

Hi everyone, how are you today?

Nasze lekcje on-line są jak porządny niedzielny obiad - musi być drugie danie :) Pewnie większość z nas o jedzeniu mogłaby słuchać i słuchać w nieskończoność, dlatego zapraszamy Was na drugą część kulinarnego kursu języka angielskiego. Let's go!

Dobra kuchnia nie może obyć się bez ziół i przypraw: **basil** - bazylia, **mint** - mięta, **mustard** - musztarda, **rosemary** - rozmaryn, **cinnamon** - cynamon, **ginger** - imbir, **nutmeg** - gałka muszkatołowa, **vanilla** - wanilia, **bay leaf** - liść laurowy, **caraway** - kminek, **clove** - goździki, **lovage** - lubczyk, **sorrel** - szczaw, **sage** - szalwia, **saffron** - szafran.



Podstawą każdego obiadu jest oczywiście zupa: **tomato soup** - zupa pomidorowa, **fish soup** - zupa rybna, **vegetable soup** - zupa jarzynowa, **broth** - rosół.

A co na śniadanie? Może: **scrambled eggs** - jajecznicą, **fried egg** - jajko sadzone, **hard-boiled egg** - jajko na twardo, **soft-boiled egg** - jajko na miękko, **brown bread** - chleb ciemny, **rye bread** - chleb żytni, **wholemeal bread** - chleb pełnoziarnisty.



To może na koniec kulinarnej części to, czego nie może zabraknąć w prawdziwej kuchni :)



kettle - czajnik, **coffee machine** - ekspres do kawy, **sink** - zlew, **knife** - nóż, **fork** - widelec, **spoon** - łyżka, **glass** - szklanka, **cup** - filiżanka, **mug** - kubek, **jug** - dzbanek, **bowl** - miska, **plate** - talerz, **jar** - słoik, **pot** - garnek, **sugar pot** - cukierniczka.

I jeszcze poziom wyżej: **freezer** - zamrażarka, **saucepan** - rondel, **tap** - kran, **tin opener** - otwieracz do puszek, **stool** - taboret, **cutting board** - deska do krojenia, **grater** - tarka, **rolling pin** - wałek do ciasta, **colander** - durszlak, **mandoline** - szatkownica ;)

