprzowe	die Schweinesülze	cold pig's knuckles

ciepłe przekąski	warme Vorspeisen	warm starters
bigos	der Sauerkrauteintopf	stewed cabbage
bukiet jarzyn z jajkiem	Gemüseplatte mit Ei	
flaki	die Kuttelflecke, Kutteln, Kaldaunen	tripe
grzanki	das Röstbrot, der Toast	toasts
jaja sadzone z szynką	Spiegeleier mit Schinken	
jajka po wiedeńsku	Eier im Glas	
jajka na miękko	Weiche Eier	
jajka na twardo	Hartgekochte Eier	
jajka mollet	Kernweiche Eier	
jajka w koszulkach z sosem pomidorowym	Pochierte Eier auf Tomatensauce	
jajecznica z pieczarkami	Rihreier mit Champignons	
jajecznica z boczkiem	Rihreier mit Speck	
kalafior z masłem i tartą bułką	Karfiol-Polonaise (mit Butter und Bröseln)	
krokiety	die Kroketten	croquettes
kurki z jajkiem	Eierschwammerlen (Pfifferlinge) mit Ei	
paszteciki	die Pastetchen, die Pasteten	pate
omlet wiejski (z boczkiem i ziemniakami)	Bauernomelette (mit Speck und Kartoffeln)	
omlet z serem	Käseomelette	
omlet z pieczarkami	Omelette mit Champignons	

omlet z boczkiem	Speckomelette	
szparagi w sosie holenderskim	Spargel mit holländischer Soße	

inne określenia	andere Bezeichnungen	other terms
duszone	gedünstet	
faszerowane, nadziewane (papryki, pomidory, pieczarki)	gefüllt (gefüllte Paprika, Tomaten, Champignons)	stuffed (peppers, tomatoes, champignons)
gotowane	gekocht	
grillowane	gegrillt	grilled
marynowane	mariniert	pickled, marinated
panierowane	paniert	
smażone	gebacken	
zapiekane	Überbacken, gebraten	roasted

ZUPY**SUPPEN****SOUPS**

barszcz	der Bors(ch)tsch, die Rote-Rüben-Suppe	borscht
biały barszcz ze śmietaną	Saure Mehlsuppe	
bulion z jajkiem	Bouillon mit Ei	
cebulowa	die Zwiebelsuppe	onion soup
chłodnik	kalte Sommersuppe	cold borsch, cold beetroot soup
czernina	die Geflügelblutsuppe	pig's blood soup
fasolowa	die Bohnensuppe	bean soup
grochówka	die Erbsensuppe	pea soup
grzybowa	die Pilzsuppe	mushroom soup
gulaszowa	die Gulaschsuppe	goulash soup
jarzynowa	die Gemüsesuppe	vegetable soup
kapuśniak	die Kohlsuppe	cabbage soup
kartoflanka/ziemniaczana	die Kartoffelsuppe	potarto soup
koperkowa	die Dillsuppe	dill soup
krem z kalafiora	die Blumenkohlcremesuppe	
krem z drobiu z jarzynami	Hühnerkremsuppe mit Gemüse	
krem z pieczarek	die Champignoncremesuppe	
krem z porów	die Porreecremesuppe	
krem z płatków owsianych	die Haferflockenkremsuppe	
krupnik	die Graupensuppe	barley soup
mleczna	die Milchsuppe	milk soup
ogórkowa	die Gurkensuppe	cucumber soup
owocowa	die Obstsuppe	fruit soup
pejzanka	Bäuerliche Gemüsesuppe	
pomidorowa	die Tomatensuppe	tomato soup
rosół	die (Hühner-)Brühe	broth
rybna	die Fischsuppe	fish soup

szczawiowa	die Sauerampfersuppe	sorrel soup
zupa curry z drobiu	die Hühnercurrysuppe	
zupa na cielęcynie z jarzynami	Kalbseinbrennsuppe mit Gemüse	
zupa na wątróbkach z drobiu	die Hühnerlebersuppe	
zupa przecierana z zielonego groszku	die Erbsenpüreesuppe	
zupa z podrobów gęsich	die Gänsekleinsuppe	
zupa z kaszy manny	die Grießeinbrennsuppe	
zupa ziemniaczana	die Kartoffelsuppe	
żurek	die Sauerteigsuppe, saure Mehlsuppe	white borscht

