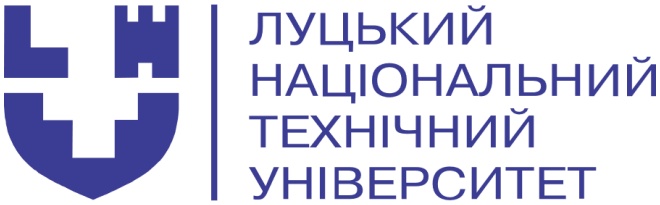
Міністерство освіти і науки України



Польська мова для готельно-ресторанної справи

Навчальний посібник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242; Туризм і рекреація та 241; Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання

Луцьк
Вежа-Друк
2026

УДК 811.162.1:640.4(075.8)
В65

Рекомендовано до друку Вченою радою
Луцького національного технічного університету
(протокол № 13 від 25 червня 2026 року)

Рецензенти:
Марченко Т. М., доцент кафедри теорії літератури та зарубіжної літератури Волинського національного університету імені Лесі Українки;
Цьолик Н. М. доцент кафедри полоністики і перекладу Волинського національного університету імені Лесі Українки;
Приходько В. Б., кандидат філологічних наук, доцент кафедри української та прикладної лінгвістики ЛНТУ.

Войтонко Ірина

В65 Польська мова для готельно-ресторанної справи : навчальний посібник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242; Туризм і рекреація та 241; Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / Ірина Войтенко. – Луцьк : Вежа-Друк, 2026. – 148 с.

ISBN 978-966-940-864-8

Посібник створений для студентів готельно-ресторанної сфери з метою формування та розвитку практичних мовленнєвих навичок, необхідних у професійному середовищі. Матеріал посібника орієнтований на комунікативний підхід до вивчення польської мови та охоплює типові ситуації, з якими майбутні фахівці можуть зустрітися у своїй професійній діяльності.

УДК 811.162.1:640.4(075.8)

© Войтенко І., 2026
© Костючок В. (обкладинка), 2026

ISBN 978-966-940-864-8

ЗМІСТ

Вступ **4**

CZĘŚĆ 1 **5**
Lekcja 1. HOTEL. RODZAJE HOTELÓW 5
Lekcja 2. RODZAJE HOTELI I OBIEKTÓW HOTELARSKICH 11
Lekcja 3. RODZAJE POKOJÓW HOTELOWYCH 18
Lekcja 4. ZAMELDOWANIE W HOTELU 26
Lekcja 5. MINIBAR 32
Lekcja 6. NAPIWKI W HOTELU 40
Lekcja 7. RĘCZNIKI W HOTELU 47
Lekcja 8. KOSMETYKI I SUSZARKA W HOTELU 54
Lekcja 9. ŚNIADANIE W HOTELU 61
Lekcja 10. BASENY HOTELOWE 68

CZĘŚĆ 2 **74**
Lekcja 11. ZAPOMNIANE POLSKIE POTRAWY 74
Lekcja 12. CHLEBEM I SOLĄ 81
Lekcja 13. DOMOWY CHLEB 88
Lekcja 14. HISTORIA NAKRYWANIA STOŁU W POLSCE 95
Lekcja 15. POLSKIE JEDZENIE – ULUBIONE DANIA TURYSTÓW 103
Lekcja 16. ŚLEDŹ W POLSKIEJ KUCHNI 110
Lekcja 17. ZIOŁA I PRZYPRAWY W KUCHNI 118
Lekcja 18. POLSKIE DANIA WEGETARIAŃSKIE 125
Lekcja 19. NAJSMACZNIEJSZE POLSKIE ZUPY, KTÓRE WARTO ZNAĆ 132
Lekcja 20. TRADYCYJNE CIASTA POLSKIE 140

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА **148**

ВСТУП

Сфера готельно-ресторанного бізнесу сьогодні є однією з найдинамічніших галузей сучасного ринку праці, що потребує від фахівців не лише професійних компетентностей, а й високого рівня володіння іноземними мовами. Польська мова набуває особливого значення для студентів спеціальностей, пов'язаних із готельною та ресторанною справою, з огляду на активний розвиток міжнародного туризму, тісні економічні та культурні зв'язки між Україною та Польщею, а також зростання можливостей професійного стажування та працевлаштування.

Даний посібник створений для студентів готельно-ресторанної сфери з метою формування та розвитку практичних мовленнєвих навичок, необхідних у професійному середовищі. Матеріал посібника орієнтований на комунікативний підхід до вивчення польської мови та охоплює типові ситуації, з якими майбутні фахівці можуть зустрітися у своїй професійній діяльності.

Посібник складається з двох частин. Перша частина присвячена тематиці готельної справи та охоплює лексику й комунікативні ситуації, пов'язані з роботою готелю, обслуговуванням гостей, бронюванням номерів, реєстрацією клієнтів та організацією готельного сервісу. Друга частина зосереджена на ресторанній сфері та містить матеріали, пов'язані з особливостями польської кухні.

Кожна лекція побудована за єдиною структурою, що сприяє системному та послідовному засвоєнню матеріалу. До складу кожної теми входять:

вправи перед текстом для актуалізації попередніх знань і підготовки до сприйняття нового матеріалу;

тематичний словничок до тексту;

основний текст професійного спрямування;

вправи після прочитання тексту, спрямовані на закріплення лексичного та граматичного матеріалу;

тести на перевірку розуміння змісту кожної лекції.

Запропоновані завдання сприяють розвитку навичок читання, говоріння, аудіювання та професійного спілкування польською мовою. Посібник може бути використаний як для аудиторної роботи під керівництвом викладача, так і для самостійного опрацювання студентами.

CZĘŚĆ 1
Lekcja 1. HOTEL. RODZAJE HOTELÓW

Ćwiczenie 1. Dopasuj wyrazy do definicji

a) nocleg	1. Przewóz pasażerów z jednego miejsca do drugiego
b) lotnisko	2. Miejsce przeznaczone do startów i lądowań samolotów
c) pokój	3. Pomieszczenie w hotelu dla gości
d) transfer	4. Miejsce do spania poza domem

Ćwiczenie 2. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Czy kiedykolwiek nocowałeś/-aś w hotelu?
2. Jakie usługi powinien oferować dobry hotel?
3. Jak wyobrażasz sobie hotel kapsułowy?
4. Który rodzaj hotelu wydaje Ci się najbardziej interesujący?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

obiekt hotelarski	готельний об'єкт
usługi noclegowe	послуги проживання
nocleg	ночівля
pokój	номер (у готелі)
pokój jednoosobowy	одномісний номер
pokój dwuosobowy	двомісний номер
usługi dodatkowe	додаткові послуги
hotel butikowy	бутик-готель
hotel designerski	дизайнерський готель
wystrój wnętrz	інтер'єр
kameralna atmosfera	затишна атмосфера
unikatowy	унікальний
numeracja pokojów	нумерація номерів
nazwa pokoju	назва номера
hotel kapsułowy	капсульний готель
kapsuła	капсула
wypoczynek	відпочинок
materac	матрац
pościel	постільна білизна
lampa	лампа
telewizor	телевізор
komfort akustyczny	звуковий комфорт
zasłona	штора
prywatność	приватність
piętro	поверх
hotel lotniskowy	аеропортовий готель

lotnisko летовище, аеропорт
lot рейс
przesiadka пересадка
pobyt dzienny денне перебування
hotel tranzytowy транзитний готель
strefa tranzytowa транзитна зона
odprawa paszportowa паспортний контроль
kontrola bezpieczeństwa контроль безпеки
linia lotnicza авіакомпанія
opóźniony lot затриманий рейс
odwołany lot скасований рейс
terminal термінал
bezpłatny transfer безкоштовний трансфер
odlot виліт
lobby хол, вестибюль
rezerwować бронювати
zagospodarować przestrzeń раціонально використовувати простір
oczekiwać очікувати
odpocząć відпочити
odświeżyć się освіжитися
korzystać z usług користуватися послугами
zapewniać забезпечувати
świadczyć usługi надавати послуги
wpis do wykazu внесення до реєстру
kryterium критерій

HOTEL. DEFINICJA.

Hotel – rodzaj obiektu hotelarskiego, spełniającego określone kryteria. Hotel zapewnia gościnę, świadcząc usługi noclegowe.

W Polsce nazwa hotel jest prawnie chroniona, co oznacza, że mogą posługiwać się nią jedynie obiekty wpisane do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich oraz tymczasowo te, które oczekują na kategoryzację i wpis.

Podstawowe kryteria jakie musi spełnić hotel w Polsce:

co najmniej 10 pokojów
pokoje w większości jedno i dwu osobowe
szeroki zakres usług dodatkowych

Hotel butikowy

Niektóre hotele to nie tylko nocleg podczas podróży, ale wyjątkowe miejsce, które samo w sobie może być celem podróży.

Hotel butikowy [ang. boutique hotel] – inaczej hotel designerski – obiekt o wyjątkowym stylu, wyszukanym projekcie i niezwykłym wystroju wnętrz.

Zarówno działające samodzielnie, jak zrzeszone w niewielkich sieciach, hotele butikowe zapewniają swoim gościom kameralną atmosferę, a liczba pokojów jest zwykle ograniczona do kilkudziesięciu.

Popularną praktyką w hotelach butikowych jest różnorodne urządzanie pokojów, co oznacza, że każdy pokój jest unikatowy. Mniejsze hotele rezygnują z numeracji pokojów na rzecz nadania im obrazowych nazw pochodzących od koloru, cechy szczególnej lub zupełnie abstrakcyjnych np. pokój zielony.

Hotel kapsułowy – obiekt, który oferuje nocleg i wypoczynek w kapsułach o wymiarach łóżka. De facto jest to obiekt bardziej zbliżony do hostelu niż do hotelu.

Historia powstania hoteli kapsułowych wiąże się z potrzebą sprytnego zagospodarowania przestrzeni, której w japońskich miastach brakuje.

Metr szerokości, metr wysokości i dwa metry długości kapsuły, pozwalają jedynie leżeć. Wprawni praktycy jogi, mogą próbować usiąść wewnątrz kapsuły. W kapsule znajduje się materac, pościel, lampa, czasem też telewizor. Ściany chłoną dźwięki zapewniając komfort akustyczny.

Tradycyjne hotele kapsułowe nie mają drzwi, a jedynie zasłonki materiałowe lub w formie zwijanej maty. Nowoczesne kapsuły często wyposażone są w zamykane drzwi, co zapewnia większą prywatność.

Wiele hoteli kapsułowych ma wydzielone pomieszczenia, a nawet całe piętra, dla kobiet i osobne dla mężczyzn.

Hotel lotniskowy (ang. airport hotel) – położony na terenie portu lotniczego lub w jego okolicy.

Nocleg w hotelu lotniskowym stanowi doskonały wybór dla osób, które muszą dojechać z daleka na poranny lot, lub ich przesiadka między lotami trwa całą noc. Jeżeli hotel oferuje pobyty w ciągu dnia (day stay), to również osoby dłużej oczekujące na przesiadkę w ciągu dnia, mogą skorzystać z hotelu, aby wygodnie odpocząć i odświeżyć się.

Hotel tranzytowy (ang. transit hotel) – to szczególny rodzaj hotelu lotniskowego, który jest zlokalizowany w strefie tranzytowej (przesiadkowej) lotniska, co oznacza możliwość skorzystania z jego usług bez konieczności przechodzenia odprawy paszportowej, a także kontroli bezpieczeństwa w drodze na kolejny lot.

Pokoje w hotelach lotniskowych są także rezerwowane przez linie lotnicze dla pasażerów odwołanych lub bardzo opóźnionych lotów.

Co wyróżnia hotele lotniskowe?

Hotele lotniskowe zwykle oferują swoim gościom:

bezpłatny transfer z i do terminalu lotniska

bardzo wczesne śniadanie, w zależności od godziny startu pierwszych samolotów.

Wygodnym rozwiązaniem jest tablica odlotów dostępna na jednym z kanałów tv lub na ekranie w lobby.

Ćwiczenie 3. Prawda czy fałsz? Przeczytaj zdania i zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

W Polsce hotel musi mieć co najmniej 10 pokoi. ___
Wszystkie pokoje w hotelu butikowym wyglądają tak samo. ___
Hotel kapsułowy powstał w Japonii. ___
W kapsule można swobodnie chodzić. ___
Hotel tranzytowy znajduje się w strefie tranzytowej lotniska. ___
Hotele lotniskowe często oferują transfer na lotnisko. ___

Ćwiczenie 4. Uzupełnij zdania. Wstaw odpowiednie słowa z ramki.

hotel butikowy, kapsuła, lotnisko, transfer, pokojów, prywatność

Hotel w Polsce musi mieć co najmniej 10 _____.
Każdy pokój może być inny w _____.
Nowoczesna _____ może mieć zamykane drzwi.
Zamykane drzwi zapewniają większą _____.
Hotel lotniskowy znajduje się na terenie lub w pobliżu _____.
Goście mogą korzystać z bezpłatnego _____ do terminalu.
Ćwiczenie 3. Dopasuj typ hotelu do sytuacji

Ćwiczenie 5. Przeczytaj sytuacje i wybierz odpowiedni rodzaj hotelu.
A. hotel butikowy
B. hotel kapsułowy
C. hotel lotniskowy
D. hotel tranzytowy

Marta chce spędzić weekend w wyjątkowym miejscu z niepowtarzalnym wystrojem. ___
Piotr ma lot o 5:30 rano i przyjeżdża na lotnisko wieczorem. ___
Anna przesiada się na inny samolot i nie chce przechodzić ponownie kontroli paszportowej. ___
Tomek szuka taniego miejsca do spania na jedną noc i nie potrzebuje dużego pokoju. ____

Ćwiczenie 6. Wybierz właściwe słowo.Wybierz poprawną odpowiedź.
1. Hotel oferuje usługi:
a) noclegowe
b) sportowe
c) medyczne
2. Hotel butikowy wyróżnia się:
a) niską ceną

b) wyjątkowym stylem
c) dużą liczbą pokoi
3. W hotelu kapsułowym gość śpi w:
a) apartamencie
b) namiocie
c) kapsule
4. Hotel lotniskowy znajduje się:
a) przy autostradzie
b) nad morzem
c) na lotnisku lub w jego pobliżu
5. Hotel tranzytowy jest przeznaczony głównie dla:
a) studentów
b) pasażerów w podróży lotniczej
c) sportowców
6. Wiele hoteli lotniskowych oferuje:
a) bezpłatny transfer
b) kursy językowe
c) wynajem rowerów
7. W hotelu butikowym pokoje często są:
a) identyczne
b) bardzo małe
c) urządzone w różnym stylu
8. Kapsuła zapewnia:
a) miejsce dla całej rodziny
b) miejsce do leżenia i odpoczynku
c) salę konferencyjną
9. Gość hotelowy może zarezerwować:
a) pokój
b) terminal
c) pas startowy
10. Przesiadka oznacza:
a) zmianę środka transportu lub lotu
b) zameldowanie w hotelu
c) odbiór bagażu

Ćwiczenie 7. Uzupełnij zdania odpowiednimi wyrazami. Użyj słów z ramki.
prywatność, lotnisko, nocleg, kapsuła, pasażerów, transfer, pokój, przesiadka, terminal, hotel

1. Podczas podróży potrzebowałem wygodnego _____.
2. Każdy gość otrzymał własny _____.
3. Hotel lotniskowy znajduje się blisko _____.
4. Bezpłatny _____ przewozi gości do terminalu.

5. W hotelu kapsułowym śpi się w niewielkiej _____.
6. Zamykane drzwi zwiększają _____ gości.
7. Wielu _____ korzysta z hoteli lotniskowych.
8. Hotel tranzytowy jest wygodny podczas długiej _____.
9. Przed odlotem pasażer udał się do _____.
10. Dobry _____ oferuje szeroki zakres usług.

TEST

Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Kto może legalnie używać nazwy „hotel" w Polsce?
a) każdy obiekt noclegowy
b) tylko obiekty wpisane do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich
c) wszystkie hostele i pensjonaty
d) tylko hotele pięciogwiazdkowe

2. Ile pokojów musi mieć hotel w Polsce?
a) co najmniej 5
b) co najmniej 8
c) co najmniej 10
d) co najmniej 20

3. Czym wyróżnia się hotel butikowy?
a) bardzo niską ceną
b) wyjątkowym stylem i wystrojem wnętrz
c) dużą liczbą identycznych pokojów
d) położeniem wyłącznie nad morzem

4. Co jest typowe dla hoteli butikowych?
a) brak dekoracji w pokojach
b) wszystkie pokoje wyglądają tak samo
c) pokoje często mają indywidualny charakter
d) pokoje nie mają nazw ani numerów

5. Dlaczego powstały hotele kapsułowe?
a) z potrzeby luksusowego wypoczynku
b) z powodu braku przestrzeni w japońskich miastach
c) dla rodzin z dziećmi
d) dla turystów podróżujących samochodem

6. Co zwykle znajduje się w kapsule hotelowej?

a) kuchnia i łazienka
b) balkon i sofa
c) materac, pościel i lampa
d) basen i telewizor

7. Gdzie znajduje się hotel tranzytowy?
a) w centrum miasta
b) przy dworcu kolejowym
c) w strefie tranzytowej lotniska
d) obok restauracji lotniskowej

8. Dla kogo szczególnie wygodny jest hotel lotniskowy?
a) dla osób jadących na wakacje nad morze
b) dla pasażerów z bardzo wczesnym lotem lub długą przesiadką
c) dla studentów
d) dla osób podróżujących rowerem

9. Jaką usługę często oferują hotele lotniskowe?
a) darmowy wynajem samochodu
b) bezpłatny transfer do terminalu
c) lekcje językowe
d) organizację koncertów

10. Co może znajdować się w lobby hotelu lotniskowego?
a) tablica odlotów
b) sklep spożywczy
c) sala sportowa
d) biblioteka

Lekcja 2. RODZAJE HOTELI I OBIEKTÓW HOTELARSKICH

Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

W jakich typach hoteli nocowałeś/-aś?
Jaki rodzaj hotelu wybrałbyś/-abyś na wakacje, a jaki podczas podróży służbowej?
Czym różni się hotel od hostelu?
Jakie usługi są dla Ciebie najważniejsze podczas pobytu w hotelu?

Ćwiczenie 2. Dopasuj słowa do definicji. Połącz pojęcia z odpowiednimi definicjami.

Pojęcie	Definicja
a) motel	1. Hotel na statku lub barce
b) hostel	2. Obiekt dla zmotoryzowanych podróżnych
c) botel	3. Hotel oferujący usługi SPA
d) hotel uzdrowiskowy	4. Obiekt z pokojami wieloosobowymi
e) aparthotel	5. Kompleks apartamentów funkcjonujący jak hotel

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści. Przeczytaj tytuł „Rodzaje hoteli i obiektów hotelarskich". Zaznacz informacje, które mogą pojawić się w tekście.

□ Rodzaje hoteli specjalistycznych
□ Charakterystyka różnych obiektów noclegowych
□ Historia hotelarstwa w Polsce
□ Hotele dla podróżujących samolotem
□ Hotele ekologiczne i luksusowe
□ Przepisy ruchu drogowego

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

obiekt hotelarski	готельний об'єкт
aparthotel	апарт-готель
apartament	апартаменти
botel	ботель (готель на воді)
barka	баржа
jednostka pływająca	плавучий засіб
nabrzeże	набережна
budget-chic hotel	бюджетний дизайнерський готель
hotel butikowy	бутик-готель
condohotel	кондо-готель
hotel ekologiczny	екологічний готель
środowisko naturalne	природне середовище
materiał ekologiczny	екологічний матеріал
hotel ekonomiczny	бюджетний готель
hotel garni	готель типу garni (нічліг і сніданок)
hostel	хостел
zakwaterowanie	розміщення
pokój wieloosobowy	багатомісний номер
hotel lodowy	льодовий готель
igloo	іглу
hotel loftowy	лофт-готель
budynek industrialny	будівля в індустріальному стилі
fabryka	фабрика
huta	металургійний завод
magazyn	склад
spichlerz	зерносховище

browar броварня
otwarta przestrzeń відкритий простір
poddasze мансарда
hotel lotniskowy аеропортовий готель
port lotniczy аеропорт
hotel luksusowy розкішний готель
hotel kapsułowy капсульний готель
kapsuła капсула
hotel komfortowy готель середнього класу
hotel kongresowy конгрес-готель
konferencja конференція
kongres конгрес
zaplecze konferencyjne конференц-інфраструктура
motel мотель
gość zmotoryzowany автомобільний мандрівник
pensjonat пансіонат
całodzienne wyżywienie повний пансіон
hotel sieciowy мережевий готель
sieć hotelowa готельна мережа
łańcuch hotelowy готельний ланцюг
hotel klasy turystycznej готель туристичного класу
hotel tranzytowy транзитний готель
strefa przesiadkowa транзитна зона
hotel uzdrowiskowy курортний SPA-готель
odnowa biologiczna оздоровчі процедури
wioska wakacyjna курортне містечко
holiday village курортне селище
zabudowa забудова
teren rekreacyjny зона відпочинку
boisko sportowe спортивний майданчик
hotel zabytkowy історичний готель
zabytek пам'ятка архітектури
walory historyczne історична цінність
wymagania kategoryzacyjne вимоги категоризації
zakres usług спектр послуг
nocleg ночівля
śniadanie сніданок
wystrój wnętrz інтер'єр
szykowny елегантний
doskonale zlokalizowany вдало розташований
wygodnie urządzony комфортно облаштований
ochrona środowiska охорона довкілля

RODZAJE HOTELI I OBIEKTÓW HOTELARSKICH

Aparthotel – kompleks apartamentów – mieszkań, który w zakresie sposobu ich wynajmowania funkcjonuje jak hotel

Botel – hotel na statku, barce lub innej jednostce pływającej zacumowanej na stałe przy nabrzeżu.

Budget-chic hotel – hotel ekonomiczny o nowoczesnym, szykownym wystroju, często doskonale zlokalizowany. Pokoje w tego typu hotelach są małe, ale stylowo i wygodnie urządzone.

Hotel butikowy – wyróżniający się designem, który jest kluczowym elementem projektu i kształtuje charakter obiektu

Condohotel – kompleks apartamentów – mieszkań, który w zakresie sposobu ich wynajmowania funkcjonuje jak hotel. Historycznie różnił się od aparthotelu, tym że składał się jedynie z pokojów hotelowych bez kuchni.

Hotel ekologiczny (eco hotel) – mieści się w budynku zbudowanym z materiałów ekologicznych, zaprojektowanym tak, aby nie miał wpływu na środowisko naturalne.

Hotel ekonomiczny (budget hotel) – obiekt o podstawowym zakresie usług, niewyszukanym projekcie budynku i wnętrz. Hotele ekonomiczne zwykle kategoryzowane są w zakresie od 1 do 3 gwiazdek.

Hotel garni – mały hotel, oferujący ograniczone usługi – zwykle jedynie nocleg i śniadania. Określenie jest rozpowszechnione w Niemczech, Czechach i Słowacji.

Hostel – oferuje ograniczony poziom obsługi – zakwaterowanie w pokojach wieloosobowych oraz dwuosobowych bez łazienek

Hotel lodowy – zbudowany ze śniegu i lodu, pozwala doświadczyć noclegu w igloo

Hotel loftowy (lofthotel) – mieszczący się w budynku o industrialnym charakterze. Mogą to być zaadaptowane stare fabryki, huty, magazyny, spichlerze czy browary lub nowo wybudowane budynki. Styl loftowy charakteryzują otwarte przestrzenie, wysokie pomieszczenia, zagospodarowane strychy i poddasza. Wnętrza obfitują w stal, szkło, beton i cegły.

Hotel lotniskowy – położony na terenie portu lotniczego lub w jego bliskości

Hotel luksusowy – hotel o bardzo szerokim zakresie usług na najwyższym poziomie, świetnie zaprojektowany i doskonale wyposażony. Hotele luksusowe mają zwykle 5, a rzadziej 4 gwiazdki, jednak nie każdy hotel pięciogwiazdkowy można uznać za hotel luksusowy.

Hotel kapsułowy – oferuje nocleg i wypoczynek w kapsułach o wymiarach łóżka

Hotel komfortowy (średniej klasy) – to kategoria hoteli o szerokim zakresie usług, zapewniających swoim gościom wygodny pobyt. To kategorii tej zalicza się większość hoteli czterogwiazdkowych.

Hotel kongresowy – dostosowany jest do organizacji konferencji, kongresów i innych wydarzeń wymagających jednocześnie dużego zaplecza konferencyjnego i noclegowego

Motel – obiekt hotelowy dla gości zmotoryzowanych, położony przy drodze

Pensjonat – w Polsce nazwa zastrzeżona dla zarejestrowanych obiektów z co najmniej siedmioma pokojami i świadczących całodzienne wyżywienie

Hotel sieciowy – należący lub zrzeszony w sieci hotelowej / łańcuchu hotelowym

Hotel klasy turystycznej – archaiczne określenie hoteli o najniższym standardzie

Hotel tranzytowy – hotel zlokalizowany w strefie przesiadkowej lotniska

Hotel uzdrowiskowy (hotel spa) – hotel świadczący szeroki zakres usług odnowy biologicznej

Wioska wakacyjna (hotel kategorii HV) – z ang. holiday village charakteryzuje się niską zabudową na rozległym terenie oraz rozwiniętym zapleczem rekreacyjnym (baseny, boiska sportowe)

Hotel zabytkowy – mieszczący się w budynku uznanym za zabytek, ze względu na konieczność ochrony walorów historycznych może być zwolniony z wybranych wymagań kategoryzacyjnych.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Botel znajduje się na jednostce pływającej. ___
2. Hotel kapsułowy oferuje duże apartamenty. ___
3. Hotel lotniskowy położony jest w pobliżu lotniska. ___
4. Hostel oferuje wyłącznie pokoje jednoosobowe. ___
5. Motel przeznaczony jest głównie dla kierowców. ___
6. Hotel ekologiczny powstaje z myślą o ochronie środowiska. ___
7. Hotel kongresowy posiada zaplecze konferencyjne. ___
8. Hotel zabytkowy może być zwolniony z części wymagań kategoryzacyjnych. ___

Ćwiczenie 5. Uzupełnij zdania. Wstaw odpowiednie słowa z ramki.

lotniskowy, konferencji, kapsułach, hostel, ekologicznych, sieci, wyżywienie, luksusowy, statku, uzdrowiskowy

1. Botel znajduje się na _____.
2. Hotel kapsułowy oferuje nocleg w _____.
3. Hotel _____ położony jest blisko lotniska.
4. Hotel kongresowy jest przeznaczony do organizacji _____.
5. Hotel ekologiczny budowany jest z materiałów _____.
6. Pensjonat w Polsce musi zapewniać całodzienne _____.

7. Hotel _____ oferuje usługi odnowy biologicznej.
8. Hotel _____ zapewnia najwyższy poziom usług.
9. Hotel sieciowy należy do określonej _____ hotelowej.
10. _____ często oferuje pokoje wieloosobowe.

Ćwiczenie 6. Wybierz poprawną odpowiedź
1. Hotel garni oferuje zwykle:
a) nocleg i śniadanie
b) pełne wyżywienie
c) tylko nocleg
2. Hotel loftowy charakteryzuje się:
a) stylem rustykalnym
b) stylem industrialnym
c) stylem klasycznym
3. Condohotel historycznie różnił się od aparthotelu tym, że:
a) miał tylko restauracje
b) nie posiadał kuchni w pokojach
c) był położony przy lotnisku
4. Wioska wakacyjna (HV):
a) znajduje się wyłącznie nad morzem
b) posiada rozległy teren rekreacyjny
c) składa się wyłącznie z apartamentów
5. Hotel tranzytowy znajduje się:
a) przy autostradzie
b) w centrum miasta
c) w strefie przesiadkowej lotniska
6. Hotel butikowy wyróżnia się:
a) niskimi cenami
b) wyjątkowym designem
c) dużą liczbą pokoi
7. Hotel lodowy jest zbudowany:
a) z drewna
b) z kamienia
c) ze śniegu i lodu
8. Budget-chic hotel oferuje:
a) małe, stylowo urządzone pokoje
b) wyłącznie luksusowe apartamenty
c) pokoje wieloosobowe

Ćwiczenie 7. Dopasuj rodzaj hotelu do opisu.

Rodzaj hotelu	Opis
hotel kongresowy	A. obiekt dla zmotoryzowanych
motel	B. hotel w zabytkowym budynku

hotel zabytkowy	C. hotel z dużym zapleczem konferencyjnym
hotel ekologiczny	D. obiekt przyjazny środowisku
hotel kapsułowy	E. nocleg w kapsułach

Ćwiczenie 8. Dyskusja. Odpowiedz pełnymi zdaniami.

