

Lekcja 8 **Jedzenie i restauracja**



13 **Wysłuchaj słówek i zwrotów, powtarzaj za lektorem słówka norweskie.**

Posiłki:

potrawa – matrett
przekąska – smårett
 lub mellommåltid
przystawka – forrett
danie główne – hovedrett
surówka, sałatka – råkost lub salat
deser – dessert
składniki – ingredienser
obiad z trzech dań – treretters
 middag
napoje – drikkevarer
ciepłe napoje – varme drikker
zimne napoje – kalde drikker
napoje alkoholowe – alkoholholdige
 drikker
próbować czegoś – prøve noe
 lub smake på noe
smakować (o jedzeniu) – smake
smakosz – gourmet lub matkjenner
wielbiciel słodczy – slikkemunn
 lub søtmons

częstować – spandere

być na diecie – være på diett
 lub slanke seg

Restauracja:

napiwek – tips lub drikkepenger
 lub driks
zatrzymać resztę – beholde resten
obsługa – betjening
samoobsługa – selvbetjening
zawołać kelnera – tilkalle
 servitøren
jeść poza domem – spise ute
polecać coś – anbefale noe
rachunek – regning
rezerwacja – bestilling
 lub reservasjon
specjalność restauracji
 – restaurantens spesialitet
danie dnia – dagens rett

Słówka dodatkowe:

kroić w plasterki – skjære i skiver
plasterek – skive

ścierać na tarce – raspe
siekać – hakke

obierać – skrelle
 mleć – male lub kverne
 chłodzić – avkjøle
 ubić pianę – stivpiske
 nadziewać – fylle
 nadzienie – fyll
 posolić – salte
 deska do krojenia chleba – brødfjøl
 tarka – kjøkkenrasp lub rivjern
 patelnia – stekepanne
 garnek – kjele lub gryte
 czajnik – vannkoker
 cedzak – sil
 chochla – sleiv
 dzielić się kosztami – spleise
 sala dla palących – røykerom³
 sala dla niepalących – rom for
 ikke-røykere
 popielniczka – askebeger
 „szwedzki stół” / bufet – koldtbord
 lub buffet
 restauracja – restaurant
 reklamacja – reklamasjon lub klage
 przyprawy – krydder
 na wynos – til å ta med
 sztucce – bestikk

serwetka – serviett
 obrus – duk
 zastawa – servise lub dekketøy
 kieliszek – glass
 domowe jedzenie – hjemmelaget mat
 kuchnia regionalna – regionalt
 kjøkken

Przygotowanie:

przepis – oppskrift
 surowy – rå
 gotować – koke
 gotowany – kokt
 grillowany, z rusztu – grillet lub fra
 grillen
 smażyć – steke
 smażony – stekt
 lekko wypieczony (np. o steku)
 – lettstekt
 dobrze wypieczony – godt stekt
 pieczony, opiekany – bakt lub stekt
 lub ristet
 dusić – surre lub grytsteke
 kroić – skjære



O jedzeniu:

tłusty – fet
 kwaśny – sur
 słodki – søt

ostry, pikantny – sterk lub sterkt
 krydret
 łagodny – mild
 delikatny – fin lub delikat
 gorzki – bitter

³ w Norwegii nie ma sal dla palących, obowiązuje zakaz palenia – przyp. tłum.

NORWESKI KROK DALEJ

smaczny – god
pyszny – deilig
przesolony – oversaltet
bez smaku – smakløs lub uten smak
ciężkostrawny – tungt fordøyelig
lekki, lekkostrawny – lett
lub lettfordøyelig
tuczący – fetende
kaloryczny – kaloririk
dietetyczny – dietetisk



Gdzie jeść:

restauracja – restaurant
pizzeria – pizzarestaurant
pub – pub
bar – bar lub kafeteria
bar szybkiej obsługi – gatekjøkken
kawiarnia – kafé
winiarnia – vinhus
stołówka – kantine

Potrawy i napoje:

pieczeń – stek
szynka – skinke
kotlet – kotelett
gulasz – gryterett
makaron – makaroni
słodyczne – godteri lub søtsaker
ciasto, tort – kake lub bløtkake
ciastko – småkake
cukierki – godteri lub sukkertøy
guma do żucia – tyggegummi
pączek – berlinerbolle
lody – is lub iskrem
chipsy – chips
orzeszki – nøtter
rodzynki – rosiner
suszone owoce – tørket frukt
sałatka owocowa – fruktsalat

Słówka dodatkowe:

baranina – fårekjøtt	deska serów – ostefat
jagnięcina – lammekjøtt	udko kurczaka – kyllinglår
wieprzowina – svinekjøtt	filet – filet
wołowina – oksekjøtt lub storfekjøtt	śledź – sild
cielęcina – kalvekjøtt	szprot – brisling
dziczyzna – viltkjøtt	łosoś – laks
drób – fjærkre	tuńczyk – tunfisk
kurczak – kylling	makrela – makrell
indyk – kalkun	karp – karpe
kaczka – and	dorsz – torsk

pstrąg – ørret	ośmiornica – blekksprut
sardela – sardell lub ansjos	naleśniki – pannekaker
ślimaki – snegler	omlet – omelett
owoce morza – sjømat lub havets frukter lub fisk og skalldyr	nabiał – melkeprodukter lub meieriprodukter
krewetka – reke	śmietana – rømme
koktajl z krewetek – rekecocktail	masło – smør
ostryga – østers	jajko na twardo – hardkokt egg
kalmar – calamar	jajko na miękko – bløtkokt egg
homar – hummer	jajko sadzone – speilegg
krab – krabbe	