DANIA GŁÓWNE**HAUPTGERICHTE****MAIN COURSES**

potrawy mięsne	Fleischspeisen	meat dishes
anrykot	das Entrecote, das Rippenstück	entrecote
anrykot po burgundzku	Gedünsteter Rostbraten nach Burgunder Art	
anrykot opiekany w jarzynach	Gedünsteter Rostbraten mit Gemüse	
befsztyk	das Beefsteak	beefsteak
bryzol	das Brisolett	brisol
filet	das Filet	fillet
golonka	das Eisbein	shank
gołąbki	die Kohlrouladen	stuffed cabbage
gulasz	das Gulasch	goulash, stew
klopsiki	die Fleischklößchen	meatballs
klopsy	die Klopse, die Frikadellen, der Hackbraten	meatballs
kotlet	das Kotelett	chop
medalion	das Medaillon	medallion
pieczeń	der Braten	roast, roastmeat
pieczeń wołowa z pieczarkami	Rinderbraten mit Champignons	
pieczeń zrazowa w sosie	Tafelspitz-Braten	
piers	das Brustfleisch	breast
potrawka	das Frikassee	hotpot, ragout
pulpety	die Fleischklößchen	meatballs
rostbef	der Rostbraten, das Roastbeef	roast beef
rumsztyk	das Rumpsteak	steak
stek	das Steak	steak
szaszłyk	das Schaschlik	shashlik, shish kebab
sznycel	das Schnitzel	rissole
sztufada	Gespicter Braten	

wątróbki	die Leber	liver
wołowina duszona w pomidorach	Gedünsteter Rindbraten in Tomate	
wołowina duszona w sosie własnym	Gedünsteter Rindbraten	
wołowina duszona na kwaśno	Gedünsteter Sauerbraten	
zrazy	die Rouladen	slice of beef, beef collop
zraz z pieczrkami	Gedünstetes Rindschitzel mit Champignons	
żeberka	die Rippchen	ribs

potrawy jarskie	vegetarische Speisen	vegetarian meals
knedle	die Knödel, Klöße	fruit-filled dumplings
kopytka	die Kartoffelklößchen	diamond-shaped potato dumplings
naleśniki	die Eierkuchen, Pfannkuchen, Fladen	pancakes
omlet	das Omelett	omelette
pierogi (z kapustą, mięsem, ruskie)	die Piroggen (mit Kraut, Fleisch, russische Piroggen)	Cabbage dumplings, meat dumplings, dumplings with potato and cheese stuffing
placki ziemniaczane	die Kartoffelpuffer	potato cakes
pyzy	die Kartoffelklöße	dumplings
spaghetti	die Spaghetti	spaghetti

inne	andere	others
lasagne	die Lasagne	lasagne
pizza	die Pizza	pizza
risotto	der Risotto	risotto

dodatki do zup	Suppeneinlagen	
grozdek ptysiowy	Backerbsen	
grzanki	Biskuitschöberl	
knedle z bułki		
kluski francuskie		
łazanki		

dodatki	Beilagen	supplements
frytki	die Pommes frites	chips
kasza	die Grütze	porridge, kasha
kluski	die Nudeln	noodle
makaron	die Nudeln	pasta
pure	das Kartoffelpüree,	mashed potatoes

	der Kartoffelbrei	
ryż	der Reis	rice
ziemniaki	die Kartoffeln	potatoes
ziemniaki pieczone	die Bratkartoffeln	baked potatoes