1. W którym z opisanych hoteli chciałbyś/-abyś spędzić weekend i dlaczego?
2. Jakie zalety mają hotele ekologiczne?
3. Czy hostel jest dobrą opcją dla młodych podróżników? Uzasadnij.
4. Jakie korzyści oferuje hotel kongresowy uczestnikom konferencji?
5. Czy nocleg w hotelu lodowym lub kapsułowym wydaje Ci się atrakcyjny? Dlaczego?

TEST DO LEKCJI 2

Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Czym charakteryzuje się aparthotel?
a) oferuje wyłącznie pokoje bez kuchni
b) funkcjonuje jak hotel i składa się z apartamentów
c) znajduje się wyłącznie nad morzem
d) jest przeznaczony tylko dla rodzin

2. Co wyróżnia botel?
a) znajduje się w górach
b) jest zbudowany z lodu
c) mieści się na jednostce pływającej
d) oferuje wyłącznie pokoje kapsułowe

3. Jakie cechy ma hotel budget-chic?
a) luksusowe apartamenty i ogromne pokoje
b) małe, ale stylowo urządzone pokoje
c) industrialny styl wnętrz
d) brak nowoczesnego wyposażenia

4. Czym różnił się historycznie condohotel od aparthotelu?
a) miał wyłącznie restauracje
b) nie oferował noclegów krótkoterminowych
c) składał się z pokojów bez kuchni
d) znajdował się wyłącznie w centrach miast

5. Jakie materiały wykorzystuje hotel ekologiczny?
a) wyłącznie beton i stal
b) materiały ekologiczne przyjazne środowisku

c) materiały plastikowe
d) wyłącznie drewno egzotyczne

6. Jakie usługi oferuje zwykle hotel garni?
a) pełne wyżywienie i spa
b) wyłącznie konferencje
c) nocleg i śniadania
d) wyłącznie pokoje wieloosobowe

7. Co jest typowe dla hostelu?
a) luksusowe apartamenty
b) pokoje wieloosobowe bez łazienek
c) pokoje wyłącznie jednoosobowe
d) prywatne baseny w każdym pokoju

8. W jakim budynku najczęściej mieści się hotel loftowy?
a) w zamku
b) w dawnej fabryce lub magazynie
c) w drewnianym domku
d) w igloo

9. Dla kogo przeznaczony jest motel?
a) dla pasażerów lotniczych
b) dla gości zmotoryzowanych
c) dla studentów
d) dla uczestników kongresów

10. Co charakteryzuje wioskę wakacyjną?
a) wysoka zabudowa i mały teren
b) brak obiektów rekreacyjnych
c) niska zabudowa i rozbudowane zaplecze rekreacyjne
d) wyłącznie luksusowe apartamenty

Lekcja 3. RODZAJE POKOJÓW HOTELOWYCH

Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.
Jakie rodzaje pokojów hotelowych znasz?
Jakie cechy są dla Ciebie najważniejsze podczas wyboru pokoju hotelowego?
Czym różni się pokój standardowy od apartamentu?
Czy podczas podróży wolisz pokój z widokiem, balkonem czy dostępem do basenu?

Ćwiczenie 2. Dopasuj słowa do definicji. Połącz pojęcia z ich znaczeniami.
Pojęcie Definicja

a) apartament 1. Pokój z bezpośrednim dostępem do basenu
b) bungalow 2. Samodzielny budynek mieszkalny na terenie hotelu
c) penthouse 3. Duże mieszkanie hotelowe z wieloma pomieszczeniami
d) swim-up 4. Pokój na ostatnim piętrze, często z tarasem
e) studio 5. Powiększony pokój z częścią sypialną i dzienną

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści. Przeczytaj tytuł tekstu „Rodzaje pokojów hotelowych". Zaznacz informacje, które Twoim zdaniem pojawią się w tekście.

□ Rodzaje łóżek hotelowych
□ Kategorie pokojów hotelowych
□ Historia hotelarstwa w Europie
□ Wyposażenie pokojów hotelowych
□ Położenie pokojów na terenie hotelu
□ Rodzaje restauracji hotelowych
□ Standardy pokojów hotelowych

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

pokój hotelowy	готельний номер
jednostka mieszkalna	житлова одиниця
apartament	апартаменти
suita	люкс (сьют)
studio	студія
standard	стандарт
łóżko jednoosobowe	односпальне ліжко
łóżko dwuosobowe	двоспальне ліжко
pokój jednoosobowy	одномісний номер
pokój dwuosobowy	двомісний номер
twin	номер з двома окремими ліжками
hollywood twin	номер з двома з'єднаними ліжками
zagłówek / wezgłowie	узголів'я ліжка
pokój rodzinny	сімейний номер
część sypialna	спальне місце
część dzienna	вітальня зона
aneks kuchenny	кухонний куточок
sypialnia	спальня
pokój dzienny	вітальня
jadalnia	їдальня
kuchnia	кухня
mezoneta / duplex	дворівневий номер
położenie	розташування
anex	корпус поза головною будівлею
bungalow	бунгало

cottage	котедж, традиційний будиночок
villa	вілла
penthouse	пентхаус
cabana	будиночок біля пляжу або басейну
lanai	номер з гарним видом з тераси або балкона
balkon	балкон
taras	тераса
widok	краєвид
pokój swim-up	номер з прямим виходом до басейну
pokój przyległy	суміжний номер
pokój łączony	номер із внутрішніми дверима
zakwaterowanie	розміщення
pokój standardowy	стандартний номер
pokój ekonomiczny	номер економкласу
pokój superior	покращений номер
pokój deluxe	номер делюкс
pokój premier	преміум-номер
pokój executive	бізнес-номер
podróż służbowa	службове відрядження
miejsce do pracy	робоче місце
rezerwacja	бронювання
klimatyzacja	кондиціонер
sejf	сейф
suszarka do włosów	фен
deska do prasowania	прасувальна дошка
szlafrok	халат
samopoczucie	самопочуття
szybkie łącze internetowe	швидкісний інтернет
kosmetyki hotelowe	готельна косметика
metraż	площа приміщення

RODZAJE POKOJÓW HOTELOWYCH

Wybór pokojów hotelowych, a właściwie jednostek mieszkalnych, obejmuje standardowe pokoje, a także większe apartamenty, suity, czy studia.

Rodzaje pokojów zależą od:

- standardu wyposażenia
- ilości i rodzaju łóżek
- wielkości i ilości pomieszczeń
- położenia na terenie hotelu

Ilość osób i łóżek

- Pokój jednoosobowy (ang. single – SGL)
- Pokój dwuosobowy z 1 łóżkiem (ang. double – DBL)

- Pokój dwuosobowy w hotelu
- Pokój dwuosobowy z 2 łóżkami (ang. twin – TWN)
- Pokój dwuosobowy z dwoma łóżkami - twin
- Pokój hollywood twin z 2 przylegającymi do siebie łóżkami połączonymi wspólnym wezgłowiem (zagłówkiem)
- Pokój hollywood twin
- Pokój double-double / twin double z 2 łóżkami dwuosobowymi
- Pokój rodzinny – dla co najmniej 2 osób dorosłych i 1 dziecka

Wielkość i ilość pomieszczeń

Hotelarze stosują poniższe terminy według własnego uznania, dlatego zawsze najlepiej sprawdzić dokładny opis pokoju w danym hotelu.

studio – powiększone pomieszczenie z częścią sypialną, może posiadać część dzienną i aneks kuchenny

junior suita – powiększone pomieszczenie z częścią sypialną i dzienną

suita – osobna sypialnia i pokój dzienny

apartament – osobna sypialnia, pokój dzienny, jadalnia i kuchnia

maisonette / mezoneta / duplex – pokój dwupoziomowy

Położenie

anex – poza główną częścią hotelu, dalej od infrastruktury – basenu czy restauracji oraz plaży

bungalow – w osobnym budynku mieści się jedna lub więcej jednostka mieszkalna np. pokój lub apartament

cottage – w chacie stylistycznie nawiązującej do lokalnych tradycji architektonicznych

Chaty w hotelu Sands at Nomad (Kenia)

villa – osobny budynek z jedną lub kilkoma sypialniami, pokojem dziennym, tarasem

penthouse – suita na ostatnich piętrach zwykle z tarasem

cabana – tuż przy plaży, nad wodą, nad basenem

lanai – z pięknym widokiem roztaczającym się z balkonu lub z tarasu

pokój swim-up – położony bezpośrednio przy basenie hotelowym. Takie rozwiązanie łączy wygodę prywatnego basenu, do którego można wskoczyć wprost z tarasu, z wielkością basenu ogólnodostępnego

pokoje przyległe (ang. adjacent rooms) – pokoje położone obok siebie

pokoje łączone (ang. adjoining rooms) – pokoje połączone ze sobą bezpośrednimi drzwiami, które są zamknięte na klucz jeżeli pokoje są wynajmowane przez obce osoby, ale mogą zostać odblokowane jeżeli w obu pokojach zakwaterowana jest np. rodzina.

Standard

pokój standardowy

pokój ekonomiczny – o obniżonym standardzie

pokój superior – o podwyższonym standardzie

pokój deluxe – o podwyższonym standardzie, oferujący zwykle większy komfort niż pokój superior

pokój premier – o podwyższonym standardzie, oferujący zwykle większy komfort niż pokój deluxe

pokój executive – dla podróżujących służbowo z wydzielonym wygodnym miejscem do pracy

Pokoje superior / deluxe / premier mogą różnić się wielkością, wyposażeniem, położeniem, widokiem

Pokój Run Of the House (ROH) – rodzaj rezerwacji, która nie gwarantuje konkretnego rodzaju pokoju.

Rodzaje pokojów w wybranych hotelach

Sofitel Grand Hotel Sopot

Apartament prezydencki w hotelu Sofitel Grand Sopot 5*

W naszym hotelu do dyspozycji gości pozostają pokoje oraz apartamenty od strony parku oraz od strony morza, a te od strony morza można wybrać z balkonem lub bez. Metraż zależy od standardu, od 25 m² do 100 m².

Wszystkie pokoje są wyposażone w łazienkę z wanną lub prysznicem, system dźwiękowy marki BOSE, mini bar, a łóżka marki MyBed gwarantują dobry sen. W hotelu posiadamy kosmetyki marki Lanvin oraz Hermes, te ostatnie znajdują się w apartamentach.

– mówi Patrycja Walczak – Kierownik Rezerwacji hotelu Sofitel Grand Sopot 5*

Grand Lubicz Ustka

Apartament w Hotelu Grand Lubicz Uzdrowisko Ustka

Pokoje hotelowe przeznaczone dla naszych Gości, możemy podzielić pod względem rodzaju, a co za tym idzie, dwóch podstawowych kryteriów: wielkości i wyposażenia. Hotel posiada 311 pokoi typu Comfort, Lux oraz Apartamenty.

Wszystkie pokoje zostały urządzone w nowoczesnej stylistyce, zaprojektowanej z myślą o zapewnieniu komfortu i dobrego samopoczucia naszym gościom. Wszystkie wyposażone są w klimatyzację, telefon, telewizor LCD, mini bar, szybkie bezprzewodowe łącze internetowe, szyfrowo zamykany sejf, suszarkę do włosów, wagę, deskę do prasowania, szlafrok oraz czajnik.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Pokój twin posiada dwa oddzielne łóżka. ___
2. Pokój hollywood twin ma dwa łóżka połączone wspólnym zagłówkiem. ___
3. Apartament składa się wyłącznie z jednej sypialni. ___
4. Maisonette to pokój dwupoziomowy. ___
5. Pokój swim-up ma bezpośredni dostęp do basenu. ___
6. Pokoje adjoining rooms są połączone drzwiami. ___

7. Pokój ekonomiczny oferuje wyższy standard niż pokój deluxe. ___
8. Rezerwacja ROH gwarantuje konkretny rodzaj pokoju. ___

Ćwiczenie 5. Uzupełnij zdania. Wstaw odpowiednie słowa z ramki.

basenu, rodzina, apartament, balkon, superior, bungalow, executive, sypialnia, twin, aneks kuchenny

1. Pokój _____ posiada dwa oddzielne łóżka.
2. Studio może mieć _____.
3. Suita składa się z osobnej _____ i pokoju dziennego.
4. Pokój rodzinny przeznaczony jest dla dorosłych i dzieci, czyli dla _____.
5. Pokój _____ jest przeznaczony głównie dla osób podróżujących służbowo.
6. Pokój _____ oferuje podwyższony standard.
7. Niektóre pokoje mają widok na morze i własny _____.
8. Pokój swim-up znajduje się bezpośrednio przy _____.
9. _____ to samodzielny budynek na terenie hotelu.
10. Największą liczbę pomieszczeń zwykle posiada _____.

Ćwiczenie 6. Wybierz poprawną odpowiedź
Skrót DBL oznacza:
a) pokój jednoosobowy
b) pokój dwuosobowy z jednym łóżkiem
c) pokój rodzinny
Junior suita to:
a) dwa oddzielne pokoje
b) powiększone pomieszczenie z częścią dzienną i sypialną
c) pokój dwupoziomowy
Villa to:
a) pokój na ostatnim piętrze
b) pokój z balkonem
c) osobny budynek z jedną lub kilkoma sypialniami
Pokój deluxe jest zwykle:
a) o wyższym standardzie niż superior
b) tańszy od ekonomicznego
c) przeznaczony tylko dla rodzin
Pokoje adjacent rooms:
a) mają wspólne drzwi
b) znajdują się obok siebie
c) są na różnych piętrach

Cottage to:
a) chata nawiązująca do lokalnej architektury
b) pokój biznesowy
c) luksusowy apartament
Pokój executive posiada:
a) prywatny basen
b) miejsce do pracy
c) dwie sypialnie
Anex znajduje się:
a) w głównej części hotelu
b) blisko restauracji
c) poza główną częścią hotelu

Ćwiczenie 7. Dopasuj rodzaj pokoju do opisu

Rodzaj pokoju	Opis
studio	A. pokój dwupoziomowy
maisonette	B. osobna sypialnia i pokój dzienny
suita	C. pokój z dostępem do basenu
swim-up	D. powiększone pomieszczenie z częścią sypialną
penthouse	E. luksusowy pokój na najwyższych piętrach

Ćwiczenie 8. Dyskusja. Odpowiedz pełnymi zdaniami.

1. Jaki rodzaj pokoju hotelowego wybrałbyś/-abyś na wakacje i dlaczego?
2. Czy ważniejszy jest dla Ciebie standard pokoju czy jego położenie?
3. Jakie udogodnienia powinien mieć idealny pokój hotelowy?
4. Czy chciałbyś/-abyś zatrzymać się w pokoju swim-up lub penthouse? Dlaczego?
5. Jakie są zalety pokojów łączonych dla rodzin podróżujących z dziećmi?

TEST DO LEKCJI 3
Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Co wpływa na rodzaj pokoju hotelowego?
a) tylko cena pokoju
b) wyłącznie liczba łóżek
c) standard, wielkość, liczba łóżek i położenie
d) jedynie lokalizacja hotelu

2. Co oznacza skrót SGL?
a) pokój rodzinny
b) pokój jednoosobowy
c) pokój luksusowy
d) pokój z balkonem

3. Czym różni się pokój twin od pokoju double?
a) twin ma dwa oddzielne łóżka
b) twin ma kuchnię
c) twin znajduje się przy basenie
d) twin jest zawsze większy

4. Co charakteryzuje pokój hollywood twin?
a) posiada dwa piętra
b) ma dwa łóżka połączone wspólnym zagłówkiem
c) znajduje się na ostatnim piętrze
d) ma prywatny basen

5. Co zwykle znajduje się w apartamencie?
a) tylko łóżko i łazienka
b) osobna sypialnia, salon, jadalnia i kuchnia
c) wyłącznie część dzienna
d) dwa oddzielne balkony

6. Jaki jest pokój maisonette / duplex?
a) położony przy plaży
b) przeznaczony dla jednej osoby
c) dwupoziomowy
d) bez okien

7. Co oznacza określenie „swim-up”?
a) pokój na najwyższym piętrze
b) pokój połączony z restauracją
c) pokój z bezpośrednim dostępem do basenu
d) pokój z aneksem kuchennym

8. Czym różnią się pokoje adjoining od adjacent?
a) adjoining mają wspólne drzwi
b) adjoining są tańsze
c) adjoining są zawsze większe
d) adjoining znajdują się poza hotelem

9. Dla kogo przeznaczony jest pokój executive?
a) dla rodzin z dziećmi
b) dla podróżujących służbowo
c) dla studentów
d) dla sportowców

10. Co oznacza rezerwacja typu ROH (Run Of the House)?
a) gwarancję pokoju deluxe
b) możliwość wyboru piętra
c) brak gwarancji konkretnego rodzaju pokoju
d) rezerwację pokoju rodzinnego

Lekcja 4. ZAMELDOWANIE W HOTELU

Ćwiczenie 1. Rozgrzewka językowa. Odpowiedz na pytania.
1. Co robisz po przyjeździe do hotelu?
2. Jakie dokumenty są potrzebne podczas zameldowania?
3. Czy zdarzyło Ci się kiedyś przyjechać do hotelu bardzo wcześnie lub bardzo późno?
4. Jakie informacje chciałbyś/-abyś otrzymać od recepcjonisty podczas zameldowania?

Ćwiczenie 2. Dopasuj słowa do definicji. Połącz pojęcia z ich definicjami.

Pojęcie	Definicja
a) zameldowanie	1. Podniesienie standardu pokoju
b) recepcjonista	2. Rejestracja przyjazdu gościa do hotelu
c) kaucja	3. Pracownik obsługujący gości hotelowych
d) upgrade	4. Kwota wpłacana jako zabezpieczenie
e) overbooking	5. Przyjęcie większej liczby rezerwacji niż liczba dostępnych pokoi

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści Przeczytaj tytuł tekstu „Zameldowanie w hotelu". Zaznacz informacje, które Twoim zdaniem pojawią się w tekście.
□ Dokumenty potrzebne podczas zameldowania
□ Obowiązki recepcjonisty
□ Rodzaje śniadań hotelowych
□ Wczesne i późne zameldowanie
□ Problemy związane z overbookingiem
□ Historia recepcji hotelowej

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

zameldowanie	реєстрація в готелі, заселення
check-in	чек-ін, заселення
recepcja	рецепція
recepcjonista	адміністратор готелю
gość hotelowy	гість готелю
przyjazd	приїзд

rejestracja реєстрація
voucher ваучер
potwierdzenie rezerwacji підтвердження бронювання
dokument tożsamości документ, що посвідчує особу
dowód osobisty посвідчення особи, ID-картка
paszport паспорт
kaucja застава
autoryzacja karty kredytowej авторизація кредитної картки
gotówka готівка
formalności формальності
klucz do pokoju ключ від номера
pobyt перебування
podatek turystyczny туристичний податок
opłata klimatyczna туристичний збір
urząd державна установа
przydzielenie pokoju призначення номера
dział rezerwacji відділ бронювання
numer pokoju номер кімнати
polityka hotelu політика готелю
upgrade підвищення категорії номера
wyższa kategoria pokoju номер вищої категорії
wczesne zameldowanie раннє заселення
early check-in ранній чек-ін
doba hotelowa готельна доба
program lojalnościowy програма лояльності
status klienta статус клієнта
korzyści переваги
późne zameldowanie пізнє заселення
anulować rezerwację скасувати бронювання
rezerwacja gwarantowana гарантоване бронювання
rezerwacja przedpłacona бронювання з передоплатою
dostępność pokoju наявність номера
overbooking овербукінг
obiekt hotelarski готельний об’єкт
pomieścić розмістити
straty збитки
anulacja rezerwacji скасування бронювання
wysoki sezon пік сезону
właściciel hotelu власник готелю
obiekt zastępczy альтернативний готель
lokalizacja місцезнаходження
komfort комфорт
negocjacje переговори

rekompensata компенсація
rekompensata pieniężna грошова компенсація
wycieczka fakultatywna факультативна екскурсія
niezależnie od незалежно від
powiadomić hotel повідомити готель
korzystać z dodatkowych korzyści користуватися додатковими перевагами

ZAMELDOWANIE W HOTELU

Zameldowanie (ang: check-in) to proces rejestracji przyjazdu gościa do hotelu. Zameldowanie odbywa się w recepcji hotelowej.

Gość może zostać poproszony o okazanie vouchera lub potwierdzenia rezerwacji oraz dokumentu tożsamości – dowodu osobistego lub paszportu. Czasem wymagane jest wniesienie kaucji w formie autoryzacji karty kredytowej lub gotówką.

Po dopełnieniu formalności, gość otrzymuje klucz do pokoju oraz krótką instrukcję, jak dotrzeć do pokoju, jak poruszać się po obiekcie oraz kiedy podawane jest śniadanie.

Obowiązki recepcjonisty

Podczas zameldowania, recepcjonista sprawdza czy wszystkie dane dotyczące pobytu gościa są prawidłowe. W niektórych krajach wymagana jest oficjalne zgłoszenie pobytu w odpowiednim urzędzie oraz opłacenie podatku turystycznego – opłaty klimatycznej.

Przydzielenie pokoju

Dział rezerwacji może przydzielić numer pokoju przed przyjazdem gościa, a jeśli nie zostało to zrobione, to przydział pozostaje w gestii recepcjonisty.

Zależnie od polityki hotelu, recepcjonista może zdecydować o przydzieleniu pokoju wyższej kategorii (upgrade).

Wczesne zameldowanie

Hotele zezwalają na wcześniejsze zameldowanie (ang. early check-in) przed rozpoczęciem doby hotelowej, gdy pokój jest już gotowy na przyjęcie gości. Najczęściej ma to miejsce, gdy dany pokój był wolny poprzedniej nocy, wtedy istnieje możliwość przyjęcia gości nawet wcześnie rano. W niektórych hotelach jest to usługa dodatkowo płatna lub przysługująca jedynie gościom uczestniczącym w programie lojalnościowym i posiadającym odpowiedni status, który uprawnia do korzystania z dodatkowych korzyści.

Późne zameldowanie

Jeżeli planujemy przyjazd do hotelu po określonej godzinie (zwykle 18:00), należy o tym powiadomić hotel, aby nie anulował naszej rezerwacji. Najlepiej w takim przypadku dokonać gwarantowanej lub przedpłaconej rezerwacji, co zagwarantuje nam dostępność pokoju niezależnie od godziny przyjazdu do hotelu.

Overbooking – proces przyjmowania większej ilości rezerwacji niż dany obiekt hotelarski jest w stanie pomieścić.

Hotelarze stosują overbooking głównie ze względów finansowych, aby zminimalizować straty spowodowane anulacjami rezerwacji przez klientów.

Praktyka jest stosowana przede wszystkim w obiektach popularnych oraz w wysokim sezonie, gdzie liczba zainteresowanych gości znacznie wzrasta, rośnie także liczba odwołanych wizyt.

W przypadku wystąpienia overbookingu, właściciel hotelu, w którym potencjalny gość miał rezerwację, ma obowiązek zapewnić zastępczy obiekt o nie niższym standardzie, a także w podobnej lokalizacji.

W takiej sytuacji, rozwiązanie overbookingu może być korzystne nie tylko dla właściciela hotelu, ale również dla klienta, który otrzyma pokój o większym komforcie niż zamierzał. Zmiana docelowego miejsca noclegu podlega negocjacjom, wypłacane są rekompensaty pieniężne lub w postaci np. bezpłatnych wycieczek fakultatywnych.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

Zameldowanie odbywa się zwykle w recepcji hotelowej. ___

1. Gość nigdy nie musi okazywać dokumentu tożsamości. ___
2. Hotel może wymagać wpłacenia kaucji. ___
3. Recepcjonista może przydzielić gościowi pokój wyższej kategorii. ___
4. Early check-in oznacza późne zameldowanie. ___
5. Późny przyjazd do hotelu warto wcześniej zgłosić. ___
6. Overbooking oznacza, że hotel ma za mało pracowników. ___
7. W przypadku overbookingu hotel powinien zapewnić alternatywne zakwaterowanie. ___

Ćwiczenie 5. Uzupełnij zdania. Wstaw odpowiednie słowa z ramki.

voucher, kaucji, recepcjonisty, status, śniadanie, rezerwacji, standardzie, dowód osobisty, upgrade, overbooking

1. Podczas zameldowania gość może okazać _____ lub potwierdzenie rezerwacji.
2. Dokumentem tożsamości może być paszport lub _____.
3. Niektóre hotele wymagają wpłacenia _____.
4. Recepcjonista informuje gościa, o której godzinie podawane jest _____.
5. Przydzielenie pokoju może należeć do obowiązków _____.
6. Gość może otrzymać bezpłatny _____ pokoju.
7. Program lojalnościowy może zapewniać odpowiedni _____.
8. Hotel może anulować rezerwację, jeśli gość nie poinformuje o późnym przyjeździe i nie ma gwarantowanej _____.
9. Hotel zastępczy powinien być o podobnym _____.

10. Przyjęcie zbyt dużej liczby rezerwacji to _____.

Ćwiczenie 6. Wybierz poprawną odpowiedź
Check-in oznacza:
a) wymeldowanie
b) zameldowanie
c) rezerwację
Kaucja może być wniesiona:
a) wyłącznie gotówką
b) wyłącznie kartą kredytową
c) kartą kredytową lub gotówką
Early check-in oznacza:
a) wcześniejsze zameldowanie
b) wcześniejsze wymeldowanie
c) rezerwację online
Pokój może być gotowy wcześniej, jeśli:
a) był zajęty poprzedniej nocy
b) był wolny poprzedniej nocy
c) znajduje się na parterze
Późny przyjazd należy zgłosić, aby:
a) otrzymać zniżkę
b) uniknąć anulowania rezerwacji
c) dostać większy pokój
Overbooking jest stosowany głównie:
a) ze względów bezpieczeństwa
b) ze względów finansowych
c) ze względów ekologicznych
W przypadku overbookingu hotel:
a) może odmówić pomocy gościowi
b) powinien zapewnić hotel zastępczy
c) zwraca tylko część pieniędzy
Hotel zastępczy powinien mieć:
a) niższy standard
b) podobny standard i lokalizację
c) większą liczbę pokoi

Ćwiczenie 7. Dopasuj pojęcia do opisów

Pojęcie	Opis
early check-in	A. podwyższenie kategorii pokoju
upgrade	B. późny przyjazd do hotelu
overbooking	C. wcześniejsze zameldowanie
kaucja	D. zabezpieczenie finansowe
late arrival	E. większa liczba rezerwacji niż dostępnych pokoi

Ćwiczenie 8. Dyskusja. Odpowiedz pełnymi zdaniami.

1. Jakie informacje powinien przekazać recepcjonista podczas zameldowania?
2. Czy hotel powinien pobierać kaucję? Dlaczego?
3. Jakie są zalety wcześniejszego zameldowania?
4. Co powinien zrobić gość, jeśli wie, że przyjedzie bardzo późno?
5. Czy overbooking jest uczciwą praktyką wobec klientów? Uzasadnij swoją opinię.

TEST DO LEKCJI 4

Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Czym jest zameldowanie (check-in)?
a) rezerwacją pokoju online
b) procesem wymeldowania z hotelu
c) procesem rejestracji przyjazdu gościa w hotelu
d) wyborem menu w restauracji hotelowej

2. Gdzie odbywa się zameldowanie?
a) w restauracji
b) w recepcji hotelowej
c) w pokoju hotelowym
d) w lobby lotniska

3. Co gość może być poproszony o okazanie podczas check-in?
a) biletu autobusowego
b) vouchera i dokumentu tożsamości
c) planu podróży
d) opinii o hotelu

4. W jakiej formie może być pobrana kaucja?
a) tylko gotówką
b) tylko przelewem bankowym
c) kartą kredytową lub gotówką
d) tylko bonem hotelowym

5. Kto przydziela pokój, jeśli nie zrobił tego dział rezerwacji?
a) kelner
b) kierownik kuchni
c) recepcjonista
d) sprzątaczka

6. Co oznacza „upgrade” pokoju?
a) zmniejszenie standardu pokoju
b) przydzielenie pokoju wyższej kategorii
c) zmiana hotelu na tańszy
d) anulowanie rezerwacji

7. Kiedy możliwe jest wczesne zameldowanie (early check-in)?
a) gdy hotel jest pełny
b) gdy pokój jest już gotowy
c) tylko w nocy
d) tylko w weekendy

8. Co należy zrobić przy późnym przyjeździe do hotelu?
a) anulować rezerwację
b) zmienić hotel
c) powiadomić hotel o późnym przyjeździe
d) zapłacić podwójnie

9. Czym jest overbooking?
a) sprzedażą pokoi w niższej cenie
b) przyjmowaniem większej liczby rezerwacji niż dostępnych miejsc
c) darmowym upgradem pokoju
d) rezerwacją tylko online

10. Co hotel musi zapewnić w przypadku overbookingu?
a) brak rekompensaty
b) pokój o niższym standardzie
c) zastępczy hotel o podobnym lub wyższym standardzie
d) tylko zwrot pieniędzy bez noclegu

Lekcja 5. MINIBAR

Ćwiczenie 1. Dyskusja w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Czy korzystałeś/-aś kiedyś z minibaru w hotelu?
2. Jakie produkty powinny znajdować się w minibarze?
3. Dlaczego produkty w minibarze są zwykle droższe niż w sklepie?
4. Czy minibar jest potrzebnym elementem wyposażenia pokoju hotelowego?