16 **Wysłuchaj uważnie zdań, powtarzaj je za lektorem.**

Zrobiłam ciasto czekoladowe. Proszę, poczęstuj się. – Jeg har bakt sjokoladecake. Vær så god, forsyn deg.
 Bardzo chętnie. Uwielbiam ciasta i słodycze! – Tusen takk. Jeg er veldig glad i kaker og søtsaker!
 Sałatka owocowa to znakomita przekąska w gorące dni. – Fruksalat er et ypperlig mellommåltid på varme dager.
 Specjalność szefa naszej kuchni to pyszna pieczeń wołowa. – Kjøkkensjefens spesialitet er en utsøkt oksestek.
 Często jadamy poza domem, np. w pizzerii, albo kupujemy chińskie jedzenie na wynos. – Vi spiser ofte ute, for eksempel på en pizzarestaurant, eller vi kjøper kinesisk take-away.
 Przepraszam, ale ten gulasz jest zbyt ostry. Poproszę szklankę wody. – Unnskyld, denne gryteretten er for sterk. Kan jeg få et glass vann?

Zdania dodatkowe:

Kelner! W mojej zupie jest mucha! – Kelner! Det er en flue i suppen min!
 Obsługa w tej nowej restauracji jest fatalna. – Det er dårlig service i den nye restauranten.

NORWESKI KROK DALEJ

Ogórek musisz pokroić w plasterki, a ser zetrzeć na tarce. – Agurken må skjæres i (tynne) skiver, og osten må raspes.

○ nie! Znów zapomniałem posolić zupę! – Å, nei! Jeg har glemt å salte suppen igjen!

Nie przejmuj się rachunkiem. Ja stawiam! – Ikke bry deg om regningen. Jeg spanderer!

W naszej restauracji obowiązuje ścisły zakaz palenia. – Røyking er strengt forbudt i vår restaurant.

Jestem tak głodny, że zjadłbym konia z kopytami. – Jeg er så sulten at jeg kunne spise en hest.

Przepraszam, gdzie jest restauracja „Santorini”? – Unnskyld, hvor er restauranten “Santorini”?

Zarezerwowałem stolik na siódmą. – Jeg har bestilt bord til klokken syv. Czy polecilibyś tę restaurację? – Vil du anbefale denne restauranten?



17 Wysłuchaj dialogu, powtarzaj poszczególne wypowiedzi za lektorami.

- Unnskyld, men jeg har fått kald stek.
Przepraszam, ale dostałam zimną pieczeń.
- Beklager så mye, jeg kommer straks med en ny porsjon.
Bardzo panią przepraszam, zaraz podam drugą porcję.
- Takk. Og forresten, suppen var for salt, og sausen for sterk.
Dziękuję. A przy okazji, zupa była za słona, a sos jest zbyt ostry.
- Jeg beklager. Jeg skal gi beskjed til kjøkkensjefen. Kan jeg da foreslå en god dessert på husets regning?
Przykro mi. Przekażę te informacje naszemu szefowi kuchni. Czy mogę pani zaproponować zatem jakiś pyszny deser na koszt firmy?
- Meget gjerne.
Bardzo chętnie.
- Sjokoladecake eller is med frukt?
Tort czekoladowy czy lody z owocami?
- Da vil jeg gjerne ha både sjokoladecake og is.
Poproszę zatem i tort, i lody.

**18** **Przećwicz zwroty z tej lekcji.**

1. Poproś kelnera o szklankę wody.
2. Powiedz, że zupa jest za słona.
3. Powiedz, że jesteś na diecie.
4. Zapytaj kogoś, czy smakuje mu twoje danie.

**Tradycyjne potrawy**

W Norwegii spotkać można sporo potraw i przekąsek charakterystycznych tylko dla tej części świata. Typowym norweskim przysmakiem jest brązowy ser z mleka koziego – *brunost*, którego smak i konsystencja nie przypominają żadnego innego rodzaju sera. W rejonie fiordów zachodnich powstaje zaś *gamalost*, którego historia sięga jeszcze czasów wikingów. Jest to rodzaj dojrzalego sera twarogowego o wyraźnym, ostrym smaku i zapachu. Tradycyjny norweski deser nosi nazwę *lefse* i ma postać ciastka przekładanego kremem, zazwyczaj o smaku cytrynowym. Poza tym na norweskich stołach królują oczywiście ryby (głównie dorsz i łosoś), ale także *kjøttkaker* i *kjøttboller* – kotlety i klopsy z mięsa mielonego, podawane na ogół z brązowym sosem lub żurawinami. Na prawdziwych miłośników skandynawskich smaków czekają z kolei *fiskekaker* lub *fiskeboller* – rybne odpowiedniki wspomnianych kotletów i klopsów mielonych. Prawdziwą kulinarną ciekawostką w Norwegii jest *lutefisk* – potrawa z suszonego dorsza, którego się gotuje i w specjalny sposób przyrządza z dodatkiem ługu, przez co ryba przybiera dość ciekawą galaretowatą konsystencję. Nie wszyscy mieszkańcy Norwegii uważają co prawda *lutefisk* za przysmak, ale jest to tradycyjna potrawa spotykana na świątecznych stołach.