**CHARAKTERYSTYKA
PRODUKTÓW/ POTRAW**

**CHARAKTERISTIK
DER PRODUKTE/
SPEISEN**

**PRODUCTS AND
MEALS
DESCRIPTION**

apetyczny	appetitlich	appetizing
bez barwników	ohne Farbstoffe	colouring free
bez kalorii	kalorienfrei	calorie-free
bez konserwantów	ohne Konservierungsstoffe	additive free
bez smaku	fade	tastelles
bez tłuszczu	ohne Fett	fat-free
z niską zawartością tłuszczu	fettarm	low fat
ciepły	warm	hot
ciężkostrawny	schwerverdaulich	heavy
chudy	mager	lean
delikatny	fein	tender / soft
dietetyczny	diätetisch	dietary
domowej roboty	hausgemacht	home-made
duszony	gedünstet	braised / stewed
egzotyczny	exotisch	exotic
gotowany	gekocht	boiled /cooked
gorzki	bitter	bitter
kremowy	Crème-	creamy
kwaśny	sauer	sour / tart
lekki	leicht	light
letni	Sommer-	lukewarm
lokalny	regional	regional
marynowany	mariniert	pickled/marinated
mdły, przyprawiający o mdłości	süßlich, ekelerregend, ek(e)lig	sickening
mocny	stark	strong
nadziewany	gefüllt	stuffed
naturalny	natürlich	natural
niedogotowany	nicht gar	under-cooked / underdone
niewyszukany	einfach	simple, plain
niezdrowy	ungesund	junk
niezwykły	ungewöhnlich	unusual
obfity	reich	plentiful
obrzydliwy	ekelhaft	disgusting

opiekany	überbacken	
ostry	scharf	hot
panierowany	Paniert gebacken	
pieprzny	gepfeffert	peppery
pikantny	pikant	hot / spicy
przypalony	angebrannt	burnt
rozgotowany	zerkocht	overcooked / overdone
słodki	süß	sweet
słony	salzig	salty
smaczny	schmackhaft, lecker	tasty / palatable
smakowity	schmackhaft, appetitlich	mouth-watering
smażony	gebraten	fried
smażony na głębokim tłuszczu	frittiert	deep fried
soczysty	saftig	juicy
stary	alt	stale
surowy	roh	raw
świeży	frisch	fresh
sycący	satt machend	filling
tłusty	fett	fatty
tradycyjny	traditionell	traditional
typowy	typisch	typical
upieczony	gebraten	baked
wysmażony	gebraten	well done
wysuszony	ausgetrocknet	dried
zapiekany	gratiniert	
zdrowy	gesund	healthy, wholesome
zimny	kalt	Cold
z rusztu, z grilla	gegrillt	

PRZYPRAWY I ZIOŁA

GEWÜRZE UND KRÄUTER

SPICES AND HERBS

anyż	der Anis	anise
bazylia	das Basilikum	basil
cayenne	der Cayenne	cayenne
cebula	die Zwiebel	onion
chilli	der Chili	chilli
chrzan	der Meerrettich	horse-radish
cukier	der Zucker	sugar
curry	der Curry	curry
cynamon	der Zimt	cinnamon
cząber	das Bohnenkraut	savory
czosnek	der Knoblauch	garlic