Ćwiczenie 2. Dopasuj słowa do definicji. Połącz wyrazy z odpowiednimi definicjami.

Wyraz	Definicja
a) minibar	1. Urządzenie do przygotowywania drinków
b) shaker	2. Niewielki barek znajdujący się w pokoju hotelowym

c) czujnik 3. Urządzenie wykrywające określone zdarzenia
d) rachunek 4. Dokument zawierający kwotę do zapłaty
e) asortyment 5. Zestaw oferowanych produktów

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści. Zaznacz, które informacje Twoim zdaniem pojawią się w tekście.
□ Historia minibarów
□ Sposób działania automatycznych minibarów
□ Przepisy dotyczące budowy hoteli
□ Produkty dostępne w minibarach
□ Ceny produktów w minibarach
□ Zalety i wady korzystania z minibaru
□ Wyposażenie restauracji hotelowej

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst
minibar мінібар
barek барна шафка, бар
pokój hotelowy готельний номер
mała lodówka мініхолодильник
szklanka склянка
kieliszek келих, чарка
przekąska закуска
zestaw do parzenia kawy i herbaty набір для приготування кави та чаю
zaparzacz заварник
ekspres do kawy кавомашина
shaker шейкер
drink коктейль
pojemnik na lód контейнер для льоду
gość hotelowy гість готелю
korzystać z користуватися
dowolna chwila будь-який момент
napój bezalkoholowy безалкогольний напій
chłodziarka охолоджувач
miniaturowa butelka мініатюрна пляшка
mocny alkohol міцний алкоголь
wdrożenie впровадження
usługa room service обслуговування номерів
sieć hotelowa готельна мережа
obiekt hotelowy готельний об'єкт
wybór produktów вибір продуктів
woda mineralna мінеральна вода
orzeszki горішки
chipsy чипси

baton батончик
czekolada шоколад
produkt gastronomiczny харчовий продукт
przybory toaletowe туалетне приладдя
produkt lokalny місцевий продукт
produkt ekologiczny екологічний продукт
producent виробник
browar броварня
klient клієнт
luksusowy розкішний
wyposażenie оснащення
gatunek wina сорт вина
woda mineralna мінеральна вода
gust смак, уподобання
rezygnować z відмовлятися від
uzupełniać поповнювати
do dyspozycji у розпорядженні
informacja інформація
zlikwidować ліквідувати
cennik прайс-лист
formularz бланк, форма
rachunek рахунок
służba pięter служба покоївок
czujnik датчик
rejestrować реєструвати
doliczać додавати до рахунку
regulować rachunek оплачувати рахунок
wymeldowanie виселення з готелю
wrócić na miejsce повернути на місце
ustalony czas встановлений час
automatyczny minibar автоматичний мінібар
gama produktów асортимент продукції
ograniczony обмежений
schłodzony охолоджений
łatwy dostęp легкий доступ
kilkukrotnie wyższy у кілька разів вищий
podążać za gustami враховувати смаки
skłonny do zakupu схильний до покупки
nigdzie indziej ніде більше
uzasadnienie ekonomiczne економічне обґрунтування

MINIBAR

Minibar to niewielki barek znajdujący się w pokojach hotelowych. Najczęściej ma postać szafki, w której znajduje się mała lodówka, szklanki, kieliszki i półka z przekąskami. Dodatkowo minibar może być wyposażony w zestaw do parzenia kawy i herbaty (czajnik, zaparzacz lub ekspres).

Bardziej rozbudowane minibary oferują także shaker do przygotowania drinków czy pojemnik na lód (który zwykle można otrzymać w automatach zlokalizowanych na poszczególnych piętrach hotelu).

Zaletą minibaru jest fakt, że goście mogą skorzystać z niego w dowolnej chwili.

Historia minibaru

Pierwsze proste minibary z bezpłatnymi napojami pojawiły się w hotelach w latach pięćdziesiątych dwudziestego wieku, ale dopiero dziesięć lat później zaczęto wyposażać je w chłodziarki. Minibary w obecnej formule (płatne, z miniaturowymi butelkami mocnych alkoholi) zostały wymyślone przez Roberta Arnolda, który w 1976 roku przeprowadził udane wdrożenie projektu najpierw na jednym piętrze, a później w całym hotelu Hong Kong Hilton.

minibar

Wprowadzenie nowoczesnego modelu obsługi minibarów zwiększyło dochody ze sprzedaży napojów w pokojach hotelowych pięciokrotnie w porównaniu z usługą room service. Pod koniec lat siedemdziesiątych sieć Hilton International wprowadziła minibary w swoich obiektach na całym świecie, a wkrótce uczyniły to również inne hotele.

Wybór produktów w minibarze

W typowym minibarze można znaleźć małe butelki wody mineralnej, soków, piwa, wina i mocnych alkoholi oraz słodkie i słone przekąski – chipsy, orzeszki, batony, czekolada.

Niektóre hotele poza produktami gastronomicznymi poprzez minibar sprzedają także przybory toaletowe czy gadżety.

Nowe trendy

W hotelowych minibarach coraz częściej zamiast popularnych na całym świecie Pringelsów, M&M'sów czy batonów Mars, pojawiają się produkty lokalne i ekologiczne. Goście hotelowi wydają się bardziej skłonni spróbować zdrowych chipsów owocowych, przekąsek od lokalnego producenta czy piw z małych browarów, które nie są dostępne nigdzie indziej. Sprzedaż takich produktów w minibarach ma również uzasadnienie ekonomiczne – gość hotelowy jest skłonny zapłacić więcej za produkt lokalny lub ekologiczny, również dlatego, że nie zna jego normalnej ceny w sklepie.

Luksusowe hotele stawiają na luksusowe wyposażenie minibarów, w których znaleźć można droższe gatunki wina, wieloletnie whisky czy nawet szampana. Hotelarze podążają również za gustami gości odnośnie wyboru wody mineralnej.

Część hoteli rezygnuje z uzupełniania minibarów, pozostawiając do dyspozycji gości pustą lodówkę.

Informacja, że minibar został zlikwidowany i można z niego korzystać jak ze zwykłej lodówki.

Ceny w minibarze

Ceny produktów w minibarze są zwykle kilkukrotnie wyższe niż w sklepach, ponieważ klient płaci za łatwy dostęp do schłodzonych produktów.

Formularz wykorzystania minibaru

Cennik produktów w minibarze

Rachunek za korzystanie z minibaru

Służba pięter zwykle codziennie uzupełnia minibar, zapisując, co zostało kupione. Nowoczesne minibary wyposażone są w elektroniczne czujniki, które rejestrują wyjęcie produktu, a system dolicza cenę do rachunku, który gość reguluje podczas wymeldowania. Opłata nie jest doliczana do rachunku, jeśli produkt wróci na swoje miejsce w ustalonym czasie (np. 45 sekund).

Informacja, że jest to minibar automatycznyInformacja, że jest to minibar automatyczny

Bezpłatny minibar

Goście wybranych hoteli mogą korzystać bezpłatnie z asortymentu minibaru. W zależności od standardu obiektu, gama produktów może być ograniczona do napojów bezalkoholowych i np. piwa.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Minibar znajduje się zwykle w łazience hotelowej. ___
2. Pierwsze minibary pojawiły się w latach pięćdziesiątych XX wieku. ___
3. Nowoczesne minibary zostały opracowane przez Roberta Arnolda. ___
4. W minibarze można znaleźć wyłącznie napoje. ___
5. Niektóre hotele oferują gościom bezpłatny minibar. ___
6. Produkty z minibaru są zwykle tańsze niż w sklepie. ___
7. Elektroniczne czujniki mogą automatycznie doliczać produkty do rachunku. ___
8. Coraz więcej hoteli oferuje w minibarach produkty lokalne i ekologiczne. ___

Ćwiczenie 5. Uzupełnij zdania. Wstaw odpowiednie słowa z ramki.

lodówka, rachunku, ekologiczne, wymeldowania, whisky, czujniki, przekąski, dochody, hotelowy, bezpłatnie

1. Minibar najczęściej zawiera małą _____.
2. W minibarze można znaleźć słone i słodkie _____.
3. Wprowadzenie minibarów znacznie zwiększyło _____ hoteli.
4. Niektóre luksusowe minibary oferują wieloletnie _____.
5. Coraz popularniejsze stają się produkty lokalne i _____.
6. Nowoczesne minibary wyposażone są w elektroniczne _____.

7. Koszt produktów jest doliczany do _____ gościa.
8. Gość reguluje należność podczas _____.
9. Niektóre hotele pozwalają korzystać z minibaru _____.
10. Minibar jest elementem wyposażenia pokoju _____.

Ćwiczenie 6. Wybierz poprawną odpowiedź
Minibar został wprowadzony w obecnej formule:
a) w 1950 roku
b) w 1976 roku
c) w 1996 roku
Kto opracował nowoczesny model minibaru?
a) Conrad Hilton
b) Robert Arnold
c) Thomas Cook
Co można znaleźć w typowym minibarze?
a) tylko napoje
b) tylko przekąski
c) napoje i przekąski
Dlaczego produkty lokalne są popularne w minibarach?
a) są zawsze tańsze
b) goście chętnie próbują nowych produktów
c) mają dłuższy termin ważności
Automatyczny minibar:
a) wymaga codziennego sprawdzania przez recepcję
b) sam rejestruje pobrane produkty
c) nie nalicza opłat
Niektóre hotele rezygnują z minibarów i pozostawiają:
a) automat z napojami
b) pustą lodówkę
c) ekspres do kawy
Produkty w minibarze są droższe, ponieważ:
a) są importowane
b) klient płaci za wygodę i dostępność
c) są sprzedawane wyłącznie turystom
Bezpłatny minibar najczęściej obejmuje:
a) wszystkie produkty bez ograniczeń
b) wyłącznie luksusowe alkohole
c) wybrane napoje i przekąski

Ćwiczenie 7. Dopasuj pojęcia do ich znaczenia

Pojęcie	Znaczenie
minibar automatyczny	A. produkt regionalny
produkt lokalny	B. urządzenie do przygotowywania drinków

shaker	C. minibar wyposażony w elektroniczny system naliczania opłat
asortyment	D. zestaw oferowanych produktów
wymeldowanie	E. zakończenie pobytu w hotelu

Ćwiczenie 8. Pytania otwarte. Odpowiedz pełnymi zdaniami.

1. Jakie produkty powinny znajdować się w idealnym minibarze?
2. Czy ceny w minibarach są Twoim zdaniem uzasadnione? Dlaczego?
3. Czy wolałbyś/-abyś minibar pełen produktów czy pustą lodówkę? Uzasadnij odpowiedź.
4. Jakie zalety mają automatyczne minibary dla hotelu i gości?
5. Czy produkty lokalne i ekologiczne są dobrym pomysłem w minibarach hotelowych? Dlaczego?

Przydatne wyrażenia

Czy minibar jest płatny? Чи мінібар платний?
Co znajduje się w minibarze? Що є в мінібарі?
Czy mogę korzystać z lodówki? Чи можу я користуватися холодильником?
Ile kosztuje ta woda? Скільки коштує ця вода?
Opłata zostanie doliczona do rachunku. Плата буде додана до рахунку.
Minibar jest bezpłatny. Мінібар безкоштовний.
Proszę uzupełnić minibar. Будь ласка, поповніть мінібар.
Gdzie znajdę cennik produktów? Де я знайду прайс-лист на продукти?
Chciałbym sprawdzić rachunek za minibar. Я хотів(ла) б перевірити рахунок за мінібар.
Czy w minibarze są produkty lokalne? Чи є в мінібарі місцеві продукти?

TEST DO LEKCJI 5

Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Czym jest minibar w hotelu?
a) duża restauracja hotelowa
b) niewielki barek w pokoju hotelowym
c) recepcja hotelowa
d) automat z biletami

2. Co zwykle znajduje się w minibarze?
a) tylko jedzenie
b) tylko alkohol
c) napoje, przekąski i czasem sprzęt do parzenia kawy
d) wyłącznie owoce

3. Kto jest autorem nowoczesnego modelu minibaru?

a) Robert Arnold
b) Bill Gates
c) Thomas Cook
d) Jan Kowalski

4. Kiedy wprowadzono nowoczesny minibar?
a) w 1956 roku
b) w 1976 roku
c) w 1990 roku
d) w 2005 roku

5. Co zwiększyło wprowadzenie minibaru w hotelach?
a) spadek cen noclegów
b) spadek liczby hoteli
c) wzrost dochodów ze sprzedaży napojów
d) likwidację room service

6. Jakie produkty można znaleźć w minibarze?
a) tylko woda
b) tylko alkohol
c) napoje, przekąski i czasem produkty lokalne
d) tylko jedzenie na ciepło

7. Jakie są nowe trendy w minibarach?
a) wyłącznie słodycze globalnych marek
b) produkty lokalne i ekologiczne
c) brak jedzenia w minibarze
d) tylko darmowe produkty

8. Dlaczego ceny w minibarze są wyższe?
a) ponieważ produkty są importowane
b) ponieważ klient płaci za wygodę i dostępność
c) ponieważ hotel ma niskie koszty
d) ponieważ produkty są zawsze luksusowe

9. Jak działają nowoczesne minibary?
a) wymagają obsługi recepcji
b) są kontrolowane ręcznie raz w tygodniu
c) mają czujniki rejestrujące wyjęcie produktu
d) nie mają żadnego systemu kontroli

10. Kiedy opłata za produkt z minibaru nie jest doliczana?
a) gdy produkt zostanie szybko odłożony

b) gdy gość jest VIP
c) gdy hotel jest pełny
d) gdy produkt jest przeterminowany

Lekcja 6. NAPIWKI W HOTELU

Ćwiczenie 1. Dyskusja. Odpowiedz na pytania.
1. Czy dajesz napiwki w hotelach, restauracjach lub taksówkach?
2. W jakich sytuacjach warto nagrodzić obsługę napiwkiem?
3. Czy napiwki powinny być obowiązkowe?
4. Jak myślisz, w których krajach napiwki są szczególnie ważne?

Ćwiczenie 2. Burza mózgów. Dopasuj osoby do miejsca pracy.

Osoba	***Miejsce pracy***
boj hotelowy	hol hotelowy, recepcja, wejście do hotelu
pokojowa	pokoje hotelowe, piętra hotelowe
kelner	restauracja hotelowa, sala śniadaniowa
barman	bar hotelowy, lobby bar
konsjerż	recepcja, stanowisko concierge w lobby hotelowym

Następnie odpowiedz: Którym z tych osób można zostawić napiwek?

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści. Przeczytaj tytuł tekstu „Napiwki w hotelu". Zaznacz tematy, które prawdopodobnie pojawią się w tekście.
□ historia napiwków
□ wysokość napiwków
□ zasady zameldowania
□ kraje, w których daje się napiwki
□ osoby otrzymujące napiwki
□ rodzaje pokojów hotelowych

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

napiwek	чайові
dawać napiwek	залишати чайові
zwolennik	прихильник
przeciwnik	противник
poziom obsługi	рівень обслуговування
wykraczać poza standard	перевищувати стандарт
zwyczaj	звичай
wręczać	вручати
barman	бармен
kelner	офіціант
fryzjer	перукар
wynagrodzenie	заробітна плата

boj hotelowy коридорний, носій багажу
walizka валіза
pokojowa покоївка
sprzątać pokój прибирати номер
konsjerż консьєрж
wysokość napiwku розмір чайових
zadowolenie задоволення
możliwości finansowe фінансові можливості
bagaż багаж
równowartość еквівалент
waluta валюта
waluta obca іноземна валюта
wymienić walutę обміняти валюту
banknot банкнота
Ameryka Północna Північна Америка
niegrzeczny неввічливий
kraje arabskie арабські країни
bakszysz бакшиш
jałmużna милостиня
przysługa послуга, допомога
turysta турист
turystyka туризм
gałąź gospodarki галузь економіки
wspomagać підтримувати
mieszkaniec мешканець
obowiązkowy обов'язковий
branża галузь
hotelarstwo готельна справа
wynagrodzenie minimalne мінімальна заробітна плата
pracownik sezonowy сезонний працівник
legalne zatrudnienie офіційне працевлаштування
szara strefa тіньова економіка
wzrost wynagrodzeń зростання заробітної плати
gotówka готівка
ponadprzeciętnie zadowolony надзвичайно задоволений
obraza образа
źle odebrany сприйнятий негативно
pobyt перебування
broszura informacyjna інформаційна брошура
menu restauracyjne меню ресторану
oczekiwany очікуваний
konieczny необхідний
usługa wliczona w cenę послуга включена у вартість

wręczyć napiwek	дати чайові
otrzymywać napiwki	отримувати чайові

NAPIWKI W HOTELU

Na pytanie, czy w hotelu daje się napiwki, najszybszą odpowiedzią jest – *Tak, w hotelu można zostawiać napiwki.*

Oczywiście kwestia napiwków jest złożona, a podział na zwolenników i przeciwników dawania napiwków – wyraźny. Są trzy podstawowe podejścia gości hotelowych do napiwków:

1.Zawsze daję napiwek – niezależnie od poziomu obsługi. To podejście amerykańskie

2.Daję napiwek, gdy poziom obsługi wykraczał poza standard. To podejście europejskie.

3.Nigdy nie daję napiwku – obsługa jest wliczona w cenę.

Dlaczego daje się napiwek

Zwyczaj zrodził się w Wielkiej Brytanii, skąd powędrował do USA. Początkowo napiwek wręczany był w barach, aby zostać szybciej obsłużonym. Kultura wręczania napiwków osobom bezpośrednio obsługującym klienta (barmanom, kelnerom, fryzjerom) rozwinęła się w USA, gdzie zawody te były bardzo nisko płatne lub nie wiązały się z żadnym wynagrodzeniem.

Komu daje się napiwek w hotelu

Napiwek wręczamy bojowi hotelowemu, który pomaga z walizkami – dopiero po zaniesieniu ich do pokoju (nie do recepcji).

W pokoju zostawiamy napiwek dla osoby sprzątającej.

Ponadto napiwek można dać kelnerowi, barmanowi, konsjerżowi.

Jak duży napiwek powinno się zostawić

Wysokość napiwku zależy od sytuacji, standardu hotelu, poziomu zadowolenia i możliwości.

Można założyć, że napiwek dla boja hotelowego pomagającego wnieść bagaż wynosi równowartość 1-5 USD.

Pokojowej można zostawić równowartość 1-3 USD za dzień.

Zawsze należy zostawić napiwek w walucie kraju, w którym się znajdujemy, gdyż obdarowany może nie mieć możliwości lub nie wiedzieć jak wymienić walutę obcą. W wyjątkowych sytuacjach można wręczyć napiwek w walucie obcej, ale powszechnie wymienialnej – euro lub dolar amerykański – tylko banknoty, nigdy nie monety.

Gdzie daje się napiwki

Napiwki obowiązkowo daje się w Ameryce Północnej (USA, Meksyku i Kanadzie). Niedanie napiwku obsłudze jest tam po prostu niegrzeczne.

W krajach arabskich w kulturze funkcjonuje bakszysz. (Egipt, Tunezja, Emiraty Arabskie, Oman i inne). Głęboko zakorzeniony zwyczaj to rodzaj jałmużny – drobnych kwot dawanych za przysługę biedniejszym.

W pozostałych krajach napiwki nie są obowiązkowe, a jedynie uznaniowe. Obsługa hotelowa jest przyzwyczajona do otrzymywania napiwków od turystów, w krajach, gdzie turystyka stanowi ważną gałąź gospodarki (Kenia, Tajlandia, Indie, Brazylia). Przykładowo mieszkańcy Tajlandii nie dają napiwków, jednak chętnie przyjmują je od turystów.

W wielu krajach Afryki istnieje zwyczaj dzielenia się z biedniejszymi, warto wspomóc mieszkańców, gdyż dla nich nawet drobna kwota może wiele zmienić.

Napiwki w hotelach w Polsce

W Polsce napiwki nie są obowiązkowe. Dotyczy to wszystkich branż, w tym hotelarstwa. Obecnie obowiązujące w Polsce wynagrodzenie minimalne, dotyczy wszystkich pracowników – również tych sezonowych, co oznacza, że praca za symboliczne wynagrodzenie i dorabianie napiwkami nie jest uczciwe.

Powstrzymywanie się od wręczania napiwków sprzyja legalnemu zatrudnieniu i ogranicza szarą strefę oraz wpływa na wzrost wynagrodzeń. Jeżeli jesteśmy ponadprzeciętnie zadowoleni z obsługi, to możemy wręczyć napiwek w gotówce w wysokości zależnej od naszych możliwości.

Gdzie nie daje się napiwków

Nigdy nie dajemy napiwków w **Japonii** i **Korei Południowej**, gdzie uznawane jest to za obrazę.

Zwyczaj napiwków nie jest przyjęty i może być źle odebrany w krajach: **Chiny, Singapur, Finlandia**, **Izrael**, **Szwajcaria**.

Napiwki nie są popularne także w **Australii** i **Nowej Zelandii**.

Co do zasady, nie dajemy napiwków w wybranych hotelach, w których napiwki wliczone są w cenę pobytu – hotele takie informują gości, że napiwki nie są ani konieczne, ani oczekiwane. Informacja *tipping is not obligatory nor expected* może znaleźć się w broszurze informacyjnej w pokoju, na stronie internetowej lub w menu restauracyjnym.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. W hotelu można zostawiać napiwki pracownikom obsługi. ___
2. Europejskie podejście do napiwków zakłada dawanie ich zawsze. ___
3. Napiwki pochodzą historycznie z Wielkiej Brytanii. ___
4. Boj hotelowy powinien otrzymać napiwek przed wniesieniem bagażu. ___
5. W Polsce napiwki są obowiązkowe. ___
6. W USA brak napiwku może być uznany za niegrzeczność. ___
7. W Japonii dawanie napiwków jest mile widziane. ___
8. Niektóre hotele informują, że napiwki są już wliczone w cenę pobytu. ___

Ćwiczenie 5. Uzupełnij zdania. Wstaw odpowiednie słowa z ramki.

bojowi, dolarach, pokojowej, napiwek, bakszysz, obsługi, Japonii, turystów, walucie, kelnerowi

1. W hotelu można zostawić _____ osobie sprzątającej pokój.

2. Napiwek za pomoc z bagażem daje się _____ hotelowemu.
3. W krajach arabskich funkcjonuje zwyczaj zwany _____.
4. Napiwek najlepiej zostawić w _____ kraju, w którym przebywamy.
5. W wyjątkowych sytuacjach można wręczyć napiwek w euro lub _____.
6. W USA napiwki są ważnym elementem kultury _____ klienta.
7. W Tajlandii napiwki chętnie przyjmowane są od _____.
8. W Polsce napiwki nie są obowiązkowe, ale można je wręczyć za wyjątkowy poziom _____.
9. W restauracji hotelowej napiwek można zostawić _____.
10. W _____ napiwki mogą zostać odebrane jako obraza.

Ćwiczenie 6. Wybierz poprawną odpowiedź.
Według tekstu istnieją:
a) dwa podejścia do napiwków
b) trzy podejścia do napiwków
c) cztery podejścia do napiwków
Napiwek dla pokojowej wynosi zwykle:
a) równowartość 1–3 USD za dzień
b) równowartość 10–15 USD za dzień
c) równowartość 20 USD za dzień
Napiwek dla boja hotelowego wynosi zwykle:
a) 1–5 USD
b) 10–20 USD
c) 20–50 USD
W krajach arabskich napiwek nazywany jest:
a) bonus
b) bakszysz
c) serwis
W Polsce napiwki:
a) są obowiązkowe
b) są zakazane
c) są dobrowolne
W którym kraju nie powinno się dawać napiwków?
a) Kanada
b) Meksyk
c) Japonia
Napiwki są szczególnie ważne w:
a) USA
b) Finlandii
c) Szwajcarii
Informacja „Tipping is not obligatory nor expected” oznacza, że:

a) napiwki są obowiązkowe
b) napiwki nie są konieczne ani oczekiwane
c) napiwki są zabronione

Ćwiczenie 7. Dopasuj kraj do zwyczaju dotyczącego napiwków

Kraj / region	***Zwyczaj***
USA	A. napiwki mogą być uznane za obrazę
Japonia	B. napiwki są obowiązkowym elementem kultury
Polska	C. funkcjonuje bakszysz
Kraje arabskie	D. napiwki są dobrowolne
Tajlandia	E. mieszkańcy rzadko dają napiwki, ale chętnie przyjmują je od turystów

Ćwiczenie 8. Wypowiedź ustna lub pisemna. Napisz 120–150 słów na temat: „Czy napiwki powinny być obowiązkowe w hotelach?"
W swojej wypowiedzi:
- ✓ przedstaw swoją opinię,
- ✓ podaj co najmniej dwa argumenty,
- ✓ odwołaj się do doświadczeń własnych lub obserwacji,
- ✓ zakończ krótkim podsumowaniem.

TEST DO LEKCJI 6
Wybierz jedną poprawną odpowiedź.
1. Jak brzmi ogólna odpowiedź na pytanie o napiwki w hotelu?

a) nigdy nie daje się napiwków
b) zawsze są obowiązkowe
c) można zostawiać napiwki
d) są zakazane w hotelach

2. Ile podstawowych podejść do napiwków opisano w tekście?
a) jedno
b) dwa
c) trzy
d) cztery

3. Które podejście określono jako „amerykańskie"?
a) nigdy nie daję napiwku
b) daję napiwek zawsze
c) daję napiwek tylko w restauracji
d) daję napiwek tylko w Polsce

4. Skąd pochodzi zwyczaj napiwków według tekstu?

a) z Francji
b) z Niemiec
c) z Wielkiej Brytanii
d) z Włoch

5. Komu najczęściej daje się napiwek w hotelu?
a) tylko recepcjoniście
b) tylko kierownikowi hotelu
c) bagażowemu i osobie sprzątającej
d) tylko właścicielowi hotelu

6. Ile może wynosić napiwek dla boja hotelowego?
a) 0,10–0,50 USD
b) 1–5 USD
c) 10–20 USD
d) 50 USD

7. W jakiej walucie najlepiej zostawić napiwek?
a) tylko w walucie egzotycznej
b) w walucie kraju pobytu
c) tylko w monetach
d) tylko w kartach płatniczych

8. Gdzie napiwki są obowiązkowe?
a) w Japonii
b) w Polsce
c) w Ameryce Północnej
d) w Finlandii

9. Jak nazywa się zwyczaj napiwków w krajach arabskich?
a) bonus
b) bakszysz
c) tip service
d) extra pay

10. W jakich krajach napiwki mogą być uznane za obrazę?
a) Japonia i Korea Południowa
b) USA i Kanada
c) Polska i Niemcy
d) Egipt i Tunezja

Lekcja 7. RĘCZNIKI W HOTELU
Ćwiczenie 1. Burza mózgów. Pracujcie w parach. Odpowiedzcie na pytania.

1. Jakie wyposażenie powinno znajdować się w łazience hotelowej?
2. Ile ręczników powinien otrzymać gość hotelowy?
3. Czy ręczniki w hotelach powinny być wymieniane codziennie? Dlaczego?
4. Jakie mogą być korzyści ekologiczne związane z rzadszą wymianą ręczników?

Ćwiczenie 2. Dopasuj słowa do definicji Połącz wyrazy z odpowiednimi definicjami.

