

Wprowadzenie

Pierwszym uczuciem, jakie towarzyszy mi tuż po zabukowaniu biletu jest ekscytacja wynikająca z wizji udania się w miejsce, którego jeszcze nie widziałam. Zaraz potem pojawia się błogość wynikająca z... perspektywy znakomitego jedzenia! Jedzenie to dla mnie niebywała przyjemność i nie wyobrażam sobie podróży bez możliwości skosztowania regionalnych specjałów – nieważne czy są to jedynie przekąski, czy tradycyjne dania. W Stanach Zjednoczonych urzekły mnie śniadania, na które serwowane były chrupiące bajgle podawane na ciepło z roztopiającym się serkiem śmietankowym oraz tosty z owocami polane syropem klonowym. Odkryłam też zjawiskową przekąskę, jaką były krążki cebulowe w panierce. Smak wydaje się prosty, jednak poszukuję go odkąd wróciłam zza oceanu i nic nie jest w stanie dorównać amerykańskiej wersji. W Anglii również prym wiodły śniadania, które zdaniem niektórych wystarczają aż do kolacji. Co prawda typowe *English breakfast* nie jest już tak popularne jak kiedyś z uwagi na fakt, że ludzie świadomie zmieniają swoje nawyki żywieniowe i wybierają zdrowsze potrawy, jednak będąc na Wyspach należy spróbować zestawu fasolka-jajko-bekon-kielbaski-tosty-kawa, chociażby z ciekawości. Hiszpania natomiast podbiła moje serce *paella* w wielu wydaniach. Tradycyjnie jest ona przygotowywana na bazie ryżu, owoców morza, warzyw i szafranu, który nadaje jej charakterystyczną żółtą barwę. Wizyta w Hiszpanii nie obędzie się również bez skosztowania *tapas* – najróżniejszych przekąsek podawanych na zimno lub na ciepło – które idealnie komponują się z sangrią i innymi rodzajami hiszpańskich win. We Francji natomiast koniecznie trzeba skosztować tradycyjnej zupy cebulowej z grzankami, a na deser zamówić *crêpes*, czyli naleśniki w wielu odsłonach – od tradycyjnych z owocami i cukrem pudrem po efektowne *Crêpes Suzette*, które podpalane są na talerzu tuż przed podaniem. Spróbowania warte są także wszelkiego rodzaju sery, które doskonale harmonizują z wyśmienitymi francuskimi winami. Trzeba jednak pamiętać, że pomysł zabrania ich do domu nie jest najlepszy – są to produkty zakazane w bagażu podręcznym, a celnicy podczas odprawy są nieubłagani.

Nie bez powodu mówi się, że podróże kształcą, dlatego aby jeszcze lepiej ich zasmakować – dosłownie i w przenośni – poznasz słownictwo i wyrażenia z zakresu jedzenia i wszystkiego co z nim związane. Zapraszam!

Jak korzystać z książki?

Ćwiczenia zaprezentowane w książce w dużej mierze opierają się na doskonaleniu umiejętności czytania ze zrozumieniem. Do większości dialogów załączone są dwa zestawy pytań:

W niebieskich ramkach zawarte są pytania dotyczące danego tekstu; podczas udzielania odpowiedzi należy bazować na informacjach z dialogów.

W czarnych ramkach znajdują się pytania ogólne, na które odpowiedzi należy udzielić opierając się na własnych doświadczeniach, opiniach, uczuciach, a także na wyobraźni - nikt bowiem nie będzie sprawdzał zgodności wypowiedzi ze stanem faktycznym, naszym celem jest stworzenie własnej, sensownej wypowiedzi.

Część dialogów zawiera słówka i/lub zwroty wyróżnione żółtym kolorem. Zwykle są to elementy, które nie zostały ujęte w *Słownictwie* czy też w sekcji *Przykładowe wyrażenia*. Ma to na celu zachęcić Cię do dodatkowych poszukiwań. Informacje znalezione „na własną rękę” zostają szybciej zapamiętane i lepiej utrwalone.

Oprócz ćwiczeń rozwijających umiejętność czytania ze zrozumieniem oraz mówienia, poniżej znajdziesz także szereg innych tematycznych zadań do wykonania. Do każdego z nich ułożone są jasne polecenia, które wyjaśnią Ci co powinieneś w danym momencie zrobić. Poprawne odpowiedzi znajdziesz w kluczu załączonym na końcu. A zatem bez dalszej zwłoki, *let's get to work!*



Słownictwo

przystawki – starters / appetizers

danie główne – main course

desery – desserts

napoje – beverages

śniadanie – breakfast

obiad – lunch

kolacja – dinner

deser – dessert

herbata – tea

kawa – coffee
napój gazowany – soda
sok pomarańczowy – orange juice
piwo – beer
wino wytrwane – dry wine
wino półwytrawne – semi-dry wine
wino słodkie – sweet wine
wino półsłodkie – semi-sweet wine
bułka – bun / roll
jajecznica – scrambled eggs
naleśniki z owocami – pancakes with fruit
zupa pomidorowa – tomato soup
zupa cebulowa – onion soup
rosół – chicken soup
ryba z frytkami – fish and chips
kurczak z ryżem – chicken with rice
wołowina z ziemniakami – beef with potatoes
sałatka – salad
have a sweet tooth – być łakomczuchem
jabłecznik – apple pie
ciasto czekoladowe – chocolate cake
lody – ice-cream
smaczny – tasty
pyszny – delicious
ostry – spicy
słodki – sweet
gorzki – bitter
gorący – hot
zimny – cold