estragon	der Estragon	tarragon
gałka muszkatołowa	der Muskat; die Muskatnuss	nutmeg
gorczyca	die Senfkörner	charlock
goździki	die Gewürznelken	cloves
imbir	der Ingwer	ginger
jałowiec	der Wacholder	juniper
kapary	die Kapern	capers
kardamon	der Kardamom	cardamon
kminek	der Kümmel	caraway / cumin
kolendra	der Koriander	coriander
kurkuma	die Kurkuma	turmeric
liść figowy	das Feigenlaub	fig-leaf
liść laurowy	das Lorbeerblatt	laurel-leaf
majeranek	der Majoran	marjoram
melisa	die Melisse	melissa
mięta	die Minze	mint
miód	der Honig	honey
musztarda	der Senf	mustard
ocet	der Essig	vinegar
olej	das Öl	oil
olej słonecznikowy	das Sonnenblumenöl	sunflower oil
olej z orzechów ziemnych	das Erdnüssenöl	peanut oil / groundnut oil
oliwa z oliwek	das Olivenöl	olive oil
oregano	der Oregano	oregano
papryka	der Paprika	paprika
pieprz	der Pfeffer	pepper
pietruszka	die Petersilie	parsley
rozmaryn	der Rosmarin	rosemary
słodzik	der Süßstoff	sweetener
sól	das Salz	salt
syrop klonowy	der Ahornsirup	maple syrup
szafran	der Safran	saffron
szałwia	der Salbei	sage
szcypiorek	der Schnittlauch	chives
tymianek	der Thymian	thyme
wanilia	die Vanille	vanilla
ziele angielskie	der Piment	(<i>cafe</i>) pimento; (<i>mielone</i>) allspice

DESERY**DESSERTS****DESSERTS****desery lodowe****Eisdesserts****Ice-cream**

lody czekoladowe	das Schokoladeneis	chocolate ice-cream
------------------	--------------------	---------------------

lody malinowe	das Himbeereis	raspberry ice-cream
lody owocowe	das Fruchteis	fruit ice-cream
lody truskawkowe	das Erdbeereis	strawberry ice-cream
lody waniliowe	das Vanilleeis	vanilla ice-cream
lody z owocami i śmietaną	Eis mit Früchten und Schlagsahne	sundae

desery z ciast	Kuchen	cakes
babeczka z owocami	kleiner Napfkuchen mit Früchten	flan
babka piaskowa	der Sandkuchen	mud pie
biszkopt	der Biskuitkuchen	sponge cake
ciasto drożdżowe	der Hefekuchen	yeast cake
ciasto marmurkowe	der Marmorkuchen	marble cake
ciasto z owocami, galaretką lub kremem	der Kuchen mit Früchten, Gellee oder Creme	trifle
jablecznik	der Apfelkuchen	apple pie / cider
keks	der Keks	fruit cake
makowiec	der Mohnkuchen	poppy-seed cake
piernik	der Pfefferkuchen	gingerbread
placek	der Kuchen	pie
sernik	der Käsekuchen	cheesecake
tarta	-	tart
tort	die Torte	cream cake

desery z kaszy manny i ryżu	Desserts aus Grieß und Reis	Semolina and Rice Desserts
gotowana kasza manna/ ryż z owocami	gekochter Grieß/ Reis mit Obst	Semolina / rice with fruit
gotowana kasza manna/ ryż z bitą śmietaną	gekochter Grieß/ Reis mit Schlagsahne	Semolina / rice with whipped cream
zapiekanka z kaszy manny	der Grießauflauf	semolina pudding
zapiekanka z ryżu	der Reisaufwurf	rice pudding

desery z mąki	Desserts aus Mehl	Flour Desserts
knedle z owocami	Knödel mit Obst	dumplings
makaron z serem	Nudeln mit Quark	noodles with cheese
naleśniki z owocami	Plinsen mit Obst	pancakes with jam
omlety z owocami	Omeletts mit Obst	fruit omelette
pierogi	Taschen/ Piroggen	boiled dough pockets
pierogi z owocami	Obsttaschen	boiled dough pockets filled with fruit
pierogi z twarogiem	Quarktaschen	boiled dough pockets filled with cheese

desery z owoców

Desserts aus Obst

Fruit Desserts

(niezestalone)**(nicht erstarrt)**

owoce w cieście	Obst im Teig	flan
owoce w piance	Obst im Schaum	fruit and mousse
owoce w sosach	Obst in Soßen	fruit and custard
pieczone owoce	gebratenes Obst	baked fruit
sałatka owocowa	der Obstsalat	fruit salad