Wyraz	Definicja
a) gramatura	1. Proces opuszczania hotelu przez gościa
b) wymeldowanie	2. Możliwość wielokrotnego używania przedmiotu
c) wielorazowy	3. Ciężar materiału przypadający na określoną powierzchnię
d) wytrzymałość	4. Odporność na uszkodzenia i zużycie
e) recepcja	5. Miejsce obsługi gości hotelowych

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści
Przeczytaj tytuł tekstu „Ręczniki w hotelu". Zaznacz, które informacje mogą pojawić się w tekście.
□ Rodzaje ręczników hotelowych
□ Historia produkcji ręczników w Europie
□ Zasady wymiany ręczników
□ Wyposażenie basenu hotelowego
□ Obowiązki gości związane z ręcznikami
□ Przepisy dotyczące ręczników w hotelach

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

ręcznik	рушник
ręcznik kąpielowy	банний рушник
ręcznik do rąk	рушник для рук
ręcznik do twarzy	рушник для обличчя
ręcznik podłogowy	килимок-рушник для підлоги
ręcznik plażowy	пляжний рушник
ręcznik basenowy	рушник для басейну
wyposażenie	оснащення, обладнання
łazienka	ванна кімната
pokój hotelowy	готельний номер
gość hotelowy	гість готелю
zestaw ręczników	комплект рушників
wieszak	вішалка
haczyk	гачок
drążek	тримач, перекладина
puszysty	пухнастий

pachnący	запашний
wytrzymałość	міцність
miękkość	м'якість
odporność	стійкість
intensywne pranie	інтенсивне прання
gramatura	щільність тканини
standard hotelu	стандарт готелю
do dyspozycji	у розпорядженні
plaża	пляж
udostępniać	надавати у користування
wydzielony punkt	спеціально відведений пункт
karta ręcznikowa	картка для отримання рушника
wymieniać	обмінювати
zwrot	повернення
wymeldowanie	виселення з готелю
rozliczać	проводити розрахунок, звіряти
dedykowany punkt	спеціально призначений пункт
siłownia	тренажерний зал
sala fitness	фітнес-зал
główne sprzątanie	генеральне прибирання
wymiana ręczników	заміна рушників
na życzenie	на прохання
oszczędność	економія
postawa proekologiczna	екологічно відповідальна позиція
hotelarz	готельєр
instrukcja	інструкція
używany ręcznik	використаний рушник
krawędź umywalki	край умивальника
przepisy	правила, нормативи
ręcznik dla każdego gościa	рушник для кожного гостя
hotel trzygwiazdkowy	тризірковий готель
hotel czterogwiazdkowy	чотиризірковий готель
hotel pięciogwiazdkowy	п’ятизірковий готель
zabierać	забирати
zapewniać	забезпечувати
zwyczaj hotelowy	готельний звичай
obsługa hotelowa	персонал готелю
wielorazowego użytku	багаторазового використання
element wyposażenia	елемент оснащення
informator hotelowy	інформаційний буклет готелю
obowiązywać	діяти (про правила)
zgodnie z przepisami	відповідно до правил
wymienić na nowy	замінити на новий

pozostawić	залишити
powiesić	повісити
odebrać	отримати
zwrócić	повернути
dysponować	мати у своєму розпорядженні

RĘCZNIKI W HOTELU

Ręcznik to jeden z najbardziej podstawowych elementów wyposażenia w łazience każdego pokoju hotelowego. Im bardziej, biały, puszysty i pachnący tym lepiej.

Ilość dostępnych zestawów ręczników zależy od ilości gości w pokoju. Ręczniki powinny leżeć lub wisieć złożone w łazience na odpowiedniej półce lub wieszaku.

Fantazyjnie ułożone ręczniki na łóżku. W tym przypadku kolorowe ręczniki pasują do wystroju wnętrza.

Ręczniki dla hoteli muszą charakteryzować się większą wytrzymałością, miękkością i odpornością na intensywne pranie. Dlatego produkowane są one z materiału o specjalnym splocie i wyższej gramaturze.

Ręcznik kąpielowy. To duży ręcznik o wymiarach ok. 70 x 140 cm

Ręcznik do rąk. Mniejszy ręcznik o wymiarach ok. 50 x 70 cm

Dodatkowe ręczniki w łazience.

Hotele o wyższym standardzie pozostawiają do dyspozycji gości dodatkowy ręcznik do twarzy – ok. 30 x 30 cm (dla każdego gościa), a także ręcznik podłogowy – ok. 50 x 80 cm (jeden na pokój).

Ręcznik plażowy / basenowy

Dobre hotele, które posiadają basen lub są położone przy plaży udostępniają swoim gościom dodatkowo ręczniki plażowe. Ręczniki plażowe są zwykle innego koloru niż biały, a ich długość jest większa niż ręczników kąpielowych. Ręczniki plażowe mogą znajdować się w pokoju lub należy odebrać je z recepcji lub wydzielonego punktu przy basenie. Ręczniki plażowe mogą być wydawane na podstawie osobnej karty – każdy gość hotelu dysponuje swoją kartą ręcznikową, którą wymienia na ręcznik, a przy jego zwrocie otrzymuje kartę z powrotem, przy wymeldowaniu gość rozliczany jest kart ręcznikowych – dzięki temu ręczniki nie giną i są codziennie oddawane do dedykowanego punktu.

Ręcznik na siłownię

Hotele wyposażone w siłownię lub salę fittness udostępniają swoim gościom dodatkowe ręczniki w recepcji siłowni.

Ręczniki w hotelach układane są na łóżku zwykle, gdy w łazience nie ma odpowiedniej półki na ręczniki.

Wymiana ręczników

Standardowo wszystkie ręczniki w łazience wymieniane są:

codziennie podczas głównego sprzątania lub na życzenie

w Polsce: hotele 4* i 5*
w krajach Unii Hotelstars: hotele wszystkich kategorii co trzy dni

Ze względu na oszczędności oraz postawę proekologiczną, hotelarze sugerują swoim gościom rzadszą wymianę – na życzenie gościa. Instrukcja co zrobić, aby ręcznik został wymieniony, znajduje się w łazience lub w informatorze – zwykle należy pozostawić użyty ręcznik na krawędzi umywalki, wanny lub na podłodze.

Czy w hotelu są ręczniki?

Tak, można śmiało założyć, że w każdym hotelu są ręczniki. To, czy hotel jest zobowiązany do wyposażenia pokoju w ręcznik, ilość i rodzaj ręczników, wynika z przepisów kategoryzacyjnych stosowanych w danym kraju.

Zgodnie z przepisami obowiązującymi w hotelarstwie, ręcznik dla każdego gościa w pokoju muszą posiadać hotele wszystkich kategorii.

Dodatkowo osobny ręcznik kąpielowy dla każdego gościa w pokoju muszą posiadać hotele:

trzygwiazdkowe
czterogwiazdkowe
pięciogwiazdkowe

Zgodnie z przepisami Unii Hotelstars, ręcznik kąpielowy dla każdego gościa w pokoju muszą posiadać hotele wszystkich kategorii.

Dodatkowo osobny ręcznik do rąk dla każdego gościa muszą posiadać hotele: dwugwiazdkowe, trzygwiazdkowe, czterogwiazdkowe, pięciogwiazdkowe.

Zwykle nie ma potrzeby zabierać swój ręcznik do hotelu ponieważ wszystkie hotele w Polsce oraz w krajach Unii Hotelstars zobowiązane są do wyposażenia pokoju w ręcznik. W przypadku ręcznika na basen lub na plażę, należy sprawdzić w opisie hotelu, czy zapewnia on takie ręczniki swoim gościom. Białych ręczników łazienkowych nie można zabierać na plażę.

Zgodnie z hotelowym zwyczajem należy pozostawić brudny ręcznik na krawędzi umywalki, wanny lub na podłodze – obsługa wymieni go na czysty. Instrukcja dla danego hotelu znajduje się w łazience lub w informatorze.

Jeżeli nie chcemy, aby ręcznik został wymieniony na nowy, ręcznik należy powiesić na wieszaku, drążku lub haczyku w łazience.

Ręczniki to wyposażenie wielorazowego użytku i zabieranie ich z hotelu to kradzież. Niektóre hotele umożliwiają zakup elementów jego wyposażenia.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Ręczniki hotelowe są produkowane z materiałów odpornych na częste pranie. ___
2. Ręcznik do rąk jest większy od ręcznika kąpielowego. ___
3. Hotele z basenem często oferują dodatkowe ręczniki basenowe. ___
4. Wszystkie hotele wymieniają ręczniki codziennie. ___
5. Białe ręczniki łazienkowe można zabierać na plażę. ___
6. Zabieranie ręczników z hotelu jest traktowane jako kradzież. ___

7. Gość może zrezygnować z wymiany ręcznika. ___
8. Ręczniki plażowe są zwykle większe od kąpielowych. ___

Ćwiczenie 5. Uzupełnij zdania. Wstaw odpowiednie słowa z ramki.
siłownia, kąpielowy, wymiana, ekologiczna, recepcji, karta, podłodze, gości, wytrzymałością, plażowy

Ręczniki hotelowe charakteryzują się dużą _____.
Ręcznik _____ ma wymiary około 70 × 140 cm.
Niektóre hotele wydają ręczniki basenowe na podstawie specjalnej _____.
Ręczniki można odebrać w _____.
Hotele wyposażone w _____ udostępniają dodatkowe ręczniki.
Pozostawienie ręcznika na _____ oznacza prośbę o jego wymianę.
Hotelarze promują rzadszą wymianę ręczników ze względów _____.
Ręcznik _____ przeznaczony jest do korzystania przy basenie lub na plaży.
Liczba ręczników zależy od liczby _____ w pokoju.
Instrukcja dotycząca wymiany ręczników znajduje się zwykle w łazience lub informatorze hotelowym.

Ćwiczenie 6. Wybierz poprawną odpowiedź
Ręcznik do twarzy ma wymiary około:
a) 30 × 30 cm
b) 50 × 70 cm
c) 70 × 140 cm
Ręcznik podłogowy znajduje się najczęściej:
a) w restauracji
b) w łazience
c) na siłowni
Karta ręcznikowa służy do:
a) rezerwacji pokoju
b) odbioru i zwrotu ręcznika
c) płacenia za usługi hotelowe
Jeśli gość chce zachować ten sam ręcznik, powinien:
a) zostawić go na podłodze
b) oddać go do recepcji
c) powiesić go na wieszaku
Ręczniki plażowe są zazwyczaj:
a) mniejsze od kąpielowych
b) większe od kąpielowych
c) identyczne jak kąpielowe
Hotele trzygwiazdkowe muszą zapewnić:
a) tylko ręcznik do rąk
b) ręcznik kąpielowy dla każdego gościa

c) ręcznik plażowy dla każdego gościa
Rzadsza wymiana ręczników pozwala:
a) zwiększyć liczbę gości
b) oszczędzać wodę i energię
c) skrócić czas pobytu
Fantazyjnie ułożone ręczniki pełnią również funkcję:
a) dekoracyjną
b) reklamową
c) informacyjną

Ćwiczenie 7. Dopasuj pojęcia do ich funkcji

Pojęcie	Funkcja
ręcznik kąpielowy	A. korzystanie przy basenie lub na plaży
ręcznik do twarzy	B. osuszanie twarzy
ręcznik podłogowy	C. osuszanie ciała po kąpieli
ręcznik plażowy	D. zabezpieczenie podłogi przed wilgocią
karta ręcznikowa	E. odbiór i zwrot ręcznika

Ćwiczenie 8. Pytania do dyskusji. Odpowiedz pełnymi zdaniami.

1. Czy codzienna wymiana ręczników w hotelach jest konieczna? Uzasadnij swoją opinię.
2. Jakie korzyści dla środowiska przynosi rzadsza wymiana ręczników?
3. Czy korzystałeś/-aś kiedyś z ręczników basenowych lub plażowych w hotelu?
4. Jakie zasady dotyczące ręczników hotelowych uważasz za najważniejsze?
5. Co sądzisz o możliwości zakupu wyposażenia hotelowego przez gości?

Przydatne wyrażenia

Czy w hotelu są ręczniki?	Чи є в готелі рушники?
Proszę o wymianę ręczników.	Прошу замінити рушники.
Gdzie mogę odebrać ręcznik basenowy?	Де я можу отримати рушник для басейну?
Czy ręczniki są wliczone w cenę pokoju?	Чи входять рушники у вартість номера?
Chciałbym dodatkowy ręcznik.	Я хотів(ла) б додатковий рушник.
Nie trzeba wymieniać ręczników.	Не потрібно міняти рушники.
Proszę zostawić czyste ręczniki.	Будь ласка, залиште чисті рушники.

TEST DO LEKCJI 7
Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Jakie ręczniki uznaje się za najlepsze w hotelu?
a) kolorowe i cienkie

b) białe, puszyste i pachnące
c) stare i używane
d) małe i jednorazowe

2. Od czego zależy ilość ręczników w pokoju?
a) od liczby pięter w hotelu
b) od liczby gości w pokoju
c) od pogody
d) od wielkości recepcji

3. Jakie są typowe rozmiary ręcznika kąpielowego?
a) 30 x 30 cm
b) 50 x 70 cm
c) 70 x 140 cm
d) 100 x 200 cm

4. Jaki ręcznik przeznaczony jest do rąk?
a) 70 x 140 cm
b) 50 x 70 cm
c) 30 x 30 cm
d) 100 x 150 cm

5. Który ręcznik jest dodatkowo dostępny w hotelach wyższego standardu?
a) ręcznik do samochodu
b) ręcznik do twarzy
c) ręcznik kuchenny
d) ręcznik sportowy

6. Jak działają ręczniki plażowe w niektórych hotelach?
a) są sprzedawane w sklepie hotelowym
b) są tylko dla personelu
c) wydawane są na kartę ręcznikową
d) trzeba je przynieść z domu

7. Gdzie można otrzymać ręczniki do siłowni?
a) w restauracji hotelowej
b) w recepcji siłowni
c) w lobby
d) w pokoju hotelowym

8. Jak często standardowo wymienia się ręczniki w hotelach?
a) raz w miesiącu
b) codziennie lub co trzy dni (zależnie od standardu)

c) raz w roku
d) tylko na życzenie i nigdy automatycznie

9. Co należy zrobić, jeśli chcemy, aby ręcznik został wymieniony?
a) zostawić go na balkonie
b) ukryć go w szafie
c) zostawić go na umywalce, wannie lub podłodze
d) oddać go do recepcji

10. Co może się stać, jeśli zabierzemy ręcznik z hotelu?
a) jest to nagradzane
b) jest to traktowane jako kradzież
c) jest to bez znaczenia
d) hotel daje nowy ręcznik gratis

Lekcja 8. KOSMETYKI I SUSZARKA W HOTELU

Ćwiczenie 1. Rozgrzewka językowa. Odpowiedz na pytania.

1. Jakie kosmetyki zabierasz zwykle do hotelu?
2. Czy korzystasz z hotelowych kosmetyków?
3. Jakie wyposażenie powinno znajdować się w hotelowej łazience?
4. Czy suszarka do włosów w hotelu jest dla Ciebie ważna?
5. Jakie różnice zauważasz między hotelami ekonomicznymi a luksusowymi?

Ćwiczenie 2. Dopasuj słowa do definicji

Słowo	Definicja
1. dozownik	a) mały przedmiot do pielęgnacji paznokci
2. pilniczek	b) urządzenie do suszenia włosów
3. balsam	c) pojemnik na płyn lub mydło
4. suszarka	d) kosmetyk nawilżający skórę
5. waciki	e) małe krążki kosmetyczne

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści tekstu. Przeczytaj tytuł tekstu i odpowiedz.

„Kosmetyki i suszarka w hotelu”

Jakie kosmetyki mogą znajdować się w hotelowej łazience?
Dlaczego hotele rezygnują z małych buteleczek?
Czy wszystkie hotele muszą mieć suszarki?
Jakie przepisy regulują wyposażenie hoteli?
Jakie dodatkowe przybory można znaleźć w luksusowych hotelach?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

kosmetyki косметика
hotel готель
łazienka ванна кімната
mydło мило
żel pod prysznic гель для душу
szampon шампунь
szczoteczka do zębów зубна щітка
pasta do zębów зубна паста
maszynka do golenia бритва
krem do golenia крем для гоління
balsam do ciała лосьйон для тіла
chusteczki higieniczne серветки
patyczki kosmetyczne ватні палички
odżywka do włosów кондиціонер для волосся
czepek kąpielowy шапочка для душу
płyn do kąpieli піна / засіб для ванни
grzebień гребінець
pilniczek пилочка
waciki ватні диски
dozownik дозатор
wyposażenie обладнання
przepisy правила / норми
kategoria hotelu категорія готелю
gwiazdki hotelowe зірки готелю
suszarka do włosów фен
bezpieczeństwo безпека
gniazdko elektryczne електрична розетка
przybory toaletowe туалетне приладдя
komfort комфорт
gość hotelowy гість готелю
ekologiczny екологічний
uzupełniać поповнювати
standard hotelu стандарт готелю
portal rezerwacyjny сайт бронювання
regulacje регулювання
lotion лосьйон
dozownik mydła дозатор мила

KOSMETYKI I SUSZARKA W HOTELU

Większość hoteli oferuje swoim gościom bezpłatne kosmetyki w łazience. Im lepszy hotel, tym wybór kosmetyków jest większy.

Podstawowe kosmetyki dostępne w niemal każdym hotelu: mydło w płynie lub w kostce, żel pod prysznic, szampon.

Kosmetyki w małych buteleczkach

Wybór kosmetyków i przyborów toaletowych w hotelach o wyższym standardzie:

szczoteczka i pasta do zębów
maszynka i krem do golenia
balsam do ciała (lotion)
chusteczki higieniczne
patyczki kosmetyczne
odżywka do włosów
czepek do kąpieli
płyn do kąpieli
grzebień
pilniczek
waciki

Szampon, mydło, a także grzebień, szczoteczka do zębów i zestaw do golenia

Ze względów ekonomicznych i ekologicznych coraz więcej hoteli rezygnuje z kosmetyków w małych buteleczkach na rzecz dozowników umieszczonych przy umywalce i pod prysznicem.[1]

Dozownik żelu pod prysznic i szamponu

Dozowniki szamponu i żelu pod prysznic

Kosmetyki w dozownikach

Niektóre hotele udostępniają swoim gościom jedynie podstawowe kosmetyki, oferując większy wybór za opłatą. W przypadku hoteli ekonomicznych, zestaw kosmetyków może być dostarczony w dniu przyjazdu, a potem już nie będzie uzupełniany.

Czy w hotelu są kosmetyki dla gości?

Wyposażenie hoteli jest szczegółowo regulowane przepisami prawa i zależy od kategorii obiektu, czyli ilości gwiazdek.

Polskie przepisy. Zgodnie z przepisami obowiązującymi w hotelarstwie mydełko toaletowe lub dozownik mydła w łazience muszą posiadać wszystkie hotele.

Dodatkowo hotele od trzygwiazdkowych wzwyż muszą umożliwić zakup lub udostępnić gościom co najmniej: szczoteczkę i pastę do zębów, maszynkę oraz krem do golenia.

Europejskie przepisy. Przepisy Unii Hotelstars, do której należy 17 krajów europejskich, wymagają od hoteli każdej kategorii, aby przy umywalce znajdowało się mydło lub płyn do mycia ciała i rąk.

Zgodnie z przepisami Hotelstars, hotele od dwugwiazdkowych wzwyż muszą udostępniać żel pod prysznic i szampon chyba, że żel pod prysznic jest w formule 2w1 (służy do mycia ciała i włosów).

Przepisy europejskie wymagają od hoteli co najmniej czterogwiazdkowych, aby zapewniały dodatkowe przypory toaletowe np. płyn do kąpieli, czepek kąpielowy, pilniczek, patyczki toaletowe, waciki czy balsam do ciała.

W kategoryzacji europejskiej hotele niższych kategorii, niż wskazane powyżej, są premiowane punktami, jeżeli zapewniają swoim gościom niewymagane kosmetyki i przybory toaletowe. Jest to łatwy sposób na osiągnięcie liczby punktów wymaganej do przyznania hotelowi danej kategorii.

Suszarka do włosów w hotelu

Suszarka do włosów najczęściej znajduje się w łazience każdego pokoju hotelowego.

Suszarki hotelowe są na stałe zamontowane na ścianie przy lustrze w łazience, co zapewnia bezpieczeństwo przeciwpożarowe oraz przeciwprzepięciowe. Ich włącznik musi być stale wciskany aby suszarka działała. Dzięki temu suszarka nie wpadnie do wanny pełnej wody, ani nie zapłonie przykryta ubraniami.

Suszarki instalowane w hotelach to zwykle dedykowane hotelarskie modele, które posiadają wbudowane gniazdko elektryczne pozwalające korzystać z elektrycznej maszynki do golenia. To dodatkowe gniazdko ze względów bezpieczeństwa najczęściej jest jedynym gniazdkiem w łazience. Jego konstrukcja oraz parametry techniczne uniemożliwiają korzystanie z urządzeń o dużej mocy – np. innych suszarek, grzałek elektrycznych czy żelazek.

Czy w hotelu jest suszarka do włosów?

To czy hotel jest zobowiązany do wyposażenia pokoju w suszarkę wynika z przepisów kategoryzacyjnych stosowanych w danym kraju.

Przepisy europejskie nie wymagają aby w hotelach jedno- i dwugwiazdkowych znajdowała się suszarka do włosów, jednak za jego istnienie przyznają punkty, które są wymagane w otrzymaniu gwiazdek hotelowych.

Dokładne wyposażenie pokoju zawsze najlepiej sprawdzić w aktualnym opisie hotelu na jego stronie internetowej lub na portalu rezerwacyjnym.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Wszystkie hotele oferują identyczny zestaw kosmetyków.
2. W większości hoteli można znaleźć mydło i szampon.
3. Coraz więcej hoteli używa dozowników zamiast małych buteleczek.
4. Hotele ekonomiczne zawsze codziennie uzupełniają kosmetyki.
5. Polskie przepisy wymagają obecności mydła w hotelowej łazience.
6. Hotele trzygwiazdkowe muszą oferować szczoteczkę do zębów.
7. Hotelstars obejmuje tylko Polskę.
8. Hotele czterogwiazdkowe powinny oferować dodatkowe przybory toaletowe.
9. Suszarki hotelowe zwykle są przenośne.
10. Najlepiej sprawdzić wyposażenie hotelu na stronie internetowej.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu.

1. Jakie podstawowe kosmetyki znajdują się w większości hoteli?
2. Jakie dodatkowe przybory oferują hotele wyższej klasy?
3. Dlaczego hotele rezygnują z małych kosmetyków?
4. Jakie przepisy regulują wyposażenie hoteli?
5. Co muszą zapewniać hotele trzygwiazdkowe?
6. Jakie kosmetyki są wymagane w hotelach czterogwiazdkowych?
7. Gdzie zwykle znajduje się suszarka do włosów?
8. Dlaczego hotelowe suszarki mają specjalny system bezpieczeństwa?
9. Jakie urządzenia można podłączyć do gniazdka przy suszarce?
10. Gdzie najlepiej sprawdzić wyposażenie pokoju hotelowego?

Ćwiczenie 6. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.

dozownik, golenia, ekologicznych, kategoria, waciki, suszarka, przyborów, szampon, bezpieczeństwo, wyposażenie

1. W hotelowej łazience zwykle znajduje się mydło i _____.
2. Coraz więcej hoteli wybiera _____ zamiast małych buteleczek.
3. Ze względów _____ hotele ograniczają plastikowe opakowania.
4. Szczoteczka i krem do _____ są dostępne w lepszych hotelach.
5. Patyczki kosmetyczne i _____ to dodatkowe akcesoria.
6. Standard hotelu zależy od liczby gwiazdek i jego _____.
7. Hotelowa _____ do włosów jest często zamontowana na ścianie.
8. Przepisy określają minimalne _____ pokoju.
9. Dodatkowe kosmetyki zwiększają poziom _____ gości.
10. Hotele wyższej klasy oferują więcej _____ toaletowych.

Ćwiczenie 7. Imiesłowy i zdania złożone. Połącz zdania według przykładu.

Przykład:

Hotel oferuje kosmetyki. Hotel chce zwiększyć komfort gości.
→ Hotel oferuje kosmetyki, chcąc zwiększyć komfort gości.

1. Hotele instalują dozowniki. Chcą ograniczyć ilość plastiku.
2. Goście korzystają z suszarki. Czują się bardziej komfortowo.
3. Hotel udostępnia dodatkowe kosmetyki. Zdobywa więcej punktów w klasyfikacji.
4. Recepcjonista sprawdził wyposażenie pokoju. Pomógł gościowi.
5. Hotel zamontował suszarki na ścianie. Zapewnił większe bezpieczeństwo.
6. Goście przeczytali opis hotelu. Dowiedzieli się o wyposażeniu pokoju.
7. Hotel oferuje balsamy i odżywki. Spełnia wymagania klientów.

8. Turysta korzystał z kosmetyków hotelowych. Oszczędził miejsce w walizce.
9. Obsługa regularnie uzupełniała dozowniki. Dbała o wygodę gości.
10. Hotel przestrzega przepisów europejskich. Podnosi standard usług.

Ćwiczenie 8. Przekształć zdania zgodnie z instrukcją.

Hotele oferują kosmetyki. Goście czują się komfortowo.
(użyj: „dzięki czemu")
Suszarki są montowane na ścianie. Zapewniają większe bezpieczeństwo.
(użyj: „aby")
Hotel był ekonomiczny. Oferował tylko podstawowe kosmetyki.
(użyj: „dlatego")
Goście sprawdzają wyposażenie pokoju. Nie chcą być zaskoczeni.
(użyj: „ponieważ")
Hotele wyższej klasy oferują więcej kosmetyków. Są bardziej luksusowe.
(użyj: „które")
Hotel nie miał suszarki. Gość musiał używać własnej.
(użyj: „więc")
Hotel przestrzega przepisów Hotelstars. Otrzymuje odpowiednią kategorię.
(użyj: „jeśli")
W łazience znajdował się dozownik. Goście mogli korzystać z płynu do mycia.
(użyj: „w którym")
Hotel zapewnia szczoteczki do zębów. Chce spełnić oczekiwania klientów.
(użyj: „żeby")
Goście korzystają z kosmetyków hotelowych. Nie muszą zabierać wielu rzeczy z domu.
(użyj: „dzięki temu")

TEST DO LEKCJI 8
Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Co najczęściej oferuje większość hoteli w łazience?
a) tylko ręczniki
b) bezpłatne kosmetyki
c) jedzenie
d) sprzęt sportowy

2. Jakie podstawowe kosmetyki są w prawie każdym hotelu?
a) perfumy i dezodorant
b) mydło, żel pod prysznic i szampon
c) krem do twarzy i makijaż
d) pasta do zębów i perfumy

3. Co coraz częściej zastępuje małe buteleczki z kosmetykami?
a) kosmetyki w proszku
b) dozowniki
c) ręczniki
d) jednorazowe opakowania plastikowe

4. Co może być dodatkowo płatne w niektórych hotelach?
a) ręczniki
b) większy wybór kosmetyków
c) łóżko
d) sprzątanie pokoju

5. Które kosmetyki muszą być dostępne w hotelach od 3 gwiazdek wzwyż?
a) tylko mydło
b) szczoteczka, pasta i zestaw do golenia
c) tylko szampon
d) tylko balsam

6. Jakie są wymagania europejskie dotyczące mydła?
a) tylko w hotelach 5*
b) tylko w apartamentach
c) w każdym hotelu musi być mydło lub płyn do mycia
d) tylko w hotelach miejskich

7. Od ilu gwiazdek hotele powinny oferować dodatkowe kosmetyki (np. czepek, balsam)?
a) od 1 gwiazdki
b) od 2 gwiazdek
c) od 4 gwiazdek
d) od 5 gwiazdek

8. Gdzie najczęściej znajduje się suszarka do włosów?
a) w szafie
b) w recepcji
c) w łazience przy lustrze
d) na balkonie

9. Dlaczego suszarki hotelowe mają włącznik, który trzeba trzymać?
a) aby działały szybciej
b) dla oszczędności prądu
c) ze względów bezpieczeństwa
d) aby były cichsze

10. Co najlepiej zrobić przed wyjazdem, jeśli chcemy sprawdzić wyposażenie pokoju?
a) zapytać sąsiadów
b) sprawdzić opis hotelu online
c) zgadywać
d) zadzwonić do innego hotelu

Lekcja 9. ŚNIADANIE W HOTELU

Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Czy często jesz śniadanie w hotelu?
2. Jak wygląda idealne śniadanie?
3. Co zwykle jesz rano?
4. Czy wolisz śniadanie w formie bufetu czy podawane do stolika?
5. Jakie produkty powinny znaleźć się w dobrym hotelowym śniadaniu?

Ćwiczenie 2. Dopasuj słowa do definicji

Słowo	Definicja
1. bufet	a) jedzenie podawane do pokoju
2. room service	b) posiłek, z którego każdy wybiera sam
3. omlet	c) cienkie ciasto z jajek smażone na patelni
4. wędlina	d) produkt mięsny
5. musli	e) mieszanka płatków zbożowych i dodatków

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści tekstu. Przeczytaj tytuł tekstu i odpowiedz na pytania.

„Śniadanie w hotelu”

1. Jakie rodzaje śniadań mogą być serwowane w hotelach?
2. Co zazwyczaj znajduje się na szwedzkim stole?
3. Dlaczego śniadanie jest ważne dla hotelu?
4. Czy śniadanie do pokoju jest darmowe?
5. W jakich godzinach hotele zwykle podają śniadanie?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

śniadanie	сніданок
hotel	готель
pobyt	перебування
gość	гість
śniadanie kontynentalne	континентальний сніданок

śniadanie pełne	повний сніданок
bufet	буфет
szwedzki stół	шведський стіл
pieczywo	хлібобулочні вироби
masło	масло
dżem	джем
miód	мед
wędlina	шинка / м'ясна нарізка
omlet	омлет
parówki	сосиски
rogalik	круасан
drożdżówka	здобна булочка
jogurt	йогурт
twaróg	кисломолочний сир
płatki śniadaniowe	сухі сніданки
musli	мюслі
mleko bez laktozy	безлактозне молоко
szynka	шинка
jajecznica	яєчня
grzyby	гриби
sala śniadaniowa	зал для сніданків
weekend	вихідні
early breakfast	ранній сніданок
room service	обслуговування номерів
menu	меню
klamka	дверна ручка
zamówienie	замовлення
dodatkowo płatny	додатково оплачуваний
obsługa kelnerska	обслуговування офіціантами
upodobania	вподобання
świeże owoce	свіжі фрукти
sok owocowy	фруктовий сік
kawa	кава
herbata	чай

ŚNIADANIE W HOTELU

Nie ma nic przyjemniejszego niż śniadanie podane o poranku wprost do łóżka. W towarzystwie pachnącej kawy i gazety są przyjemnością, na którą warto sobie pozwolić podczas pobytu w hotelu.

Śniadanie hotelowe

Hotele starają się jak najlepiej przygotować śniadanie, wiedząc, że jest ono zwykle ostatnią usługą, z której korzystają goście. Dlatego dobre śniadanie pozostawia dobre wrażenie z pobytu w hotelu, co często sprawia, że przy następnej

okazji gość skorzysta z tego samego obiektu. Jakie rodzaje śniadań podawane są w hotelach?

Śniadanie kontynentalne

najprostsze śniadanie, najczęściej podawane jest pieczywo, masło oraz dżem lub miód a do tego kawa lub herbata a czasem sok. Spotykamy się również z wersją rozszerzoną o ser i wędlinę.

Śniadanie pełne

zawiera to, co kontynentalne oraz wybór dań na ciepło jak jajka gotowane czy smażone, omlety, parówki.

Śniadanie może być podawane porcjami przygotowanymi osobno dla każdego gościa lub w formie bufetu nazywanego też szwedzkim stołem.

Śniadanie bufetowe jest połączeniem różnych typów śniadań, może zawierać:

wybór świeżego chleba: słodki, mieszany, czarny, biały oraz pszenny
rogaliki, bułki,
tosty, drożdżówki, ciasta,
jogurty (czyste i owocowe), sery: kremowy, twarogowy i żółty
świeże owoce i sałatki owocowe, owoce parzone i kompoty,
kilka rodzajów soków owocowych,
różne płatki śniadaniowe i musli, płatki kukurydziane,
świeże mleko: pełne i o niskiej zawartości tłuszczu oraz sojowe i bez laktozy;
zimne mięso: gotowana i wędzona szynka, salami, kiełbasy;
pokrojone sery twarde i miękkie,
jajka gotowane, jajecznica, omlet,
jajka smażone, smażona szynka;
pomidory, grzyby;
kawa, herbata, gorąca i zimna czekolada, także mleko i śmietana.

W hotelach o wyższym standardzie spotkamy się również z obsługą kelnerską, podającą na przykład omlety przyrządzone według upodobań gościa.

W jakich godzinach podawane jest śniadanie?

W zależności od hotelu śniadanie podawane jest w różnych godzinach. Sala śniadaniowa najczęściej otwierana jest między godziną 6:30 a 7:30, a zamykana ok. 10:00. W weekendy zwykle śniadanie dostępne jest dłużej – zwykle do 11:00.

O dokładne godziny należy pytać kontaktując się z hotelem, gdyż informacje te rzadko dostępne są na stronach internetowych hoteli. Ewentualnie można też sprawdzać opis hotelu na portalu Expedia, gdzie taka informacja często jest podawana.

Wczesne śniadanie

(ang. early breakfast) Niektóre hotele oferują swoim gościom możliwość skorzystania z wczesnego śniadania, które podawane jest już wcześnie rano – np. od 4:00 lub 5:00 do czasu rozpoczęcia normalnego śniadania. W tym czasie wybór dań

jest mocno ograniczony – zwykle dostępne jest tylko śniadanie kontynentalne – np. kawa i croissanty.

Śniadanie w pokoju

Room service – w pokoju znajdziemy menu, często w formie zawieszki na klamkę, za pomocą którego zamawiamy śniadanie do pokoju. Zwykle jest to usługa dodatkowo płatna, a zamówienie należy złożyć poprzedniego wieczoru.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz, czy zdania są prawdziwe (P), czy fałszywe (F).

1. Śniadanie jest często ostatnią usługą, z której korzystają goście hotelowi.
2. Śniadanie kontynentalne zawiera zawsze dania na ciepło.
3. Śniadanie pełne może obejmować omlety i parówki.
4. Bufet śniadaniowy nazywany jest także szwedzkim stołem.
5. W hotelach nigdy nie podaje się świeżych owoców.
6. W hotelach wyższej klasy można zamówić omlet według własnych upodobań.
7. Sala śniadaniowa zwykle jest otwierana około południa.
8. W weekendy śniadanie często trwa dłużej.
9. Early breakfast oznacza późne śniadanie.
10. Room service bywa usługą dodatkowo płatną.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu.

1. Dlaczego hotelom zależy na dobrym śniadaniu?
2. Co zwykle zawiera śniadanie kontynentalne?
3. Czym różni się śniadanie pełne od kontynentalnego?
4. Jakie produkty można znaleźć na bufecie śniadaniowym?
5. Jakie rodzaje pieczywa wymieniono w tekście?
6. Jakie napoje serwuje się podczas śniadania?
7. W jakich godzinach najczęściej podawane jest śniadanie?
8. Co oznacza „early breakfast”?
9. Jakie produkty są zwykle dostępne podczas wczesnego śniadania?
10. Jak zamawia się śniadanie do pokoju?

Ćwiczenie 6. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.

(bufetu, omlet, rogaliki, płatna, upodobań, wędzona, klamkę, ograniczony, śniadaniowa, kontynentalne)

1. Śniadanie _____ jest najprostszym rodzajem śniadania.
2. Goście często korzystają z _____ śniadaniowego.
3. Na śniadanie można dostać świeże _____.
4. Jajka smażone i _____ należą do dań na ciepło.

5. W room service usługa bywa dodatkowo _____.
6. Omlety mogą być przygotowywane według _____ gościa.
7. Szynka gotowana i _____ pojawia się na bufecie.
8. Wczesne śniadanie ma zwykle _____ wybór potraw.
9. Menu do zamawiania śniadania zawiesza się często na _____.
10. Sala _____ jest otwierana rano.

Ćwiczenie 7. Mowa zależna. Przekształć zdania na mowę zależną.

Przykład:
Recepcjonista powiedział: „Śniadanie zaczyna się o 7:00".
→ Recepcjonista powiedział, że śniadanie zaczyna się o 7:00.

1. Kelner powiedział: „Bufet jest już otwarty".
2. Gość powiedział: „Lubię śniadania hotelowe".
3. Recepcjonistka powiedziała: „Room service jest dodatkowo płatny".
4. Turysta powiedział: „Zamówię śniadanie do pokoju".
5. Kucharz powiedział: „Przygotowuję świeży omlet".
6. Goście powiedzieli: „Śniadanie było bardzo smaczne".
7. Recepcjonista powiedział: „W weekend śniadanie trwa do 11:00".
8. Klient powiedział: „Poproszę kawę i rogalika".
9. Kelnerka powiedziała: „Dziś serwujemy świeże owoce".
10. Gość powiedział: „Nigdy wcześniej nie jadłem tak dobrego śniadania".

Ćwiczenie 8. Zdania złożone i transformacje. Połącz zdania w jedno, używając podanych wyrażeń.

1. Śniadanie hotelowe jest ważne. Pozostawia dobre wrażenie na gościach.
   (użyj: „ponieważ")
2. Bufet oferuje wiele produktów. Goście mogą wybierać ulubione potrawy.
   (użyj: „dzięki czemu")
3. W hotelach wyższej klasy pracują kelnerzy. Obsługują oni gości przy stolikach.
   (użyj: „którzy")
4. Śniadanie kontynentalne jest proste. Wielu gości je wybiera.
   (użyj: „mimo że")
5. W weekendy śniadanie trwa dłużej. Goście mogą spokojnie odpocząć.
   (użyj: „dlatego")
6. Early breakfast ma ograniczony wybór dań. Jest dostępne bardzo wcześnie rano.
   (użyj: „ale")
7. Room service jest wygodny. Niektórzy goście wolą jeść w pokoju.
   (użyj: „ponieważ")

8. Hotel serwuje świeże owoce i jogurty. Śniadania są zdrowe i różnorodne. (użyj: „dlatego”)
9. Omlety przygotowuje się według życzenia gościa. Hotele chcą zapewnić wysoki standard usług. (użyj: „aby”)
10. Sala śniadaniowa otwiera się wcześnie rano. Wielu gości wyjeżdża przed południem. (użyj: „ponieważ”)

TEST DO LEKCJI 9
Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Dlaczego śniadanie w hotelu jest ważne?
a) jest najdroższą usługą hotelu
b) jest zwykle ostatnią usługą i wpływa na wrażenie pobytu
c) zastępuje kolację
d) jest obowiązkowe tylko w weekendy

2. Co zawiera śniadanie kontynentalne?
a) tylko jajka i mięso
b) pieczywo, masło, dżem/miód oraz napoje
c) tylko owoce i soki
d) tylko dania na ciepło

3. Czym różni się śniadanie pełne od kontynentalnego?
a) nie zawiera napojów
b) jest tylko w formie bufetu
c) zawiera dodatkowo dania na ciepło
d) jest zawsze podawane do pokoju

4. Co oznacza „bufet śniadaniowy”?
a) śniadanie podawane tylko do pokoju
b) wybór dań podawanych indywidualnie przez kelnera
c) samodzielny wybór potraw przez gościa
d) śniadanie tylko dla grup

5. Który z poniższych produktów NIE jest typowy dla bufetu śniadaniowego?
a) płatki śniadaniowe
b) świeże owoce
c) sushi
d) sery i wędliny

6. O której godzinie najczęściej otwierana jest sala śniadaniowa?

a) 5:00–6:00
b) 6:30–7:30
c) 8:30–9:30
d) 10:30–11:30

7. Do której godziny zwykle dostępne jest śniadanie?
a) do 12:00
b) do 18:00
c) do 10:00 (w weekendy do 11:00)
d) do 15:00

8. Co to jest „early breakfast”?
a) śniadanie tylko dla dzieci
b) śniadanie podawane bardzo wcześnie rano z ograniczonym wyborem
c) śniadanie tylko w hotelach luksusowych
d) śniadanie podawane w restauracji poza hotelem

9. Jak zamawia się śniadanie do pokoju?
a) telefonicznie w dniu wyjazdu
b) przez aplikację bankową
c) z menu (często zawieszki na klamce), zwykle dzień wcześniej
d) tylko w recepcji

10. Co najczęściej jest cechą room service?
a) zawsze darmowy
b) dostępny tylko w nocy
c) zwykle dodatkowo płatny i zamawiany wcześniej
d) dostępny tylko w hostelach

Lekcja 10. BASENY HOTELOWE
Ćwiczenie 1. Odpowiedz na pytania. Odpowiedz pełnym zdaniem.

1. Czy lubisz spędzać czas na basenie?
2. Jakie udogodnienia w hotelu są dla ciebie najważniejsze?
3. Czy wolisz aktywny wypoczynek czy relaks?
4. Jak często korzystasz z hotelowego spa?
5. Jakie są zalety basenu zewnętrznego?
6. Czy chciał(a)byś pracować w hotelu? Dlaczego?
7. Jak wygląda idealny hotel według ciebie?
8. Czy lubisz podróżować do resortów?
9. Co zwykle zabierasz na basen?

10. Czy twoim zdaniem hotel bez basenu jest mniej atrakcyjny?

Ćwiczenie 2. Dopasuj wyrazy do definicji
resort relaks sauna szlafrok wodotrysk basen kryty
masaż siłownia krajobraz strefa wellness

a) miejsce do ćwiczeń fizycznych
b) odpoczynek i odprężenie
c) hotel wypoczynkowy z atrakcjami
d) widok natury lub otoczenia
e) pomieszczenie z wysoką temperaturą
f) zabieg odprężający ciało
g) część hotelu przeznaczona do odpoczynku
h) lekkie ubranie noszone po kąpieli
i) basen znajdujący się wewnątrz budynku
j) dekoracja z tryskającą wodą

Ćwiczenie 3. Uzupełnij zdania odpowiednimi wyrazami

(*relaks, basen, hotel, sauna, goście, krajobraz, szlafrok, resort, spa, wypoczynek*)

Wielu turystów wybiera luksusowy _____ nad morzem.
Po pracy potrzebuję chwili _____.
W nowoczesnym hotelu znajduje się duży _____.
Wieczorem poszliśmy do _____.
_____ hotelowi mogli korzystać z siłowni.
Z okna pokoju podziwialiśmy piękny _____.
W hotelu spa często chodzi się w _____.
Wakacje to najlepszy czas na _____.
Pięciogwiazdkowy _____ oferuje wiele atrakcji.
Po treningu odpoczywaliśmy w strefie _____.

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

basen басейн
basen kryty критий басейн
basen zewnętrzny відкритий басейн
basen infinity безкінечний басейн
resort курортний готель
relaks відпочинок
wypoczynek відпочинок
sauna сауна
siłownia тренажерний зал

masaż масаж
spa спа
wellness велнес
szlafrok халат
strój kąpielowy купальник
wodotrysk фонтан
zjeżdżalnia гірка
krajobraz краєвид
gość hotelowy гість готелю
podgrzewany з підігрівом
jacuzzi джакузі
kąpiel купання
udogodnienie зручність
odnowa biologiczna оздоровлення
pokój hotelowy готельний номер
recepcja рецепція
rezerwacja бронювання
odpoczywać відпочивати
pływać плавати
luksusowy розкішний

BASENY HOTELOWE

Basen w hotelu to idealne miejsce na energetyczne rozpoczęcie dnia lub wieczorne odprężenie się.

Dla niektórych osób basen jest tak ważny, że pod jego kątem wybierają hotel, podczas gdy dla innych, to tylko miły dodatek, z którego może skorzystają, jeśli wystarczy czasu. Choć nie wszyscy uwielbiają pływać, to dla wielu wizyta na basenie jest doskonałą okazją na zrelaksowanie się lub spędzenie czasu w dobrym towarzystwie.

Baseny hotelowe mogą być małe lub duże, sportowe lub rekreacyjne. Po długim dniu, najlepsze są te z kameralnym oświetleniem i strefami masaży wodnych i powietrznych bąbelków. W resortach najlepiej sprawdzają się kaskadowe baseny położone wśród zieleni z pięknym widokiem – najlepiej, aby w basenie był swim-up bar, do którego można podpłynąć by cieszyć się drinkiem nie wychodząc z wody.

Rodzaje basenów hotelowych

Basen dla dzieci – płytki basen, o głębokości nieprzekraczającej 40-60 cm. Czasem wyposażony jest wodotryski, czy mini zjeżdżalnie.

Basen infinity – (z ang. nieskończony, bezkresny) – basen, którego położenie i konstrukcja sprawiają wrażenie, że jego tafla łączy się z oceanem bądź innym krajobrazem.

Hotel Heron nad Jeziorem Rożnowskim koło Nowego SączaHotel Heron nad Jeziorem Rożnowskim koło Nowego Sącza

W jakich godzinach jest czynny basen w hotelu?

Z basenów zewnętrznych w hotelach można korzystać przez cały dzień, a dokładne godziny podane są w informatorze, który znajduje się w każdym pokoju. Najczęściej basen zewnętrzny czynny jest od 08:00/10:00 do 18:00/20:00. Niektóre hotele umożliwiają kąpiel również wieczorem. Baseny kryte z reguły czynne są dłużej, co pozwala na kąpiel również wieczorem.

Jak się ubrać by iść z pokoju na basen?

Zarówno w przypadku hoteli resortowych w gorących ośrodkach turystycznych, jak i miejskich hotelach biznesowych, należy dostosować ubiór do sytuacji.

Strój kąpielowy nie jest odpowiednim ubraniem poza plażą i basenem. Dlatego z pokoju należy wychodzić ubranym, a przebrać się dopiero w szatni przy basenie. W hotelach spa czasem można spotkać się z przyjętym zwyczajem chodzenia po korytarzach w szlafrokach.

Czy w hotelu musi być basen?

Wyposażenie hoteli jest szczegółowo regulowane przepisami prawa i zależy od kategorii obiektu, czyli ilości gwiazdek.

Zgodnie z przepisami obowiązującymi w hotelarstwie hotele cztero- i pięciogwiazdkowe muszą mieć zespół odnowy biologicznej, który posiada co najmniej dwa rodzaje udogodnień rekreacyjnych np: basen (pływalnia), sauna, siłownia, solarium, masaże.

Oznacza to, że basen nie jest obowiązkowym wyposażeniem hotelu.

Przepisy Unii Hotelstars, do której należy 17 krajów europejskich, nie wymagają aby w hotelu znajdował się basen, jednak za jego istnienie przyznają punkty wymagane w otrzymaniu gwiazdek hotelowych.

Podgrzewany basen zewnętrzny o powierzchni co najmniej 60 m² premiowany jest 10 punktami, a za podgrzewany basen wewnętrzny o powierzchni minimum 40 m² hotel otrzymuje 15 punktów.

Ćwiczenie 1. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Wszystkie hotele muszą mieć basen. ___
2. Baseny infinity są popularne w resortach. ___
3. Basen dla dzieci może mieć mini zjeżdżalnie. ___
4. Strój kąpielowy jest odpowiedni w hotelowej restauracji. __
5. Baseny kryte zwykle są czynne dłużej niż zewnętrzne. ___
6. W hotelach spa zawsze obowiązuje noszenie szlafroka. ___
7. Basen może być częścią strefy odnowy biologicznej. ___
8. Hotele pięciogwiazdkowe powinny oferować udogodnienia rekreacyjne. ___
9. Swim-up bar znajduje się poza basenem. ___
10. Hotelstars przyznaje punkty za baseny hotelowe. ___

Ćwiczenie 2. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Dlaczego niektórzy wybierają hotel ze względu na basen?
2. Jakie rodzaje basenów zostały opisane w tekście?
3. Co można znaleźć w basenie dla dzieci?
4. Na czym polega wyjątkowość basenu infinity?
5. W jakich godzinach zwykle czynne są baseny zewnętrzne?
6. Dlaczego baseny kryte są wygodne dla gości?
7. Jak należy ubrać się, idąc z pokoju na basen?
8. Jakie udogodnienia mogą znajdować się w strefie wellness?
9. Czy basen jest obowiązkowym wyposażeniem hotelu?
10. Za jakie baseny hotel może otrzymać dodatkowe punkty?

Ćwiczenie 3. Uzupełnij zdania poprawną formą wyrazów

1. Gdy przyjechaliśmy do hotelu, od razu poszliśmy na _____. (basen)
2. Chciałbym, żeby hotel ___ _____ większą saunę. (mieć)
3. Jeśli pogoda będzie dobra, _____ z basenu zewnętrznego. (korzystać)
4. Turyści często wybierają hotele z _____ basenem. (podgrzewany)
5. Kiedy dzieci bawiły się w wodzie, rodzice _____ w spa. (odpoczywać)
6. Gdybym miał więcej czasu, częściej _____ na wakacje. (jeździć)
7. Goście byli zadowoleni z _____ widoku na jezioro. (piękny)
8. Po długim dniu marzyliśmy o chwili _____. (relaks)
9. Mam nadzieję, że hotel _____ otwarty przez cały rok. (być)
10. Zanim poszliśmy na kolację, _____ w basenie. (pływać)

Ćwiczenie 4. Wybierz poprawną odpowiedź
1. Gdyby hotel miał większy basen,
a) przyjechałoby więcej gości.
b) przyjeżdża więcej gości wczoraj.
c) przyjedzie więcej gości codziennie.
2. Kiedy byłem dzieckiem,
a) często chodziłem na basen.
b) często chodzę na basen jutro.
c) często poszedłem na basen codziennie.
3. Jeśli hotel będzie tańszy,
a) zarezerwujemy pokój.
b) rezerwowaliśmy pokój.
c) rezerwujemy pokój wczoraj.
4. Chciałabym, żeby w hotelu
a) była sauna.
b) jest sauna.
c) będzie sauna wczoraj.

5. Turyści cieszyli się, ponieważ
a) pogoda była świetna.
b) pogoda będzie świetna wczoraj.
c) pogoda jest świetna jutro.
6. Zanim poszliśmy spać,
a) odpoczywaliśmy w jacuzzi.
b) odpoczywamy w jacuzzi wczoraj.
c) odpoczniemy w jacuzzi codziennie.
7. Jeśli będziesz mieć czas,
a) odwiedź hotelowe spa.
b) odwiedzałeś hotelowe spa.
c) odwiedzasz hotelowe spa wczoraj.
8. Chociaż hotel był drogi,
a) wielu turystów go polecało.
b) wielu turystów poleca go jutro.
c) wielu turystów polecało go codziennie jutro.
9. Gdy wrócimy z wakacji,
a) pokażemy zdjęcia znajomym.
b) pokazujemy zdjęcia wczoraj.
c) pokazaliśmy zdjęcia jutro.
10. Marzę o tym, żeby
a) spędzić tydzień w luksusowym resorcie.
b) spędzałem tydzień w luksusowym resorcie jutro.
c) spędzam tydzień codziennie.

Ćwiczenie 5. Utwórz odpowiednią formę wyrazu podanego w nawiasie.

Hotel oferuje wiele atrakcji _____. (rekreacja)
To miejsce jest bardzo _____ i spokojne. (relaks)
Goście byli zachwyceni hotelową _____. (obsługiwać)
W resorcie znajdowała się nowoczesna strefa _____. (wellness)
Basen był pięknie _____ wieczorem. (oświetlić)
Dzieci korzystały z wodnych _____. (atrakcja)
Hotel ma bardzo dobrą _____ wśród turystów. (opiniować)
Po masażu czuliśmy pełne _____. (odprężyć)
Turyści docenili doskonałą _____ hotelu. (lokalizować)
W pokojach panowała przyjemna _____. (atmosfera)

TEST DO LEKCJI 10
Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Do czego służy basen hotelowy według tekstu?
a) tylko do nauki pływania

b) do przechowywania wody pitnej
c) do relaksu i rozpoczęcia dnia lub wieczornego odpoczynku
d) tylko dla sportowców

2. Dlaczego niektórzy goście wybierają hotel?
a) tylko ze względu na cenę
b) ze względu na basen
c) tylko ze względu na jedzenie
d) wyłącznie ze względu na lokalizację

3. Jakie baseny są najlepsze po długim dniu?
a) bardzo głębokie i sportowe
b) z kamerami i głośną muzyką
c) z kameralnym oświetleniem i masażami wodnymi
d) bez wody

4. Co to jest basen infinity?
a) basen dla dzieci
b) basen z wodą termalną
c) basen, który daje wrażenie połączenia z krajobrazem
d) basen zamknięty w budynku

5. Jaka jest maksymalna głębokość basenu dla dzieci?
a) 1–2 metry
b) 2–3 metry
c) 40–60 cm
d) 10 cm

6. W jakich godzinach najczęściej czynny jest basen zewnętrzny?
a) 06:00–08:00
b) 08:00/10:00–18:00/20:00
c) 12:00–22:00
d) tylko nocą

7. Jak należy ubrać się idąc z pokoju na basen?
a) w strój kąpielowy przez cały czas
b) w elegancki garnitur
c) w normalne ubranie i przebrać się przy basenie
d) w piżamę

8. Czy basen jest obowiązkowy w każdym hotelu?
a) tak, zawsze
b) tylko w hostelach

c) nie, zależy od kategorii hotelu
d) tylko w hotelach miejskich

9. W których hotelach basen nie jest obowiązkowy, ale może być wymagany jako część usług?
a) 1–2 gwiazdki
b) 3 gwiazdki
c) 4–5 gwiazdek (jako część strefy odnowy biologicznej)
d) tylko 1 gwiazdka

10. Ile punktów może dostać hotel za podgrzewany basen zewnętrzny?
a) 5 punktów
b) 10 punktów
c) 15 punktów
d) 20 punktów

CZĘŚĆ II
Lekcja 11. ZAPOMNIANE POLSKIE POTRAWY

Ćwiczenie 1. Skojarzenia z polską kuchnią Napisz po 2–3 skojarzenia do podanych słów.

Słowo	Skojarzenia
tradycyjna kuchnia	
polski obiad	
dawne przepisy	
potrawy regionalne	
deser	

Ćwiczenie 2. Dopasuj słowa do definicji
Połącz wyrazy z odpowiednimi definicjami.

Słowo	Definicja
1. podroby	a) słodki tradycyjny deser
2. legumina	b) gotowanie na małym ogniu
3. dusić	c) części wewnętrzne zwierząt używane do gotowania
4. kiszony	d) zakonserwowany w soli lub fermentowany
5. wykwintny	e) elegancki i luksusowy

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści tekstu
Przeczytaj nazwy potraw i odpowiedz na pytania.

flaki po warszawsku

kapłon
kaszanka z gruszką
zupa rakowa
legumina

Pytania:
Które danie może być deserem?
Które potrawy mogą zawierać mięso?
Które danie brzmi najbardziej egzotycznie?
Jak myślisz, które z tych dań jest dziś najrzadziej przygotowywane?
Czy chciał(a)byś spróbować któregoś z tych dań? Dlaczego?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

Potrawa	страва
kuchnia	кухня
tradycja	традиція
przepis	рецепт
składniki	інгредієнти
podroby	субпродукти
flaki	фляки / рубець
bulion	бульйон
zasmażka	засмажка
cebula	цибуля
dusić	тушкувати
rak	річковий рак
zupa rakowa	раковий суп
kaszanka	кров'янка
kasza gryczana	гречана крупа
gruszka	груша
kapłon	каплун
wykwintny	вишуканий
słonina	сало
jarski	пісний / вегетаріанський
soczewica	сочевиця
groch	горох
kiszony	квашений
legumina	легуміна / пудинг
bakalie	сухофрукти та горіхи
miód	мед
aromatyczny	ароматний
regionalny	регіональний
zapomniany	забутий
przodkowie	предки

receptura	рецепт / спосіб приготування
uroczystość	урочистість

ZAPOMNIANE POLSKIE POTRAWY

Polska kuchnia skrywa wiele kulinarnych skarbów – słynie nie tylko z pierogów, rosołu, schabowego czy żurku. Ma bogatą tradycję kulinarną i długą historię, a także bardzo zróżnicowane oblicze. Warto sobie przypomnieć kilka dań, które są ważnym elementem polskiej kultury.

Jakie potrawy przychodzą Wam na myśl, gdy myślicie o tradycyjnym polskim obiedzie? Mielony z ziemniakami i mizerią, schabowy z zasmażaną kapustą, zupa pomidorowa z makaronem, a może bigos albo grochówka na wędzonce? Te nazwy kojarzy chyba każdy z nas.

Tymczasem forszmak, gzik, legumina czy kapłon brzmią dla statystycznego Polaka dość enigmatycznie. Są to jednak pyszne specjały, z których polska kuchnia przed laty słynęła. Warto odkurzyć dawne receptury i poznać smak dań, które jedli na co dzień nasi przodkowie.

Kuchnia polska jest znacznie bardziej zróżnicowana, ma swoje odmiany regionalne i długą tradycję. Godne uwagi dania można wymieniać niemal bez końca, skupmy się jednak na kilku przykładowych smakach, które dzisiaj należą raczej do zapomnianych.

Z biegiem lat większość tradycyjnych polskich potraw została zepchniętych na dalszy plan lub w ogóle zapomnianych. Gotujemy nowocześniej, uważamy na zawartość tłuszczu w daniach, inspirujemy się innymi smakami – jak m.in. kuchnia włoska, francuska czy azjatycka.

Przypomnijmy kilka wyjątkowych potraw, które warto odkryć na nowo – można je odtwarzać od podstaw albo potraktować jako bazę i inspirację, by oddać się swojej kulinarnej fantazji i kreatywności. Tradycyjne polskie dania to takie, które kojarzymy z czymś prostym i swojskim, bazującym na lokalnych składnikach.

Flaki po warszawsku

Flaki to tradycyjne polskie danie, które jest przygotowywane z podrobów – takich jak żołądki, wątróbka i serca. Są one gotowane w aromatycznym bulionie. Z kolei flaki po warszawsku to wersja tego dania, w której dodaje się również zasmażkę z mąki i smażoną cebulę.

Potrawa ma bardzo intensywny smak i aromat, a jej przygotowanie wymaga czasu i umiejętności. Jest rzadko gotowana w polskich domach, ale można ją zamówić w kilku restauracjach czy barach.