desery zestalone na gorąco**Desserts heißerstart****Hot Desserts**

budyń	der Pudding	pudding
kisiel mleczny	das Milchgelee	milk jelly
kisiel owocowy	das Obstgelee	fruit jelly
suflet	das Soufflé	souffle

desery zestalone na zimno**Desserts kalterstart****Cold Desserts**

galaretki	die Götterspeise/ das Gallert	jelly
krem	die Creme	cream
krem czekoladowy	die Schokoladencreme	chocolate cream
krem orzechowy	die Nusscreme	nut cream
krem waniliowy	die Vanillecreme	vanilla cream
mus	der / das Mus	mousse

rodzaje ciast surowych**Teigarten****Types of Cakes**

ciasto biszkoptowe	der Biskuitteig	Sponge cake
ciasto drożdżowe	der Hefeteig	Yeast cake
ciasto francuskie	der Blätterteig	puff pastry
ciasto kruche	der Mürbeteig	crusty pie
ciasto piaskowe	der Sandteig	pound cake
ciasto ptysiowe	der Windbeutelteig	puff cake

smakołyki ze smażonego ciasta**Schmackhaftes aus dem gebratenen Teig****Delicacies fried in oil**

faworek	die Späne	crisp cake fried in oil
paćzek	der Pfannkuchen/ der Berliner	doughnut

NAPOJE**GETRÄNKE****DRINKS**

cappuccino	der Cappuccino	cappuccino
herbata	der Tee	tea
herbata czarna	schwarzer Tee	black tea
herbata owocowa	der Früchtetee	fruit tea
herbata zielona	grüner Tee	green tea
herbata ziołowa	der Kräutertee	herb tea

jogurt	der/das Jogurt	yoghurt
kakao	der Kakao	cocoa
kawa	der Kaffee	coffee
kawa bezkofeinowa	koffeinfreier Kaffee	decaffeinated coffee
kawa mrożona	der Eiskaffee	iced coffee
kefir	der Kefir	kefir
maślanka	die Buttermilch	buttermilk
mleko	die Milch	milk
mleko odtłuszczone	fettarme Milch	skimmed milk
mleko zsiadłe	die Dickmilch	curd
piwo: - ciemne - jasne - z beczki	das Bier: - dunkel - hell - vom Fass	beer: - brown ale - lager ale - draught
sok owocowy	der Fruchtsaft	fruit juice
sok warzywny	der Gemüsesaft	vegetable juice
wina: - białe - czerwone - półwytrawne - słodkie - wytrawne	der Wein: - weiß - rot - halbtrocken - süß - trocken	wine: - white - red - semi-dry - sweet - dry
woda mineralna: - gazowana - niegazowana	das Mineralwasser: - mit Kohlensäure - ohne Kohlensäure	mineral water: - sparkling / fizzy - still / plain

W RESTAURACJI IM RESTAURANT

1. Przyjmować zamówienie / Bestellungen erfragen

- Słucham?
- Bitte sehr?

- Co podać?
- Was darf es sein?

- A Pan/i/Państwo? Czego Pan/i/Państwo sobie życzy / życzą?
- Und Sie bitte? Was möchten/wünschen Sie?

- Czy Pan/i/Państwo już coś wybrał/a / wybrali?
- Haben Sie schon etwas ausgewählt?

- Czy chce / chcą Pan/i/Państwo już złożyć zamówienie?
- Möchten Sie schon bestellen?

- Czy zdecydował/a / zdecydowali się Pan/i/Państwo?

- Haben Sie sich schon entschieden?
- Co mogę Panu/i/Państwu podać?
- Was darf ich Ihnen bringen?

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

- Co by Pan/i/Państwo powiedział/a / powiedzieli na ...?
- Wie wär's mit ...?

- jest / są dzisiaj szczególnie dobre / godne polecenia / wyśmienite!
- Der / die / das ... ist / sind heute besonders gut / zu empfehlen / ausgezeichnet!

- Polecam Panu/i/Państwu ...
- Ich empfehle Ihnen ...

- Proszę spróbować ...!
- Probieren Sie mal ...!

- jest / są specjalnością naszej restauracji i klienci często o niego / o nią / o nie pytają / życzą sobie.
- Der / die / das ist unsere Hausspezialität und die Gäste fragen oft nach ... / wünschen sich

- Czy próbował/a/próbowali / kosztował/a/kosztowali już Pan/i/Państwo naszego / naszej / nasz ... ?
- Haben Sie schon unseren / unsere / unser ... gekostet / probiert?

- Może ...?
- Vielleicht ...?

3. Odmawiać przyjęcia zamówienia / Eine Bestellung zurückweisen

- Przykro mi.
- Tut mir leid.

- Nie mamy już ...
- Wir haben keinen / keine / kein ...

- Żałuję.
- Ich bedauere.

- podajemy tylko w południe / wieczorem / w niedziele.
- servieren wir nur mittags / abends / sonntags.

4. Podać potrawę, napój / Eine Speise, ein Getränk bringen

- Proszę, Pana/Pani/Państwa! Smacznego!

- So, hier ist Ihr / Ihre ...! Guten Appetit!
- Proszę bardzo,! Smacznego!
- Bitte sehr, der / die / das ...! Guten Appetit!

- Tak, troszkę długo to trwało! Przepraszamy Pana/Panią/Państwa!
- Ja, es hat etwas länger gedauert! Entschuldigen Sie bitte!

- Smacznego!
- Guten Appetit!

- Dla kogo ...?
- Wer bekommt den / die / das ...?

- Mają Państwo jeszcze jakieś życzenie?
- Haben Sie noch einen Wunsch?

W RESTAURACJI IN A RESTAURANT

1. Przyjmować zamówienie / Taking an order

- Dobry wieczór
- Good evening.

- W czym mogę pomóc?
- Can I help you? / How can I help you?

- Czy mają państwo rezerwację?
- Do you have a reservation?

- Oto menu
- Here's the menu.

- Czego Pan/i/Państwo sobie życzy / życzą?
- What would you like.... ?

- Czy Pan/i/Państwo już coś wybrał/a / wybrali?
- Are you ready to order?

- Czy chce / chcą Pan/i/Państwo już złożyć zamówienie?
- Would you like to order?

- Od czego chcą państwo zacząć?
- What would you like to start with?

2. Polecać danie lub napój / Recommending dishes and drinks

- Co by Pan/i/Państwo powiedział/a / powiedzieli na ...?

- How about ...?
- jest /są dzisiaj szczególnie dobre / godne polecenia / wyśmienite!
- Today's special is the.....!
- Co może pan polecić?
- What do you recommend? What would you recommend?
- Polecam Panu/i/Państwu ...
- I would suggest ...
- Proszę spróbować ...!
- You should try ...!
- Czy próbował/a/próbowali / kosztował/a/kosztowali już Pan/i/Państwo naszego / naszej /
- Have you ever tasted our....
- Może ...?
- How about ?

3. Odmawiać przyjęcia zamówienia / Rejecting an order

- Przykro mi.
- I'm really sorry
- Nie mamy już ...
- We have no We have just run out of.....
- Żałuję.
- I regret but
- Osoby niepełnoletnie nie będą obsługiwane
- Under 18's will not be served.

4. Podać potrawę, napój / Serving a meal, drink

- Proszę, Pana/Pani/Państwa! Smacznego!
- Here you are. Enjoy your meal.
- Tak, troszkę długo to trwało! Przepraszamy Pana/Panią/Państwa!
- We are sorry for delay
- Mają Państwo jeszcze jakieś życzenie?
- Anything else?