Duszone raki

Dzisiaj chwalimy krewetki i inne owoce morza. Tymczasem nasi przodkowie często jadali raki, w które obfitowały rzeki i jeziora. Te skorupiaki gościły na stołach bardzo często, bo były łatwo dostępne. Zwykle były duszone z masłem, śmietaną koprem i solą.

Popularna była także zupa rakowa. To bogate i aromatyczne danie, które tradycyjnie jest przygotowywane z raków rzecznych, warzyw i przypraw. Była

gotowana na wolnym ogniu przez dłuższy czas, by aromaty mogły się dobrze połączyć. Ma wyjątkowy smak i była często spożywana podczas specjalnych okazji i świąt.

Kaszanka z gruszką

Kaszanka to rodzaj kiszki, która jest produkowana z krwi wieprzowej lub wołowej. Dodaje się do niej także kaszę gryczaną i przyprawy. Niektóre wersje zawierają też wątróbkę – mieloną albo drobne kawałki.

Jednak tradycyjna kaszanka często była podawana w towarzystwie owoców, by złagodzić jej charakterystyczny smak. Jednym z ciekawych połączeń jest kaszanka z gruszką. Gotowana lub smażona kaszanka jest podawana z duszoną gruszką. W ten sposób powstaje interesujące połączenie nuty słodkiego owocu z wyrazistym smakiem kaszanki.

Kapłon

Wykastrowany młody kogut był wykwintnym daniem. Stefan Czernecki, autor pierwszej polskiej książki kucharskiej, uznaje go za ważny wzorzec dla innych przepisów. Dawniej zajadano się kapłonem m.in. z grzankami, kawiorem i słoniną.

Dania bezmięsne

Mimo że nasza kuchnia kojarzy się z daniami mięsnymi, warto pamiętać, że w znacznym stopniu była wegetariańska, prosta i biedna. Nie bazowała na mięsie, jak dziś nam się wydaje. Popularne i dziś zapomniane polskie potrawy to między innymi różne rodzaje placków, dań opartych na ziemniakach (różne rodzaje klusek) czy obfitość warzyw świeżych i kiszonych.

Kotlet mielony czy schabowy to dzisiaj symbol obiadu u mamy, ale jest dość odległy od kanonu polskiej kuchni. Rodzima kuchnia była w dużym stopniu jarska – składała się z kasz, fasoli, grochu, soczewicy, oleju lnianego czy grzybów. Mięso jadano raczej na specjalne okazje i było przyrządzane na ważne uroczystości.

Legumina, czyli tradycyjny deser

Dla licznych pokoleń Polaków legumina była symbolem deseru. Dziś jest to zapomniany pomysł na smaczną i słodką przekąskę. Było to połączenie mąki i wody lub mleka, jajek, cukru i owoców, które przypominało pudding. Można było ją urozmaicić także orzechami, bakaliami, makiem czy miodem albo słodkim syropem.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz, czy zdania są prawdziwe (P), czy fałszywe (F).

1. Polska kuchnia słynie wyłącznie z pierogów i schabowego.
2. Forszmak i legumina to dawne polskie potrawy.
3. Współcześnie Polacy inspirują się kuchnią innych krajów.
4. Flaki po warszawsku przygotowuje się z owoców morza.
5. Dawniej raki były łatwo dostępne.
6. Zupa rakowa była popularna podczas świąt.
7. Kaszanka była często podawana z owocami.
8. Kapłon to młody indyk.

9. Dawna kuchnia polska była w dużym stopniu jarska.
10. Legumina przypomina pudding.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Dlaczego wiele tradycyjnych polskich potraw zostało zapomnianych?
2. Jakie dania kojarzą się dziś z tradycyjnym polskim obiadem?
3. Co dodaje się do flaków po warszawsku?
4. Z czego przygotowuje się tradycyjne flaki?
5. Dlaczego raki były popularne w dawnej Polsce?
6. Jak przygotowywano tradycyjną zupę rakową?
7. Jakie składniki zawiera kaszanka?
8. Z czym podawano kaszankę?
9. Jakie produkty dominowały w dawnej kuchni polskiej?
10. Jak można było urozmaicić leguminę?

Ćwiczenie 6. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.

(aromatyczny, podroby, wykwintny, kiszone, przodkowie, regionalne, duszone, receptury, kasza, słonina)

1. Flaki przygotowuje się z _____.
2. Nasi _____ często jedli raki.
3. Zupa rakowa miała bogaty i _____ smak.
4. Dawne _____ warto odkrywać na nowo.
5. Kapłon był uważany za _____ danie.
6. W polskiej kuchni popularne były warzywa _____.
7. Raki były często _____ z masłem i koperkiem.
8. Kaszanka zawiera między innymi _____ gryczaną.
9. Słonina była dodatkiem do niektórych dań.
10. Polska kuchnia ma różne odmiany _____.

Ćwiczenie 7. Przekształć zdania na stronę bierną.

Przykład:

Polacy przygotowywali leguminę.
→ Legumina była przygotowywana przez Polaków.

1. Kucharze gotują flaki przez wiele godzin.
2. Nasi przodkowie jedli raki.
3. Restauracje serwują tradycyjne dania.
4. Polacy zapomnieli wiele dawnych potraw.
5. Gospodynie przygotowywały kaszankę z gruszką.
6. Ludzie jedli mięso tylko podczas uroczystości.

7. Autor opisał kapłona w książce kucharskiej.
8. Kucharze dusili raki z koperkiem.
9. Polacy urozmaicali leguminę bakaliami.
10. Współczesne restauracje odtwarzają dawne receptury.

Ćwiczenie 8. Połącz zdania w jedno, używając podanych spójników.

Przykład:
Flaki są długo gotowane. Mają intensywny smak.
→ Flaki są długo gotowane, dlatego mają intensywny smak.

1. Polska kuchnia była prosta. Była bardzo różnorodna.
   (użyj: „chociaż")
2. Raki były łatwo dostępne. Ludzie jedli je często.
   (użyj: „dlatego")
3. Legumina była popularnym deserem. Dzisiaj jest zapomniana.
   (użyj: „mimo że")
4. Kaszanka była podawana z gruszką. Jej smak był łagodniejszy.
   (użyj: „aby")
5. Mięso było drogie. Jadano je głównie podczas świąt.
   (użyj: „ponieważ")
6. Kuchnia polska opierała się na kaszach. Była także bogata w grzyby.
   (użyj: „oraz")
7. Flaki mają intensywny aromat. Nie wszyscy je lubią.
   (użyj: „dlatego że")
8. Współczesna kuchnia jest nowoczesna. Wiele osób wraca do dawnych przepisów.
   (użyj: „jednak")
9. Kapłon był luksusowym daniem. Podawano go podczas uroczystości.
   (użyj: „który")
10. Dawne przepisy są coraz popularniejsze. Ludzie interesują się tradycją.
    (użyj: „ponieważ")

TEST DO LEKCJI 11
Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. O czym mówi tekst?
a) o nowoczesnych dietach
b) o fast foodach w Polsce
c) o zapomnianych tradycyjnych polskich potrawach
d) o kuchni włoskiej

2. Dlaczego wiele tradycyjnych potraw jest dziś rzadziej gotowanych?
a) ponieważ są zbyt drogie
b) ponieważ zostały zapomniane lub zastąpione nowoczesnymi smakami
c) ponieważ są zakazane
d) ponieważ nie da się ich przygotować

3. Z czego przygotowuje się flaki?
a) z ryb i warzyw
b) z owoców morza
c) z podrobów
d) z ziemniaków

4. Co dodaje się do flaków po warszawsku?
a) ryż i warzywa
b) zasmażkę z mąki i smażoną cebulę
c) owoce
d) makaron i ser

5. Co było dawniej podstawowym źródłem białka w diecie zamiast mięsa?
a) owoce morza
b) produkty mleczne
c) kasze, fasola, groch i soczewica
d) fast food

6. Jak przygotowywano raki?
a) smażono je w panierce
b) duszono z masłem, śmietaną i koprem
c) pieczono z serem
d) podawano na surowo

7. Co to jest kapłon?
a) rodzaj ryby
b) wykastrowany młody kogut
c) zupa warzywna
d) deser mleczny

8. Z czym podawano kaszankę w dawnych czasach?
a) z lodami
b) z owocami, np. gruszką
c) z ryżem
d) z makaronem

9. Czym była legumina?
a) rodzajem chleba
b) słodkim deserem przypominającym pudding
c) zupą mięsną
d) napojem alkoholowym

10. Jaką cechę miała dawna kuchnia polska według tekstu?
a) była oparta głównie na mięsie
b) była luksusowa i egzotyczna
c) była w dużej mierze jarska i prosta
d) była wyłącznie wegańska

Lekcja 12. CHLEBEM I SOLĄ

Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Z czym kojarzy Ci się chleb?
2. Jakie znaczenie może mieć sól w kulturze i religii?
3. Czy znasz jakieś tradycje związane z weselami w Polsce lub Ukrainie?
4. Jak w Twoim kraju wita się ważnych gości?
5. Czy tradycje są dziś ważne dla młodych ludzi? Dlaczego?

Ćwiczenie 2. Połącz wyrazy z odpowiednimi definicjami.

Słowo	Definicja
1. zakwas	a) ceremonia lub tradycyjny obrzęd
2. rytuał	b) coś, co chroni przed niebezpieczeństwem
3. konserwant	c) naturalny dodatek do pieczenia chleba
4. pomyślność	d) substancja przedłużająca świeżość produktów
5. przestroga	e) szczęście i dobrobyt

Ćwiczenie 3. Przeczytaj tytuł tekstu i odpowiedz na pytania.

1. „Chlebem i solą – skąd wzięła się ta tradycja i jakie ma obecnie formy?”
2. Dlaczego właśnie chleb i sól mogły stać się symbolami gościnności?
3. Jak myślisz, kiedy używa się tego zwyczaju?
4. Czy tradycja może mieć związek z religią?
5. Jakie emocje może wyrażać powitanie chlebem i solą?
6. Czy podobna tradycja istnieje w Ukrainie?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

chleb хліб

sól	сіль
tradycja	традиція
gościnność	гостинність
symbol	символ
oczyszczenie	очищення
męstwo	мужність
mądrość	мудрість
konserwant	консервант
głód	голод
zakwas	закваска
bochenek	буханець
dostatek	достаток
pomyślność	добробут / успіх
nowożeńcy	молодята
wesele	весілля
błogosławieństwo	благословення
rytuał	ритуал
korowaj / kołacz	коровай
mąka	борошно
wypiek	випічка
pieczywo	хлібобулочні вироби
gość	гість
uroczystość	урочистість
chrześcijański	християнський
duchowy	духовний
przestroga	застереження
dobrobyt	добробут
degustacja	дегустація
powitanie	привітання
gospodarz	господар
tradycyjny	традиційний
obrzęd	обряд
poczęstunek	частування
życzenie	побажання

CHLEBEM I SOLĄ

skąd wzięła się ta tradycja i jakie ma obecnie formy?

Chlebem i solą, czyli pokarmem dla ciała i duszy wita się w Polsce świeżo upieczonych małżonków, znamienitych gości i ważne osobistości. To honorowe powitanie, sięgające korzeniami dawnych wieków, ma dla Polaków głębokie znaczenie. Skąd wzięła się ta tradycja, jakie dziś przybiera formy?

Symbolika soli

Sól jest znana i używana przez ludzkość od tysięcy lat. Jednak to kultura chrześcijańska nadała jej głębszego znaczenia: z produktu użytkowego i pokarmowego stała się produktem niosącym głębszy, bo duchowy sens. Sól w Biblii symbolizowała oczyszczenie, siłę i męstwo. Słowami "Wy jesteście solą ziemi. Lecz jeśli sól utraci swój smak, czymże ją posolić?" zwracał się Jezus do swych uczniów, podkreślając ich powołanie do czynienia boskiego posłannictwa. Słup, w jaki zamieniła się biblijna żona Lota ma wiele interpretacji, z których jedna mówi, że stała się słupem soli – przestrogą dla potomnych – ponieważ nie miała soli (czyli mądrości) w sercu.

Kto w wiekach średnich miał sól, ten miał i pieniądze, bowiem sól używana była jako środek płatniczy. Dostęp do soli oznaczał również dostęp do jedzenia: przez stulecia sól była najlepszym konserwantem pokarmów. Posypane solą mięso, ryby czy sery, odłożone w chłodne miejsce, zapewniały jedzeniu świeżość przez długie zimowe tygodnie i miesiące, odganiając tym samym widmo głodu.

Znaczenie chleba

Chleb w swoich najróżniejszych formach znany jest ludzkości od czasów prehistorycznych. Pierwsze potwierdzone dowody na jedzenie przez homo sapiens placków z mąki, pieczonych na kamieniach rozgrzanych w ognisku, pochodzą sprzed dobrych 12 tysięcy lat. Dodanie do ciasta na chleb zakwasu przypisuje się starożytnym Egipcjanom.

Chleb przynoszony był jako pierwszy prezent dla matki po powiciu dziecka - aby żadnemu z nich nigdy nie zabrakło pożywienia. W dniu chrztu niemowlęciu pod nóżki wkładane były kawałki chleba i kryształy soli, by uchronić go przed czarami i zawładnięciem przez złego ducha. Chleb był również jednym z najważniejszych elementów na wigilijnym stole.

Powitanie chlebem i solą w kulturze polskiej

Zarówno chleb, jak i sól to pokarmy w polskiej i słowiańskiej tradycji ludowej używane bardzo często. Powitanie chlebem i solą od zawsze traktowane było jako wyraz największej gościnności. Do dziś przywitanie chlebem i solą to stały element wizyt (także oficjalnych, państwowych i dyplomatycznych) nie tylko w naszym kraju, ale też na Litwie, Łotwie, Ukrainie i Białorusi.

Dawny chleb wiejski czy też chleb staropolski to nie produkt, który znamy z marketów lub nawet piekarni. Wypiekany na domowym zakwasie, z dobrej mąki smakuje, pachnie i wygląda inaczej. Dlatego jest produktem godnym, cennym. Ofiarowując go na powitanie, dzielimy się z gośćmi tym, co mamy najlepszego

Chlebem i solą, oznaczającymi zawsze dostatek i pomyślność, obdarowywano tych, którym życzono jak najlepiej: nowo przybyłych gości, osoby powracające do zdrowia oraz nowożeńców. W wielu domach do dziś najlepszym poczęstunkiem dla lubianych i oczekiwanych gości jest świeżo upieczony, pachnący, domowy chleb.

Rytualne powitanie chlebem i solą państwa młodych stało się powszechne już w XVI wieku. Do dziś ten staropolski zwyczaj jest obecny podczas każdego wesela: jego zadaniem według wierzeń jest zapewnić małżonkom życie w

dobrobycie oraz ich trwałą, wieczną miłość.

W zależności od regionu, zwyczaj ten przebiegał bardzo różnorodnie. W Wielkopolsce młodej parze chleb posypywano solą, po czym małżonkowie kładli go sobie na piersi obok serca. Na Podhalu bochenkiem chleba obdarowywano pannę młodą, co miało przynieść jej szczęście w późniejszym małżeństwie i na gospodarstwie.

Współcześnie powitanie chlebem i solą zazwyczaj wszędzie wygląda podobnie. Po wyjściu z kościoła, przed rozpoczęciem wesela, przed salą, w której czekają już narodowe dania polskie, matka panny młodej lub pana młodego wręcza młodym tacę z chlebem i solą oraz kieliszkami wypełnionymi wódką. Błogosławieństwo młodych chlebem i solą, które wówczas następuje, jest zazwyczaj zapamiętywane przez młodą parę na długie lata.

Przywitanie młodych chlebem i solą w dniu ślubu

Ten sięgający wieków średnich rytuał czyniony był często chlebem o specjalnym znaczeniu: kołaczem, nazywanym także w niektórych miejscach Polski korowajem. Za jego przygotowanie odpowiadały panny i doświadczone mężatki, zwane korowajnicami. Błogosławieństwo młodych nie mogło obyć się bez tego właśnie wypieku, przygotowywanego tradycyjnie w ostatni dzień przed ślubem. To specjalnej jakości pieczywo weselne wypiekane było zawsze z najlepszej jakości mąki i zdobione figurkami roślin oraz zwierząt.

A kiedy powitanie młodych chlebem i solą było zakończone, nadchodził czas degustacji. Weselny kołacz dzielony był pomiędzy gośćmi i spożywany niczym największy delikates. Dziesiątki lat później ta tradycja wciąż pozostaje żywa, a kołacz wyewoluował w tradycyjny weselny tort. [https://tydzien-kuchni-polskiej.pl/dania-kuchni-polskiej/powitanie-chlebem-i-sola-tradycje]

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz, czy zdania są prawdziwe (P), czy fałszywe (F).

1. Sól w Biblii symbolizowała oczyszczenie i mądrość.
2. W średniowieczu sól była bardzo tania i łatwo dostępna.
3. Dawniej sól służyła do konserwowania jedzenia.
4. Chleb znany jest ludziom dopiero od czasów średniowiecza.
5. Chleb był ważnym symbolem podczas chrztu dziecka.
6. Powitanie chlebem i solą występuje tylko w Polsce.
7. Chleb staropolski był wypiekany na zakwasie.
8. Tradycja witania nowożeńców chlebem i solą pojawiła się w XVI wieku.
9. Na Podhalu chleb dawano panu młodemu.
10. Weselny kołacz był dzielony pomiędzy gości.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Jakie znaczenie symboliczne miała sól w kulturze chrześcijańskiej?

2. Dlaczego sól była bardzo cenna w średniowieczu?
3. Jaką funkcję pełniła sól w przechowywaniu jedzenia?
4. Jakie są najstarsze formy chleba?
5. Dlaczego chleb dawano matce po narodzinach dziecka?
6. Co symbolizowało powitanie chlebem i solą?
7. Jak wyglądał dawny chleb wiejski?
8. Kto wręcza młodej parze chleb i sól podczas wesela?
9. Co miało zapewnić młodym błogosławieństwo chlebem i solą?
10. Czym był kołacz (korowaj)?

Ćwiczenie 6. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.
(zakwas, dobrobyt, rytuał, gościnność, konserwant, pomyślność, bochenek, błogosławieństwo, korowaj, degustacja)

1. Chleb wypiekany na _____ miał wyjątkowy smak.
2. Powitanie chlebem i solą symbolizuje polską _____.
3. W średniowieczu sól była używana jako naturalny _____.
4. Chleb i sól miały zapewnić młodym _____ i szczęście.
5. Weselny _____ był specjalnym rodzajem pieczywa.
6. Po ceremonii następowała _____ weselnego wypieku.
7. Rodzice dawali młodym swoje _____.
8. Ten dawny _____ był obecny podczas ślubów już w XVI wieku.
9. Duży _____ chleba symbolizował dostatek.
10. Chleb i sól były symbolem dobrobytu i _____.

Ćwiczenie 7. Strona bierna. Przekształć zdania na stronę bierną.
Przykład:
Ludzie używali soli do konserwowania żywności.
→ Sól była używana do konserwowania żywności.

1. Chrześcijanie nadali soli symboliczne znaczenie.
2. Ludzie piekli chleb na zakwasie.
3. Rodzice wręczają młodym chleb i sól.
4. Kobiety przygotowywały weselny korowaj.
5. Goście spożywali kołacz podczas wesela.
6. W wielu domach piecze się tradycyjny chleb.
7. Matka pana młodego błogosławi młodą parę.
8. Dawniej ludzie przechowywali mięso z pomocą soli.
9. Polacy pielęgnują tę tradycję do dziś.
10. Piekarze zdobili kołacz figurkami zwierząt i roślin.

Ćwiczenie 8. Zdania złożone i transformacje. Połącz zdania w jedno, używając podanych spójników.

1. Sól była bardzo cenna. Używano jej jako środka płatniczego.
(użyj: „ponieważ")
2. Chleb był symbolem dostatku. Ludzie dawali go ważnym gościom.
(użyj: „dlatego")
3. Kołacz był przygotowywany z najlepszej mąki. Był wyjątkowym pieczywem.
(użyj: „dlatego że")
4. Tradycja ma średniowieczne korzenie. Jest obecna do dziś.
(użyj: „mimo że")
5. Chleb wypiekano na zakwasie. Smakował inaczej niż współczesny chleb.
(użyj: „który")
6. Młoda para otrzymywała chleb i sól. Miało to zapewnić dobrobyt.
(użyj: „aby")
7. Sól chroniła jedzenie przed zepsuciem. Była bardzo ważna.
(użyj: „dlatego")
8. Korowaj był ozdabiany figurkami. Symbolizowały one szczęście.
(użyj: „które")
9. Ludzie nadal kultywują tę tradycję. Świat bardzo się zmienił.
(użyj: „chociaż")
10. Powitanie chlebem i solą jest symbolem gościnności. Wielu cudzoziemców podziwia ten zwyczaj.
(użyj: „dlatego")

TEST DO LEKCJI 12

Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Jakie znaczenie symboliczne ma sól w tradycji chrześcijańskiej?
A. Oznacza bogactwo i władzę
B. Symbolizuje oczyszczenie i mądrość
C. Jest wyłącznie przyprawą kuchenną
D. Oznacza śmierć i żałobę

2. Dlaczego sól w średniowieczu była tak cenna?
A. Używano jej jako lekarstwa
B. Była środkiem płatniczym i konserwantem
C. Była rzadkością tylko w Polsce

D. Służyła wyłącznie do rytuałów religijnych

3. Jaką funkcję pełnił chleb w dawnych wierzeniach?
A. Był symbolem luksusu
B. Oznaczał tylko jedzenie codzienne
C. Symbolizował dostatek i ochronę
D. Był używany tylko w święta

4. Kiedy po raz pierwszy potwierdzono spożywanie chleba przez ludzi?
A. Około 2000 lat temu
B. Około 5000 lat temu
C. Około 12 000 lat temu
D. W średniowieczu

5. Jakie było pierwotne znaczenie powitania chlebem i solą?
A. Karanie gości
B. Wyraz największej gościnności
C. Forma opłaty podatku
D. Obrzęd wojenny

6. W jakich krajach oprócz Polski występuje podobna tradycja?
A. Tylko w Europie Zachodniej
B. W USA i Kanadzie
C. Na Litwie, Łotwie, Ukrainie i Białorusi
D. W Azji Południowej

7. Od którego wieku rytuał powitania nowożeńców chlebem i solą jest powszechny?
A. Od XVIII wieku
B. Od XVI wieku
C. Od XIX wieku
D. Od XX wieku

8. Co często wręcza się młodej parze podczas tego rytuału?
A. Kwiaty i książki
B. Chleb, sól i kieliszki z alkoholem
C. Tylko chleb
D. Monety i listy

9. Jak nazywał się tradycyjny weselny wypiek?
A. Mazurek

B. Kołacz (korowaj)
C. Sernik
D. Babka

10. Jaką rolę pełnił kołacz w dawnych weselach?
A. Był dekoracją stołu
B. Był dzielony i spożywany przez gości
C. Był przechowywany na pamiątkę
D. Służył jako zapłata dla muzyków

Lekcja 13. DOMOWY CHLEB

Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Jakie rodzaje chleba lubisz najbardziej?
2. Czy ktoś w Twojej rodzinie piecze domowy chleb?
3. Z czym najczęściej je się chleb w Polsce i Ukrainie?
4. Dlaczego coraz więcej osób wraca do domowego pieczenia?
5. Czy domowy chleb różni się od chleba sklepowego? W jaki sposób?

Ćwiczenie 2. Połącz wyrazy z odpowiednimi definicjami.

Słowo	Definicja
1. zakwas	a) część chleba znajdująca się w środku
2. miąższ	b) mieszanka używana do przygotowania chleba
3. chrupiąca skórka	c) twarda, przypieczona warstwa chleba
4. konserwant	d) substancja przedłużająca trwałość produktu
5. wyrabiać ciasto	e) długo mieszać ciasto rękami

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści tekstu. Przeczytaj tytuł tekstu i odpowiedz na pytania.
„Domowy chleb jako przystawka i dodatek do potraw w polskich domach”

1. Dlaczego chleb jest ważny w polskiej kulturze?
2. Jakie potrawy można podawać z chlebem?
3. Jak myślisz, czym różni się chleb domowy od sklepowego?
4. Dlaczego pieczenie chleba może być symbolem tradycji?
5. Czy w Twoim kraju istnieją podobne tradycje związane z pieczywem?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst
pieczywo хлібобулочні вироби

zakwas	закваска
drożdże	дріжджі
wyrabiać ciasto	замішувати тісто
wyrastanie	піднімання тіста
piekarnik	духовка
skórka	скоринка
miąższ	м’якуш
chrupiący	хрусткий
aromat	аромат
konserwant	консервант
spulchniacz	розпушувач
pełnoziarnisty	цільнозерновий
ziarna	зерна
nasiona	насіння
błonnik	клітковина
receptura	рецепт
domowy	домашній
gościnność	гостинність
dostatek	достаток
tradycja	традиція
przystawka	закуска
dodatek do potraw	додаток до страв
pajda chleba	скибка хліба
smalec	смалець
wiejski	сільський
naturalność	натуральність
zdrowa dieta	здорова дієта
cierpliwość	терпіння
smak dzieciństwa	смак дитинства
wspólny posiłek	спільна трапеза

DOMOWY CHLEB
jako przystawka i dodatek do potraw w polskich domach

Od dawien dawna chleb jest nieodłącznym elementem polskiej kuchni i kultury. Przez długi czas traktowany jako podstawa wyżywienia, do dziś pozostaje symbolem dostatku, pracowitości oraz szacunku do narodowej tradycji. Wielowiekowa historia chleba w Polsce pozwala nam zrozumieć, dlaczego domowy chleb zajmuje tak szczególne miejsce w naszych domach.

Domowy chleb to coś więcej, niż zwykłe pożywienie. W polskiej kulturze chlebem i solą — nie tylko przy okazji wesel — od dawna witano gości jako wyraz szacunku i gościnności. Chleb na stole zawsze oznaczał dostatek i bezpieczeństwo, a samo pieczenie chleba często było rytuałem, który jednoczył rodziny i sąsiadów.

Chleb jest uniwersalny i pasuje do wszystkiego. Polskie zupy, serwowane z pajdą świeżego chleba tworzą harmonijny, pełny posiłek, głęboko zakorzeniony w polskim kulinarnym smaku. Podawany na przekąskę w towarzystwie domowego smalcu, świeży chleb z piekarnika z chrupiącą skórką i delikatnym wnętrzem przenosi nas w świat tradycyjnych, narodowych smaków.

Tradycja wyrabiania domowego chleba

W ostatnich latach pieczenie chleba w domowym zaciszu przeżywa prawdziwy renesans w polskich domach. Nic dziwnego — w epoce supermarketów, których półki aż uginają się od sklepowych wypieków, pieczony w domu samodzielnie chleb jest świadomym wyborem, wynikającym z chęci i potrzeby wolniejszego tempa życia.

Decyzja o własnoręcznym wypiekaniu domowego pieczywa wynika często z chęci odtworzenia smaku, kojarzonego z dzieciństwem. Symboliczny powrót do korzeni, kiedy to chleb pieczono na wsiach według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie, ma też dodatkowy wymiar: pełną kontrolę nad użytymi w przepisie na domowy chleb składnikami.

Chleb pieczony w domu jest wolny od konserwantów, niepotrzebnych spulchniaczy i koloryzujących dodatków. Przepis na domowy chleb jest zazwyczaj krótki i esencjonalny, a jednocześnie zapewnia nam swobodę: możemy sami dobierać składniki, eksperymentować z mąkami pełnoziarnistymi, ziarnami, orzechami czy przyprawami, uzyskując pieczywo o wyrazistym smaku i niepodrabialnym aromacie. Pieczony w domowych piekarnikach chleb ponownie staje się symbolem gościnności i ciepła rodzinnego, a dla wielu osób – sposobem na wprowadzenie do codzienności odrobiny prostoty i naturalności.

Rodzaje domowego chleba: od klasycznego pszennego po chleb na zakwasie

Polacy kochają chleb w wielu jego odmianach — od tradycyjnego chleba na drożdżach, po pełen głębokiego smaku prosty chleb na zakwasie. W wielu domowych domach wciąż używany najczęściej jest klasyczny przepis na chleb pszenny, delikatny i puszysty, który doskonale sprawdza się jako codzienny dodatek do posiłków. Nie mniejszą popularnością cieszy się chleb z ziarnami, szczególnie ten żytni, o wyrazistym, lekko kwaskowatym smaku i zwartej strukturze.

W ostatnich latach do łask wracają także bardziej tradycyjne rodzaje pieczywa, takie jak chleb orkiszowy, wieloziarnisty czy z dodatkiem nasion. Bogate w błonnik i minerały, takie chleby często wybierane są przez osoby dbające o zdrowie i zbalansowaną dietę.

Prosty przepis na domowy chleb

Chleb domowy ma niezrównany smak i aromat, który pod każdym niemal względem przewyższa pieczywo sklepowe. Proces przygotowywania ciasta,

wyrabiania, wyrastania i pieczenia jest czasochłonny, ale daje satysfakcję i pozwala na stworzenie pieczywa, które odpowiada indywidualnym preferencjom. Dlatego coraz więcej osób szuka receptury na chleb domowy. Bardzo prosty przepis, który pozwala uzyskać satysfakcjonujący efekt przy minimalnym wysiłku, może stać się podstawą wielu dań, łączących rodzinę przy wspólnych posiłkach.

Wiele osób pragnie też nauczyć się jak zrobić zakwas na chleb, aby móc samodzielnie przygotować chleb o głębokim, pełnym smaku. Przepis na chleb na zakwasie często wymaga cierpliwości, ale jest wart wysiłku – jego aromat oraz chrupiąca skórka wynagradzają wszelkie trudy. Wysoko ceniony jest też przepis na chleb wiejski, którego chrupiąca skórka i miękki miąższ przywołują smak dawnych tradycji. Posiłek z domowym chlebem z łatwością wprowadzi do naszego atmosferę domowego ciepła i gościnności. [https://tydzien-kuchni-polskiej.pl/dania-kuchni-polskiej/domowy-chleb-jako-przystawka-i-dodatek-do-potraw-w-polskich-domach]

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz, czy zdania są prawdziwe (P), czy fałszywe (F).

1. Chleb od dawna jest ważnym elementem polskiej kultury.
2. W Polsce chleb symbolizuje biedę i brak bezpieczeństwa.
3. Chlebem i solą witano gości jako wyraz szacunku.
4. Domowy chleb dobrze pasuje do polskich zup.
5. Współcześnie coraz mniej osób piecze chleb w domu.
6. Domowy chleb często kojarzy się z dzieciństwem.
7. Chleb pieczony w domu zawiera dużo konserwantów.
8. Polacy lubią różne rodzaje chleba.
9. Chleb na zakwasie ma zwykle lekko kwaskowaty smak.
10. Przygotowanie domowego chleba wymaga cierpliwości.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Co symbolizował chleb w polskiej kulturze?
2. W jaki sposób witano gości chlebem i solą?
3. Z czym często podaje się świeży chleb?
4. Dlaczego pieczenie chleba przeżywa dziś renesans?
5. Co daje ludziom samodzielne pieczenie chleba?
6. Dlaczego wiele osób chce odtworzyć smak chleba z dzieciństwa?
7. Jakie dodatki można dodać do domowego chleba?
8. Jakie rodzaje chleba są obecnie popularne?
9. Dlaczego chleb na zakwasie jest ceniony?
10. Co daje wspólne spożywanie domowego chleba?

Ćwiczenie 6. Ćwiczenie słownikowe. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.

(zakwas, skórka, konserwantów, dostatek, aromat, receptury, pieczywo, ziarnami, wyrastania, gościnności)

1. Chleb od wieków symbolizował _____ i bezpieczeństwo.
2. Świeży chleb z chrupiącą _____ jest bardzo popularny.
3. Domowy chleb nie zawiera sztucznych _____.
4. Wiele rodzin wraca do dawnych _____ pieczenia chleba.
5. Chleb z _____ jest bogaty w błonnik.
6. Tradycyjny chleb często piecze się na _____.
7. Proces _____ ciasta wymaga czasu i cierpliwości.
8. Domowe _____ ma wyjątkowy smak i zapach.
9. Aromatyczny chleb wprowadza atmosferę rodzinnej ___ _____.
10. Świeżo pieczony chleb ma niepowtarzalny _____.

Ćwiczenie 8. Przekształć zdania na stronę bierną.

Przykład:
Ludzie pieką chleb w domu.
→ Chleb jest pieczony w domu.

1. Polacy traktują chleb jako symbol tradycji.
2. Rodziny przekazywały przepisy z pokolenia na pokolenie.
3. Gospodynie piekły chleb na zakwasie.
4. Ludzie dodają do chleba różne przyprawy i nasiona.
5. Wiele osób wybiera zdrowe pieczywo.
6. Piekarze przygotowują chleb z mąki pełnoziarnistej.
7. Polacy podają chleb do zup i przystawek.
8. Współcześnie ludzie odtwarzają dawne receptury.
9. Domowy chleb jednoczy rodziny przy wspólnym stole.
10. Wiele osób piecze chleb dla swoich bliskich.

Ćwiczenie 8. Połącz zdania w jedno, używając podanych spójników.

1. Domowy chleb jest smaczny. Wiele osób piecze go samodzielnie.
   (użyj: „dlatego”)
2. Pieczenie chleba wymaga czasu. Daje dużą satysfakcję.
   (użyj: „chociaż”)
3. Chleb był symbolem dostatku. Znajdował się na każdym stole.

(użyj: „dlatego że”)

4. Wiele osób wraca do tradycyjnych receptur. Chcą odtworzyć smak dzieciństwa.
   (użyj: „ponieważ”)
5. Chleb na zakwasie ma wyrazisty smak. Jest bardzo popularny.
   (użyj: „dlatego”)
6. Domowy chleb nie zawiera konserwantów. Jest zdrowszy od sklepowego.
   (użyj: „dzięki czemu”)
7. Ludzie eksperymentują z dodatkami do chleba. Mogą tworzyć nowe smaki.
   (użyj: „aby”)
8. Chleb był pieczony według dawnych receptur. Były przekazywane z pokolenia na pokolenie.
   (użyj: „które”)
9. Domowy chleb pachnie wyjątkowo. Kojarzy się z ciepłem rodzinnego domu.
   (użyj: „i dlatego”)
10. Pieczywo pełnoziarniste zawiera dużo błonnika. Jest polecane osobom dbającym o zdrowie.
    (użyj: „dlatego”)

TEST DO LEKCJI 13

Wybierz jedną poprawną odpowiedź.

1. Jaką rolę chleb pełni w polskiej kulturze?
A. Jest wyłącznie produktem świątecznym
B. Symbolizuje dostatek i tradycję
C. Jest jedynie dodatkiem do deserów
D. Zastąpił inne produkty spożywcze

2. Co w tradycji oznaczał chleb na stole?
A. Luksus i bogactwo
B. Zagrożenie i głód
C. Dostatek i bezpieczeństwo
D. Nowoczesny styl życia

3. Dlaczego domowy chleb przeżywa obecnie renesans?
A. Jest tańszy niż sklepowy
B. Ludzie chcą wolniejszego i zdrowszego stylu życia
C. Jest wymagany przez prawo
D. Jest łatwiejszy do kupienia

4. Co jest jedną z głównych zalet domowego chleba?
A. Dłuższy termin ważności
B. Brak konieczności pieczenia
C. Brak konserwantów i dodatków
D. Możliwość kupienia go wszędzie

5. Co pozwala kontrolować wypiek domowego chleba?
A. Kolor opakowania
B. Wybór sklepu
C. Dobór składników
D. Czas transportu

6. Jaki rodzaj chleba jest opisany jako delikatny i puszysty?
A. Chleb żytni
B. Chleb pszenny
C. Chleb orkiszowy
D. Chleb razowy

7. Jaki chleb ma lekko kwaskowaty smak i zwartą strukturę?
A. Pszenny
B. Orkiszowy
C. Żytni
D. Kukurydziany

8. Co wyróżnia chleb na zakwasie?
A. Jest gotowy w kilka minut
B. Ma głęboki smak i wymaga cierpliwości
C. Nie wymaga wyrabiania
D. Nie można go piec w domu

9. Dlaczego ludzie pieką chleb w domu?
A. Aby uniknąć kontaktu z piekarniami
B. Aby odtworzyć smak dzieciństwa i tradycję
C. Aby zastąpić obiady
D. Aby ograniczyć spożycie zup

10. Co daje wspólne pieczenie i jedzenie domowego chleba?
A. Zwiększa ilość pracy
B. Tworzy atmosferę ciepła i wspólnoty

C. Zastępuje wszystkie posiłki
D. Służy wyłącznie dekoracji stołu

Lekcja 14. HISTORIA NAKRYWANIA STOŁU W POLSCE
Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Jak wygląda elegancko nakryty stół w Twoim domu?
2. Jakie elementy powinny znaleźć się na stole podczas uroczystości?
3. Czy znasz zasady układania sztućców?
4. Jakie tradycje związane z nakrywaniem stołu istnieją w Polsce lub Ukrainie?
5. Dlaczego estetyka stołu jest ważna podczas spotkań rodzinnych?

Ćwiczenie 2. Połącz wyrazy z odpowiednimi definicjami.

Słowo	Definicja
1. zastawa stołowa	a) materiał rozkładany na stole
2. obrus	b) komplet naczyń i sztućców
3. kieliszek	c) mała ozdobna chusteczka na stole
4. serwetka	d) naczynie do picia alkoholu
5. sztućce	e) narzędzia używane podczas jedzenia

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści tekstu. Przeczytaj tytuł tekstu i odpowiedz na pytania.

„Historia nakrywania stołu w Polsce”

1. Jak myślisz, czy dawniej ludzie używali tylu sztućców co dziś?
2. Jakie wpływy mogły zmienić kulturę jedzenia w Polsce?
3. Dlaczego eleganckie nakrycie stołu było symbolem bogactwa?
4. Co może świadczyć o dobrym wychowaniu przy stole?
5. Czy zasady etykiety stołowej są dziś potrzebne?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

nakrycie stołu	сервірування столу
obrus	скатертина
zastawa stołowa	столовий сервіз
sztućce	столові прибори
widelec	виделка
nóż	ніж

łyżka	ложка
talerz	тарілка
kieliszek	келих
szklanka	склянка
serwetka	серветка
półmisek	блюдо
etykieta	етикет
uczta	бенкет
biesiadnik	учасник застілля
elegancja	елегантність
symetria	симетрія
harmonia	гармонія
dekoracja	декорація
gospodarz	господар
uroczystość	урочистість
przystawka	закуска
danie główne	основна страва
sztućce deserowe	десертні прибори
serwowanie potraw	подавання страв
kieliszek do wina	келих для вина
kieliszek do wódki	чарка для горілки
wyprasowany	випрасуваний
fałda	складка
zagniecenie	зім'яте місце
dostępny	доступний
tradycja	традиція
przybory stołowe	столове приладдя

HISTORIA NAKRYWANIA STOŁU W POLSCE

W polskiej tradycji kulinarnej odpowiednie nakrycie stołu jest nieodłącznym elementem ważnych wydarzeń. Dobrze przygotowany stół nie tylko podkreśla rangę spotkania, ale sprawia również, że posiłki smakują lepiej, a goście czują się komfortowo. Jak więc elegancko nakryć stół do tradycyjnych dań kuchni polskiej? Poznajmy kilka kluczowych zasad.

Na sztukę nakrywania stołu w Polsce warto spojrzeć z perspektywy historycznej. Podobnie jak smaki i zwyczaje kulinarne, tak i dobór sztućców czy sposób podawania potraw ulegał zmianom na przestrzeni wieków. Jedno nie zmieniło się nigdy: począwszy od średniowiecza, zasady dotyczące nakrywania stołu były nie tylko wyrazem codziennych potrzeb, ale również manifestacją władzy, bogactwa i elegancji.

Pierwsze wzmianki o zastawie stołowej w Polsce pochodzą z czasów średniowiecznych, kiedy to jedzenie nie miało jeszcze wyraźnie uregulowanych zasad etykiety. Stoły były prostymi meblami, a posiłki spożywano zazwyczaj z jednego naczynia, używając rąk lub łyżek.

Na przełomie XVII i XVIII wieku, w wyniku wpływów francuskich, a zwłaszcza za sprawą dworu Ludwika XIV, etykieta stołowa w Polsce uległa znacznym zmianom. Popularyzację sztućców wśród wyższych warstw społecznych rozpoczął Henryk III Walezy: pierwszy król Polski jadający za pomocą widelca. W tym czasie nakrycia stołowe w domach szlacheckich i magnackich wciąż jeszcze składały się z bardzo podstawowych elementów. Przed ważniejszymi gośćmi stawiano cynowe lub srebrne talerze, osoby o niższym statusie społecznym jadały wprost z bochenków chleba.

Widelce, nazywane „grabkami", weszły do powszechnego użycia pod koniec XVIII wieku. Sztuka dekorowania stołu rozwijała się: podczas wystawniejszych uczt podawano coraz większą liczbę sztućców i naczyń, dopasowanych do poszczególnych dań. Ten trend wzmógł się jeszcze w wieku XIX wieku, w miarę jak kształtowała się burżuazja i klasa średnia. Spotkania towarzyskie stały się ważnym elementem życia społecznego. Znacząco poszerzył się też asortyment używanych naczyń i akcesoriów. Pod koniec XIX wieku na stole podczas jednego posiłku mogło znaleźć się nawet do 120 różnych przyborów stołowych.

Eleganckie nakrycie stołu zyskiwało na znaczeniu — poprawne ułożenie sztućców podporządkowane było już nie tylko funkcjonalności, ale też symetrii i harmonii. Na stole pojawiać zaczęły się elementy dekoracyjne, a przestrzeń między talerzami coraz częściej wypełniały eleganckie serwetki i kwiaty. Ukształtowany w XX wieku kanon nakrywania stołu obowiązuje w Polsce do dziś.

Jak nakryć do stołu tradycyjnie i elegancko

Sposób i styl nakrywania stołu odzwierciedla nie tylko umiejętności gospodarzy, ale jest też wyrazem ich szacunku do gości i biesiadników. Każda z obecnych przy stole osób powinna czuć się komfortowo, a wszystkie elementy zastawy muszą być łatwo dostępne. Zobaczmy krok po kroku, jak sprawić by nasz stół zawsze prezentował się pięknie i elegancko.

Obrus — podstawa eleganckiego nakrycia

Zacznijmy od początku: jak nakryć do stołu, by uzyskać efekt elegancji? Dobór obrusu powinien być najważniejszym krokiem. Tradycyjne nakrycie stołu w Polsce wymaga obrusa w jasnych kolorach: białego lub w delikatnie pastelowego. Idealnie wyprasowany, czysty i rozłożony na stole bez fałd czy zagnieceń obrus stworzy idealną ramę dla wszystkich talerzy, sztućców i półmisków, jakie ustawimy w dalszej kolejności.

Ułożenie sztućców i talerzy na stole

W zależności od ilości podawanych dań, nakrycie stołu może być bardziej lub mniej rozbudowane. Poprawne ułożenie sztućców i serwetek na stole sprawi, że wspólny posiłek będzie przyjemnością dla wszystkich zasiadających przy stole gości.

Podstawowe ułożenie sztućców składa się zwykle z noża, widelca, łyżki do zupy oraz sztućców deserowych, takich jak widelczyk i łyżeczka, które zawsze umieszczamy nad talerzem obiadowym. Poprawne ułożenie sztućców deserowych oznacza zawsze trzonek widelczyka skierowany w lewo, a łyżeczki w prawo.

Podczas serwowania tradycyjnych polskich potraw, takich jak kulebiak czy pierogi, warto zadbać o odpowiednie sztućce serwingowe, przeznaczone do podawania dań. Miejsce dla nich wyznaczyć można na środku stołu lub w łatwo dostępnych miejscach, tak by wszyscy goście mieli do nich łatwy dostęp.

Po której stronie sztućce?

Wielu z nas zastanawia się, po której stronie ułożyć sztućce. Podstawowa zasada mówi, że miejsce noży i łyżek jest po prawej stronie talerza, podczas gdy widelce układane są po lewej. Sztućce zawsze rozmieszczamy zgodnie z kolejnością ich używania – te, których użyjemy jako pierwszych, znajdują się najdalej od talerza. Dlatego:

Po prawej stronie talerza kładziemy nóż, jego ostrze powinno być skierowane do wewnątrz. Obok noża znajduje się łyżka do zupy.

Po lewej stronie talerza powinien znajdować się widelec do dania głównego, a także inne widelce, np. do przystawek czy ryb, w zależności od serwowanych potraw.

Jak układać szklanki i kieliszki

Jak zastawić stół szkłem i kieliszkami? Eleganckie nakrycie stołu nie obejdzie się bez ich odpowiedniego rozmieszczenia. W przypadku tradycyjnych polskich uroczystości często serwuje się zarówno wino, jak i wodę, dlatego na stole powinny znaleźć się kieliszki do obydwóch napojów.

Kieliszki umieszczamy po prawej stronie, tuż nad nożem. Poprawne ułożenie szkła stołowego zakłada, że kieliszek do wody powinien znaleźć się bliżej talerza, a kieliszek do wina po jego prawej stronie. Również po prawej stronie, za kieliszkiem do wina, stawiamy mały kieliszek do wódki.

Eleganckie nakrycie stołu to nie tylko odpowiednio dobrane naczynia i sztućce, ale także staranność i dbałość o detale, które tworzą atmosferę wyjątkowości. Ta sztuka, z pozoru skomplikowana, z czasem staje się naturalna i intuicyjna, zwłaszcza gdy połączymy ją z wiedzą o polskiej tradycji kulinarnej. [https://tydzien-kuchni-polskiej.pl/dania-kuchni-polskiej/jak-elegancko-nakrywac-stol-do-tradycyjnych-dan-kuchni-polskiej]

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz, czy zdania są prawdziwe (P), czy fałszywe (F).

1. W średniowieczu ludzie jedli głównie rękami i łyżkami.
2. Widelce były popularne w Polsce już w XIII wieku.
3. Henryk III Walezy jadł przy pomocy widelca.
4. Dawniej wszyscy używali srebrnych talerzy.
5. W XIX wieku zwiększyła się liczba używanych sztućców i naczyń.
6. Na eleganckim stole pojawiały się kwiaty i serwetki.
7. Obrus powinien być ciemny i wzorzysty.
8. Widelec układa się po lewej stronie talerza.
9. Kieliszek do wody powinien stać najdalej od talerza.
10. Eleganckie nakrycie stołu wymaga dbałości o szczegóły.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Co symbolizowało eleganckie nakrycie stołu w dawnych czasach?
2. Jak wyglądały stoły w średniowieczu?
3. Kto spopularyzował używanie widelców w Polsce?
4. Z czego jadły osoby o niższym statusie społecznym?
5. Dlaczego w XIX wieku wzrosła liczba sztućców?
6. Jakie dekoracje zaczęły pojawiać się na stołach?
7. Jakie kolory obrusu są uznawane za eleganckie?
8. Gdzie należy położyć nóż i łyżkę?
9. Jak układa się sztućce deserowe?
10. Gdzie powinny znajdować się kieliszki i szklanki?

Ćwiczenie 6. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.
(obrus, kieliszki, sztućce, etykieta, zastawa, serwetki, symetria, goście, talerz, harmonia)

1. Elegancki _____ powinien być czysty i wyprasowany.
2. Na stole znajdowały się piękne _____ stołowe.
3. Poprawne ułożenie _____ ułatwia spożywanie posiłków.
4. Na eleganckim stole ważna jest _____ i porządek.
5. Dobrze przygotowany stół sprawia, że _____ czują się komfortowo.
6. Na środku stołu często układa się dekoracyjne _____.
7. Zasady zachowania przy stole to _____.
8. Każda osoba powinna mieć własny _____.
9. Po prawej stronie talerza stawia się _____.

10. Elegancki stół powinien wyglądać estetycznie i tworzyć atmosferę _____.

Ćwiczenie 7. Gramatyka B2 – zdania względne („który”, „która”, „które”) Połącz zdania w jedno, używając odpowiedniego zaimka względnego.

Przykład:
To jest obrus. Obrus leży na stole.
→ To jest obrus, który leży na stole.

1. Widelce weszły do powszechnego użycia. Widelce nazywano „grabkami”.
2. Obrus powinien być czysty. Obrus tworzy elegancki wygląd stołu.
3. Goście siedzieli przy stole. Goście uczestniczyli w uroczystości.
4. Na stole pojawiły się kwiaty. Kwiaty były dekoracją.
5. Kieliszek stoi obok noża. Kieliszek służy do wina.
6. Sztućce były wykonane ze srebra. Sztućce należały do arystokracji.
7. Serwetki leżały obok talerzy. Serwetki miały funkcję dekoracyjną.
8. Spotkania towarzyskie były ważne. Spotkania organizowała burżuazja.
9. Talerz znajdował się na środku nakrycia. Talerz był przeznaczony do dania głównego.
10. To jest tradycja. Tradycja przetrwała do dziś.

Ćwiczenie 8. Połącz zdania w jedno, używając podanych wyrażeń.

1. Stoły w średniowieczu były proste. Ludzie nie znali jeszcze zasad etykiety.
   (użyj: „ponieważ”)
2. W XIX wieku wzrosła liczba naczyń. Spotkania towarzyskie stały się popularne.
   (użyj: „dlatego że”)
3. Obrus powinien być wyprasowany. Stół wygląda wtedy elegancko.
   (użyj: „dzięki czemu”)
4. Goście muszą mieć łatwy dostęp do sztućców. Powinni czuć się komfortowo.
   (użyj: „aby”)
5. Widelce pojawiły się późno w Polsce. Dzisiaj są podstawowym elementem nakrycia.
   (użyj: „chociaż”)
6. Kieliszki ustawia się po prawej stronie. Taka jest zasada etykiety.
   (użyj: „ponieważ”)
7. Na stole pojawiły się dekoracje. Atmosfera stała się bardziej elegancka.

(użyj: „i dlatego”)

8. Wiele osób zna zasady nakrywania stołu. Nie wszyscy stosują je na co dzień.
   (użyj: „mimo że”)
9. Serwetki pełnią funkcję praktyczną. Są także dekoracją stołu.
   (użyj: „nie tylko…, ale również…”)
10. Eleganckie nakrycie stołu wydaje się trudne. Z czasem staje się intuicyjne.
    (użyj: „jednak”)

TEST DO LEKCJI 14

Wybierz jedną poprawną odpowiedź

1. Jaką funkcję w historii pełniło eleganckie nakrycie stołu?
A. Tylko praktyczną
B. Wyłącznie dekoracyjną
C. Wyraz władzy, bogactwa i elegancji
D. Funkcję religijną

2. Jak jadano w średniowiecznej Polsce?
A. Używano wyłącznie widelców
B. Jedzono z jednego naczynia, rękami lub łyżkami
C. Korzystano z kompletnych zestawów sztućców
D. Jedzono tylko potrawy płynne

3. Kto przyczynił się do popularyzacji widelca w Polsce?
A. Jan III Sobieski
B. Henryk III Walezy
C. Ludwik XIV
D. Bolesław Chrobry

4. W którym wieku widelce weszły do powszechnego użycia?
A. XVI
B. XVII
C. XVIII
D. XIX

5. Co pojawiło się na stołach w XIX wieku?
A. Tylko talerze
B. Ograniczona liczba naczyń
C. Bardzo duża liczba sztućców i naczyń

D. Wyłącznie drewniane naczynia

6. Co stało się ważnym elementem nakrycia stołu w XX wieku?
A. Wyłącznie funkcjonalność
B. Symetria i harmonia
C. Rezygnacja ze sztućców
D. Jedzenie rękami

7. Jaki obrus jest zalecany w tradycyjnym nakryciu stołu?
A. Ciemny i wzorzysty
B. Plastikowy
C. Biały lub pastelowy, czysty i wyprasowany
D. Dowolny, bez znaczenia

8. Gdzie umieszcza się sztućce deserowe?
A. Po lewej stronie talerza
B. Pod talerzem
C. Nad talerzem
D. Na środku stołu

9. Po której stronie talerza układa się nóż i łyżkę?
A. Po lewej stronie
B. Po prawej stronie
C. Nad talerzem
D. Za talerzem

10. Jak rozmieszczamy kieliszki na stole?
A. Po lewej stronie talerza
B. Dowolnie
C. Po prawej stronie nad nożem
D. Pod talerzem

Lekcja 15. POLSKIE JEDZENIE – ULUBIONE DANIA TURYSTÓW
Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Jakie polskie potrawy znasz?
2. Czy próbowałeś/próbowałaś kiedyś pierogów lub żurku?
3. Jakie dania są popularne wśród turystów w Twoim kraju?
4. Czy lubisz próbować tradycyjnej kuchni podczas podróży?
5. Jakie potrawy kojarzą Ci się z Polską?

Ćwiczenie 2. Połącz wyrazy z odpowiednimi definicjami.

Słowo	Definicja
1. farsza	smażenie na małej ilości tłuszczu
2. zakwas	b) wnętrze potrawy przygotowane z różnych składników
3. podsmażać	c) fermentowana baza do przygotowania zupy lub chleba
4. panierka	d) mieszanka bułki tartej, mąki i jajka
5. kiszony	e) zakonserwowany w procesie fermentacji

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści tekstu. Przeczytaj tytuł tekstu i odpowiedz na pytania.

„Polskie jedzenie – ulubione dania turystów”

1. Jakie polskie dania mogą najbardziej smakować turystom?
2. Dlaczego kuchnia polska może być atrakcyjna dla obcokrajowców?
3. Które potrawy mogą wydawać się nietypowe?
4. Jakie polskie desery znasz?
5. Czy polska kuchnia jest bardziej słodka, kwaśna czy pikantna?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

pierogi	вареники / пироги
farsz	м’ясна начинка
kapusta kiszona	квашена капуста
bigos	бігос
pajda chleba	скибка хліба
smalec	смалець
skwarki	шкварки
ogórek kiszony	квашений огірок
barszcz czerwony	червоний борщ
uszka	вушка
buraki ćwikłowe	столові буряки
placki ziemniaczane	деруни
gulasz	гуляш
żurek	журек
zakwas żytni	житня закваска
majeranek	майоран
flaki	фляки / рубець
kiełbasa	ковбаса

wędlina	м’ясна нарізка
gołąbki	голубці
mięso mielone	фарш
kasza gryczana	гречана крупа
kotlet schabowy	відбивна зі свинини
panierka	панірування
bułka tarta	панірувальні сухарі
buraczki	буряки
deser	десерт
sękacz	сенкач
makowiec	маківник
bakalie	сухофрукти та горіхи
wykwintny	вишуканий
sycący	ситний
aromat	аромат
tradycyjny	традиційний
kuchnia polska	польська кухня

POLSKIE JEDZENIE – ULUBIONE DANIA TURYSTÓW

Ulubione dania turystów odwiedzających Polskę to klasyczne potrawy z naszej rodzimej kuchni. Większość obcokrajowców chwali sobie m.in. pierogi, barszcz czerwony, bigos czy gołąbki. W czym tkwi sekret polskiego jedzenia?

Tradycyjna polska kuchnia nie jest tak wykwintna jak francuska ani popularna na świecie jak włoska, ale jest lubiana przez turystów. Potrawy są w większości proste i trafiają w różne upodobania. Polska kuchnia oferuje wiele smacznych i charakterystycznych dań, które cieszą się dużą popularnością wśród turystów. Sprawdź, co odwiedzającym nasz kraj smakuje tu najbardziej.

Jest to jedno ze zdecydowanie najbardziej znanych dań w Polsce. Są uwielbiane zarówno przez nas samych, jak i przez turystów. Pierogi serwuje się z różnych nadzieniem, mogą być przyrządzane na słono albo na słodko.

Najpopularniejsze polskie jedzenie to pierogi z mięsem, kapustą i grzybami, z nadzieniem z białego sera i gotowanych ziemniaków oraz pierogi z jagodami lub truskawkami. Podaje się je prosto z wody albo podsmażane, a wersje słodkie ze śmietaną i cukrem. Można rzec, że jesteśmy mistrzami w ich przygotowywaniu – podobne najlepsze lepi się na Lubelszczyźnie i Podkarpaciu.

Bigos

To tradycyjne polskie danie jednogarnkowe na bazie kiszonej kapusty, z dodatkiem różnych rodzajów mięsa, kiełbasy i suszonych grzybów. Często dodaje się do niego także świeżą kapustę, cebulę, wędzone lub suszone śliwki i liście laurowe. Bigos powinien mieć lekko pikantny, kwaskowo-słodkawy smak.

Bigos słynie z charakterystycznego smaku i aromatu. Im dłużej jest gotowany, tym lepszy ma smak – warto dusić go jak najdłużej, by się dobrze „przegryzł". Dodatkowo można go podlewać wytrawnym czerwonym winem. W restauracjach to popularna i lubiana przez turystów przekąska serwowana z pieczywem. Z najlepszego bigosu słynie wschodnia część kraju.

Pajda chleba ze smalcem

Mimo że w polskich domach taka przekąska to już rzadkość, często króluje na jarmarkach, eventach w plenerze czy w restauracjach. Chleb ze smalcem, skwarkami i ogórkiem kiszonym dawniej był podstawą w wielu regionach naszego kraju. Dzisiaj jest to raczej polskie jedzenie serwowane na różnych targach z regionalnymi daniami i produktami.

Barszcz czerwony z uszkami

Jest przygotowywany na bazie buraków – bazą są buraki ćwikłowe ukwaszone lub zaprawione octem. Podaje się go z uszkami, czyli maleńkimi pierożkami z farszem mięsnym lub grzybowym. Do barszczu czerwonego często dodaje się kwaśną śmietanę. Tradycyjnie jest serwowany jako pierwsza potrawa na kolacji wigilijnej 24 grudnia, ale wielu z nas gotuje go znacznie częściej. Jest też w menu większości restauracji z kuchnią polską.

Placki ziemniaczane

Są popularnym daniem w polskiej kuchni. Przygotowuje się z tartych surowych ziemniaków, które są mieszane z innymi składnikami. Smaży się je na złoty kolor i podaje się je z cukrem albo z gulaszem mięsnym i kwaśną śmietaną. Pamiętaj, że są bardzo sycące!

Żurek

Polskie jedzenie to również wspaniałe zupy. Jedną z nich jest żurek, czyli tradycyjna zupa przyrządzana na zakwasie żytnim. To jeden z naszych kulinarnych symboli. Podaje się ją z dodatkiem białej kiełbasy, jajka i ziemniaków. Charakterystycznym składnikiem żurku jest także śmietana, która dodaje mu kremowej konsystencji, a także przyprawy (m.in. majeranek). Żurek często jest okraszony kiełbasą, suszonymi grzybami, boczkiem, żeberkami, białą kiełbasą oraz jajkiem na twardo.

Flaki

Flaki to danie kontrowersyjne – jednych obrzydzają, a innych przyciągają. W Polsce są przyrządzane od około XIV wieku. Tradycyjnie przygotowuje się ją z oczyszczonych i pokrojonych flaków – części żołądka wołowego, wieprzowego lub z innego zwierzęcia. Bywają dość wysoko na listach najbardziej obrzydliwych dań, jednak nie brakuje też turystów, którzy chcą ich chociaż raz spróbować.

Kiełbasa

Polska słynie także z różnych wędlin i kiełbas. Często podaje się je z grilla z pieczywem, musztardą i kiszoną kapustą. W sezonie wiosennym i letnim kiełbasa

jest królową spotkań ogrodowych. Najlepsze są kiełbasy domowego wyrobu i tradycyjnie wędzone.

Gołąbki

Jest to danie z mięsnego farszu (mielone mięso wieprzowe lub drobiowe) i ryżu lub kaszy gryczanej i cebuli, który następnie zawija się w liście kapusty. Tradycyjnie serwuje się je z sosem pomidorowym i ziemniakami z wody.

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną

Ten klasyk polskiej kuchni to panierowany schab wieprzowy smażony na złoty kolor – tradycyjnie na smalcu. Są to plastry schabu ubijane tłuczkiem, a następnie panierowanie w mące, jajku i bułce tartej. Schabowe podaje się z ziemniakami i kapustą zasmażaną albo z buraczkami.

Polskie desery

Polskie desery to bogactwo smaków i tradycji, które odzwierciedlają różnorodność regionalnych wpływów i historycznych przepisów. Od klasycznych serników po drożdżowe ciasta, polska kuchnia oferuje słodkie przysmaki, które zachwycają zarówno domowników, jak i turystów.

Sękacz. To tradycyjne polskie ciasto w kształcie wieży, które jest przygotowane z ciasta biszkoptowego na specjalnej obracanej obręczy. Jest wilgotne i ma delikatny smak.

Makowiec. Ten tradycyjny wypiek składa się z drożdżowego ciasta nadziewanego masą makową z bakaliami. To bardzo wykwintny deser, dlatego jest zwykle pieczony na święta Bożego Narodzenia. [https://tydzien-kuchni-polskiej.pl/dania-kuchni-polskiej/polskie-jedzenie-ulubione-dania-turystow]

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz, czy zdania są prawdziwe (P), czy fałszywe (F).

1. Kuchnia polska jest bardzo popularna na całym świecie jak kuchnia włoska.
2. Pierogi mogą być podawane na słono i na słodko.
3. Bigos przygotowuje się głównie z ryżu i warzyw.
4. Pajda chleba ze smalcem była dawniej popularną przekąską.
5. Barszcz czerwony tradycyjnie podaje się z uszkami.
6. Placki ziemniaczane można jeść z cukrem.
7. Żurek przygotowuje się na zakwasie pszennym.
8. Flaki są daniem, które budzi różne emocje.
9. Gołąbki zawija się w liście sałaty.
10. Makowiec jest często pieczony na Boże Narodzenie.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Dlaczego turyści lubią polską kuchnię?

2. Jakie są najpopularniejsze rodzaje pierogów?
3. Co wpływa na smak bigosu?
4. Gdzie dziś często serwuje się pajdę chleba ze smalcem?
5. Z czego przygotowuje się barszcz czerwony?
6. Jak podaje się placki ziemniaczane?
7. Jakie składniki dodaje się do żurku?
8. Dlaczego flaki są uważane za danie kontrowersyjne?
9. Z czego przygotowuje się farsz do gołąbków?
10. Jakie tradycyjne polskie desery zostały wymienione w tekście?

Ćwiczenie 6. Ćwiczenie słownikowe. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.

(zakwasie, farszem, kiszonej, śmietaną, panierce, skwarkami, aromatu, sycące, bakaliami, wędzone)

1. Bigos przygotowuje się na bazie kapusty _____.
2. Pierogi mogą być nadziewane mięsnym _____.
3. Barszcz czerwony często podaje się ze _____.
4. Żurek gotuje się na żytnim _____.
5. Placki ziemniaczane są bardzo _____.
6. Kiełbasy tradycyjne są często _____.
7. Kotlet schabowy smaży się w chrupiącej _____.
8. Pajda chleba była podawana ze _____.
9. Długie gotowanie dodaje bigosowi wyjątkowego _____.
10. Makowiec przygotowuje się z masą makową i _____.

Ćwiczenie 7. Mowa zależna. Przekształć zdania na mowę zależną.

Przykład:
Turysta powiedział: „Lubię pierogi”.
→ Turysta powiedział, że lubi pierogi.

1. Kucharz powiedział: „Bigos trzeba długo gotować”.
2. Turystka powiedziała: „Żurek ma wyjątkowy smak”.
3. Mama powiedziała: „Gołąbki są już gotowe”.
4. Kelner powiedział: „Barszcz jest dziś bardzo świeży”.
5. Goście powiedzieli: „Placki ziemniaczane są pyszne”.
6. Turysta powiedział: „Chcę spróbować flaków”.
7. Babcia powiedziała: „Makowiec piekę tylko na święta”.
8. Kucharz powiedział: „Schabowy powinien być chrupiący”.

9. Przyjaciel powiedział: „Kiełbasa z grilla smakuje najlepiej”.
10. Turyści powiedzieli: „Polska kuchnia jest bardzo interesująca”.

Ćwiczenie 8. Imiesłowy i transformacje zdań. Połącz zdania w jedno, używając podanych wyrażeń.

1. Pierogi są popularne wśród turystów. Są przygotowywane na różne sposoby.
   (użyj: „które”)
2. Bigos gotuje się przez wiele godzin. Dzięki temu ma lepszy smak.
   (użyj: „dzięki czemu”)
3. Barszcz czerwony jest tradycyjną potrawą wigilijną. Wielu Polaków je go przez cały rok.
   (użyj: „jednak”)
4. Placki ziemniaczane są smażone na złoty kolor. Są bardzo chrupiące.
   (użyj: „dlatego”)
5. Żurek ma kremową konsystencję. Dodaje się do niego śmietanę.
   (użyj: „ponieważ”)
6. Flaki są daniem kontrowersyjnym. Wielu turystów chce ich spróbować.
   (użyj: „mimo że”)
7. Kiełbasa jest popularna latem. Ludzie często grillują ją w ogrodzie.
   (użyj: „kiedy”)
8. Gołąbki zawija się w liście kapusty. Podaje się je z sosem pomidorowym.
   (użyj: „które”)
9. Makowiec jest wykwintnym deserem. Pojawia się głównie podczas świąt.
   (użyj: „dlatego że”)
10. Polska kuchnia jest prosta. Turyści bardzo ją cenią.
    (użyj: „chociaż”)

TEST DO LEKCJI 15

Wybierz jedną poprawną odpowiedź

1. Co według tekstu charakteryzuje polską kuchnię?
A. Jest wyłącznie wykwintna i luksusowa
B. Jest prosta i trafia w różne gusta
C. Jest najpopularniejsza na świecie
D. Składa się głównie z dań egzotycznych

2. Jakie danie jest szczególnie popularne wśród turystów?

A. Sushi
B. Pierogi
C. Paella
D. Pizza

3. Jakie nadzienia pierogów są wymienione w tekście?
A. Tylko mięsne
B. Mięso, kapusta z grzybami, ser, owoce
C. Tylko warzywa
D. Tylko ryby

4. Co jest podstawą bigosu?
A. Ryż
B. Ziemniaki
C. Kiszona kapusta
D. Makaron

5. Co wpływa na smak bigosu według tekstu?
A. Krótki czas gotowania
B. Dodanie ryżu
C. Długie gotowanie
D. Brak przypraw

6. Z czego przygotowuje się barszcz czerwony?
A. Z pomidorów
B. Z buraków
C. Z kapusty
D. Z marchwi

7. Jakie składniki podaje się do żurku?
A. Ryż i kurczak
B. Makaron i ser
C. Biała kiełbasa, jajko i ziemniaki
D. Ryby i ryż

8. Co może budzić kontrowersje w polskiej kuchni?
A. Pierogi
B. Flaki
C. Żurek
D. Makowiec

9. Z czego przygotowuje się gołąbki?
A. Z ryżu i ryby
B. Z mięsa i kaszy zawiniętych w liście kapusty
C. Z makaronu i sera
D. Z ziemniaków i ryżu

10. Co jest charakterystyczne dla sękacza?
A. Jest zupy
B. Ma kształt wieży i biszkoptową strukturę
C. Jest smażony na patelni
D. Jest pikantnym daniem mięsnym

Lekcja 16. ŚLEDŹ W POLSKIEJ KUCHNI
Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Czy lubisz śledzie? W jakiej formie?
2. Jakie ryby są popularne w Polsce i Ukrainie?
3. Z czym kojarzą Ci się święta Bożego Narodzenia w Polsce?
4. Czy ryby są ważnym elementem tradycyjnej kuchni w Twoim kraju?
5. Jakie potrawy świąteczne przygotowuje się w Twojej rodzinie?

Ćwiczenie 2. Połącz wyrazy z odpowiednimi definicjami.

Słowo	Definicja
1. marynować	a) płyn otrzymywany podczas gotowania
2. filet	b) dodawać przyprawy do potrawy
3. wywar	c) mięso ryby bez ości
4. doprawiać	d) przygotowywać produkt w occie lub oleju
5. odsączyć	e) usunąć nadmiar płynu

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści tekstu. Przeczytaj tytuł tekstu i odpowiedz na pytania.

„Śledź w polskiej kuchni”

1. Dlaczego śledź mógł być popularny w Polsce?
2. W jakich sytuacjach podaje się śledzie?
3. Jakie dodatki mogą pasować do śledzia?
4. Czy śledź jest bardziej daniem codziennym czy świątecznym?
5. Jakie wartości odżywcze może mieć ta ryba?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

śledź оселедець
ryba риба
post піст
zakąska закуска
apetyt апетит
marynować мариновати
filet філе
cebula цибуля
śmietana сметана
jogurt grecki грецький йогурт
olej lniany лляна олія
ocet оцет
musztarda гірчиця
kurkuma куркума
pieprz перець
pikantny пікантний
śliwki suszone сушені сливи
ogórki kiszone квашені огірки
sos pomidorowy томатний соус
galareta холодець / желе
żelatyna желатин
wywar бульйон / відвар
półmisek блюдо
natka pietruszki петрушка
majonez майонез
lodówka холодильник
kapary каперси
korniszony корнішони
szczypiorek зелена цибуля
rzodkiewka редиска
witamina вітамін
kwasy omega-3 омега-3 кислоти
białko білок
składniki odżywcze поживні речовини
uroczystość урочистість
przystawka закуска

ŚLEDŹ W POLSKIEJ KUCHNI

Śledź zajmuje ważne miejsce w polskiej kuchni. Był podstawą naszego jadłospisu w okresach postu, dziś gości na stołach także na różnych uroczystościach i wciąż jest bardzo popularną przekąską. W tym artykule przyjrzymy się historii śledzia w Polsce, krótko opiszemy potrawy regionalne i omówimy różne sposoby przygotowywania tej ryby. Poznamy też więcej faktów na temat tego cennego w kuchni polskiej produktu.

Śledź w naszej rodzimej kuchni jest znany od wieków. Przed 1939 rokiem podawano go często przed obiadem, by pobudził apetyt. W restauracjach stanowił zakąskę do kieliszka wódki. Dzisiaj też jest ważnym elementem wielu dań – poniżej znajdziesz niejeden przepis na śledzie.

Historia śledzia w Polsce

Historia śledzia w Polsce sięga kilku wieków wstecz. Początkowo była to ryba dostępna głównie nad Bałtykiem. Była też stosunkowo tania, co przyczyniło się do jej dużej popularności. Polacy szybko odkryli jej walory smakowe i odżywcze. Śledź szybko stał się popularnym składnikiem diety, szczególnie w okresie postu, gdy spożywanie mięsa było zakazane.

W XVII wieku rozwinęła się w Polsce produkcja solonego śledzia, który stał się towarem eksportowym. To sprawiło, że ryba ta zyskała jeszcze większą popularność i znaczenie. Dziś śledzie goszczą w zasadzie przez okrągły rok na polskich stołach.

Dobre przepisy na śledzie – różne inspiracje

Śledź jest wykorzystywany w wielu daniach regionalnych w Polsce. Oto kilka przykładów:

Śledzie w śmietanie. Popularna potrawa, w której ryba jest marynowana w gęstej śmietanie, często z dodatkiem cebuli, jabłka i innych przypraw. To danie często serwuje się w Wigilię Bożego Narodzenia. Gdy idą święta, postny śledzie w śmietanie królują na stołach w różnych wariantach. Osoby dbające o sylwetkę mogą wymieszać śmietanę z jogurtem greckim.

Śledzie w oleju. Inny sposób przyrządzenia śledzia to marynowanie go w oleju z dodatkiem cebuli i przypraw. Może to być m.in. olej rzepakowy czy lniany. Śledź jest dokładnie oczyszczany i filetowany, a następnie krojony na kawałki o odpowiedniej wielkości. Podaje się go jako przystawkę na różnego rodzaju uroczystościach. Śledzie w oleju to nasza zakąska narodowa.

Śledzie w occie. To danie, w którym śledź jest marynowany w mieszance octu, wody, cebuli, przypraw i czasem cukru. Są różne przepisy na śledzie w occie, ale podstawowa zasada pozostaje taka sama.

Śledzie w sosie musztardowym. Warto użyć dwóch rodzajów musztard, by sos nabrał ciekawego smaku. Dodatek kurkumy doda z kolei koloru, a pieprz wyrazistości i pikanterii. To świetna przekąska na święta albo na imprezę.

Śledź po kaszubsku. Jest to tradycyjna potrawa kaszubska, którą serwuje się podczas świąt i uroczystości rodzinnych na Pomorzu. Na stołach nie może wtedy zabraknąć przystawek ze śledzia. To rodzaj śledzi z dodatkiem cebuli, suszonych śliwek i kiszonych ogórków, w pikantnym sosie pomidorowym. Całość doprawia się solą, pieprzem i majerankiem.

Śledź pod pierzynką (szuba). Wyjątkowo popularny w okresie świątecznym. Jest to sałatka śledziowa, smaczna i niezwykle efektowna. Zwykle podaje się ją w szklanej salaterce.

Śledź w galarecie. To popularna potrawa na wielkanocnym stole. Śledzie trzeba opłukać z zalewy i odsączyć, a potem ułożyć filety na półmisku i udekorować warzywami, cebulą, plastrami cytryny oraz listkami natki pietruszki. Pozostaje odcedzić wywar i dodać do niego żelatynę. Gdy bulion stężeje, należy zalać nim rybę i wstawić półmisek do lodówki.

Śledź po krakowsku. Wymoczone płaty śledziowe kroimy na niewielkie kawałki, a cebulę i ogórki w kostkę. Do cebuli dodaje się cukier, pokrojone ogórki, majonez i śmietanę. Całość pozostaje wymieszać i doprawić solą oraz pieprzem. Na koniec przekłada się śledzie na przemian z sosem, a następnie zostawia w lodówce na całą noc.

Inne inspiracje. Śledzie można też nadziewać, smażyć czy piec w folii lub papilotach. Dawniej przyrządzano z nich także kotlety lub paszteciki, serwowano je jako przekąskę z korniszonami, marynowanymi grzybami czy kaparami. Popularne są także kanapki ze śledziem, szczypiorkiem, rzodkiewką i dobrej jakości oliwą.

Śledź w kuchni polskiej. Podsumowanie

Śledź ma długą historię w naszej rodzimej kuchni. Dania różnią się w zależności od regionu, ale są też klasyki chętnie serwowane w niemal całym kraju – jak m.in. śledzie w occie, śmietanie lub oleju.

Ryba ta zawiera też dużo cennych składników odżywczych – jak witaminy D i B12, a także kwasy omega-3, które są korzystne dla zdrowia serca. Ponadto śledź jest źródłem białka o wysokiej jakości. Dzięki swojemu smakowi i wszechstronności, z pewnością będzie nadal odgrywał ważną rolę w naszej kuchni. [https://tydzien-kuchni-polskiej.pl/dania-kuchni-polskiej/sledz-w-polskiej-kuchni]

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz, czy zdania są prawdziwe (P), czy fałszywe (F).

1. Śledź był dawniej popularny głównie w okresie postu.
2. Przed 1939 rokiem śledzia podawano po obiedzie jako deser.
3. Śledź był stosunkowo tanią rybą.
4. W XVII wieku zaczęto eksportować solone śledzie.
5. Śledzie w śmietanie często pojawiają się na Wigilii.

6. Śledzie w oleju są podawane wyłącznie na ciepło.
7. Śledź po kaszubsku zawiera suszone śliwki.
8. Szuba to rodzaj zupy śledziowej.
9. Śledź jest źródłem kwasów omega-3.
10. Śledzie można także piec i smażyć.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu.

1. Jaką rolę pełnił śledź w dawnej polskiej kuchni?
2. Dlaczego śledź szybko stał się popularny?
3. Co wydarzyło się w XVII wieku w związku ze śledziami?
4. Jakie dodatki najczęściej pojawiają się w śledziach w śmietanie?
5. W jaki sposób przygotowuje się śledzie w oleju?
6. Jakie przyprawy dodaje się do śledzi w sosie musztardowym?
7. Co wyróżnia śledzia po kaszubsku?
8. Jak wygląda przygotowanie śledzia w galarecie?
9. Jakie inne sposoby podawania śledzi zostały wymienione?
10. Jakie wartości odżywcze ma śledź?

Ćwiczenie 6. Ćwiczenie słownikowe. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.

(marynowany, zakąska, filety, śmietanie, galarecie, kwasy, przystawkę, sylwetkę, wyrazistości, postu)

1. Śledź był popularny szczególnie w okresie _____.
2. W restauracjach śledź często pełnił funkcję _____ do wódki.
3. Śledzie w _____ są tradycyjnym daniem wigilijnym.
4. Dokładnie oczyszczone _____ kroi się na kawałki.
5. Śledź może być _____ w occie lub oleju.
6. Śledź w _____ często pojawia się na Wielkanoc.
7. Ryba ta zawiera zdrowe omega-3 _____ tłuszczowe.
8. Osoby dbające o _____ mogą dodać jogurt zamiast śmietany.
9. Pieprz dodaje potrawie _____ i ostrości.
10. Śledzie często podaje się jako _____ podczas uroczystości.

Ćwiczenie 7. Mowa zależna. Przekształć zdania na mowę zależną.

Przykład:
Mama powiedziała: „Śledzie są już gotowe”.
→ Mama powiedziała, że śledzie są już gotowe.

1. Kucharz powiedział: „Śledź powinien być dobrze zamarynowany”.
2. Gość powiedział: „Lubię śledzie w śmietanie”.
3. Babcia powiedziała: „Przygotowuję śledzie po kaszubsku”.
4. Kelner powiedział: „To jest nasza specjalność”.
5. Turysta powiedział: „Nigdy wcześniej nie jadłem śledzia”.
6. Mama powiedziała: „Dodam więcej cebuli do sosu”.
7. Kucharz powiedział: „Śledzie trzeba zostawić w lodówce na noc”.
8. Goście powiedzieli: „Ta sałatka śledziowa jest bardzo smaczna”.
9. Sprzedawca powiedział: „Te śledzie są bardzo świeże”.
10. Przyjaciel powiedział: „Chcę spróbować śledzia w galarecie”.

Ćwiczenie 8. Zdania złożone i transformacje. Połącz zdania w jedno, używając podanych wyrażeń.

1. Śledź był tanią rybą. Stał się bardzo popularny.
   (użyj: „dlatego”)
2. Śledzie są często podawane podczas świąt. Mają długą tradycję w Polsce.
   (użyj: „ponieważ”)
3. Śledź po kaszubsku ma pikantny smak. Dodaje się do niego przyprawy i śliwki.
   (użyj: „dlatego że”)
4. Śledzie można podawać na wiele sposobów. Są bardzo uniwersalne.
   (użyj: „dzięki czemu”)
5. Ryba zawiera dużo witamin. Jest ceniona przez osoby dbające o zdrowie.
   (użyj: „dlatego”)
6. Śledzie marynuje się w oleju. Nabierają wyjątkowego aromatu.
   (użyj: „przez co”)
7. Śledź jest tradycyjną przekąską. Wielu turystów chętnie go próbuje.
   (użyj: „mimo że”)
8. Śledzie w śmietanie często pojawiają się na Wigilii. Są jednym z najbardziej znanych dań świątecznych.
   (użyj: „które”)
9. Śledzie trzeba dobrze doprawić. Smakują wtedy lepiej.
   (użyj: „aby”)
10. W Polsce istnieje wiele regionalnych przepisów na śledzie. Każdy region ma własne tradycje kulinarne.
    (użyj: „ponieważ”)

TEST DO LEKCJI 16

Wybierz jedną poprawną odpowiedź

1. Co jest głównym celem zameldowania w hotelu (check-in)?
A. Zamówienie śniadania do pokoju
B. Rejestracja przyjazdu gościa i przydzielenie pokoju
C. Sprawdzenie jakości jedzenia w hotelu
D. Ustalenie ceny minibaru

2. Kiedy najczęściej naliczane są opłaty za minibar?
A. Przy wejściu do hotelu
B. Codziennie rano
C. Podczas wymeldowania
D. Tylko na życzenie gościa

3. Jakie podejście do napiwków jest określane jako „europejskie”?
A. Zawsze zostawia się napiwek
B. Nigdy nie zostawia się napiwków
C. Napiwek zostawia się tylko przy wyjątkowej obsłudze
D. Napiwki są obowiązkowe w każdym kraju

4. Co zrobić, jeśli nie chcemy, aby ręczniki zostały wymienione?
A. Wrzucić je do kosza
B. Zostawić na podłodze
C. Powiesić je na wieszaku
D. Oddać do recepcji

5. Jakie kosmetyki są najczęściej dostępne nawet w hotelach niższej kategorii?
A. Perfumy i balsamy luksusowe
B. Mydło lub płyn do mycia
C. Zestaw makijażu
D. Olejki eteryczne i spa

6. W jakich godzinach najczęściej serwowane jest śniadanie w hotelach?
A. 4:00–6:00
B. 6:30–10:00
C. 10:00–14:00
D. 12:00–16:00

7. Które zdanie najlepiej opisuje basen infinity?
A. Basen tylko dla dzieci
B. Basen z wodą słoną

C. Basen z efektem „nieskończoności” wizualnej
D. Basen znajdujący się wyłącznie w piwnicy

8. Co symbolizuje tradycja „chlebem i solą”?
A. Bogactwo i gościnność
B. Szybkość obsługi hotelowej
C. Wyłącznie religijny obrzęd postny
D. Nowoczesne powitanie turystów

9. Które danie NIE jest typowym przykładem zapomnianej kuchni polskiej?
A. Flaki po warszawsku
B. Duszone raki
C. Pizza margherita
D. Legumina

10. Które stwierdzenie dotyczące śledzia jest prawdziwe?
A. W Polsce śledź pojawił się dopiero po 2000 roku
B. Śledź był ważny głównie w okresach postu
C. Śledzia nie podaje się w Wigilię
D. Śledź nie ma znaczenia w kuchni polskiej

Lekcja 17. ZIOŁA I PRZYPRAWY W KUCHNI
Ćwiczenie 1. Rozmowa w parach. Odpowiedz na pytania.

1. Jakich ziół i przypraw najczęściej używasz w kuchni?
2. Czy lubisz ostre potrawy?
3. Jakie przyprawy kojarzą Ci się z kuchnią polską?
4. Czy znasz jakieś naturalne produkty wspomagające zdrowie?
5. Jakie przyprawy dodaje się do deserów?

Ćwiczenie 2. Dopasuj przyprawy do potraw. Połącz przyprawę z potrawą lub produktem.

Przyprawa / zioło	Potrawa
1. bazylia	a) herbata na przeziębienie
2. cynamon	b) pizza i pomidory
3. imbir	c) pieczone mięso
4. rozmaryn	d) szarlotka
5. chili	e) ostre sosy

Ćwiczenie 3. Przewidywanie treści tekstu. Przeczytaj tytuł tekstu i odpowiedz na pytania.

„Zioła i przyprawy w kuchni – korzyści zdrowotne i walory smakowe”

1. Jakie przyprawy mogą być zdrowe?
2. Dlaczego ludzie używają ziół w kuchni?
3. Jakie przyprawy pomagają podczas przeziębienia?
4. Czy przyprawy mogą wpływać na trawienie?
5. Jakie przyprawy są popularne w kuchni włoskiej?

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

zioła	трави
przyprawy	спеції
aromat	аромат
smak	смак
konsystencja	консистенція
bazylia	базилік
kardamon	кардамон
rozmaryn	розмарин
cynamon	кориця
pieprz	перець
curry	карі
kurkuma	куркума
czosnek	часник
imbir	імбир
oregano	орегано
chili	перець чилі
przeciwzapalny	протизапальний
antyoksydant	антиоксидант
odporność	імунітет
cholesterol	холестерин
ciśnienie krwi	кров’яний тиск
przeziębienie	застуда
witaminy	вітаміни
błonnik	клітковина
żelazo	залізо
potas	калій
wapń	кальцій
metabolizm	метаболізм

odchudzanie	схуднення
trawienie	травлення
wzdęcia	здуття
niestrawność	нетравлення
układ odpornościowy	імунна система
układ trawienny	травна система
właściwości zdrowotne	корисні властивості
świeże zioła	свіжі трави
przyprawa korzenna	пряність
pieczenie	запечене м’ясо
podniebienie	піднебіння

ZIOŁA I PRZYPRAWY W KUCHNI – korzyści zdrowotne i walory smakowe

Kiedy mówimy o gotowaniu, myślimy przede wszystkim o smaku, aromacie i konsystencji potraw. Jednak nie każdy zdaje sobie sprawę z tego, że to właśnie zioła i przyprawy stanowią kluczowy element kuchni, zarówno pod względem walorów smakowych, jak i zdrowotnych.

Zioła w kuchni – walory smakowe

Zioła i przyprawy dodawane do potraw potrafią całkowicie odmienić ich charakter. Bazylia, dodawana do sałatki czy pizzy, nadaje potrawie świeży, lekko pikantny smak. Kardamon w deserach wprowadza nutę egzotyki, zaś rozmaryn w pieczeniach przypomina smak słonecznej Toskanii. Cynamon doda słodyczy i aromatu. Warto stosować świeże zioła w kuchni także do dekoracji.

Przyprawy kuchenne takie jak papryka, curry czy pieprz mają zdolność podkreślania i wzbogacania smaku dania, nadając mu głębi. Każda z nich, używana umiejętnie, potrafi uczynić z prostej potrawy prawdziwe dzieło sztuki kulinarnej. Poznaj lubiane przyprawy w kuchni, które wzbogacą każde danie.

Zioła i przyprawy w kuchni – korzyści zdrowotne

Kurkuma. Jest nazywana złotą przyprawą i słynie z właściwości przeciwzapalnych i antyoksydacyjnych. Badania wykazują, że może wspomagać walkę z chorobami serca, cukrzycą typu 2 czy nawet niektórymi rodzajami nowotworów.

Czosnek. Nie tylko dodaje potrawom smaku, ale także działa antybakteryjnie i antywirusowo. Regularne spożywanie czosnku może przyczynić się do obniżenia poziomu cholesterolu i ciśnienia krwi.

Imbir. Słynie przede wszystkim z właściwości przeciwzapalnych, przeciwwymiotnych i przeciwbólowych. Jest idealny do herbaty w sezonie przeziębień, ale też jako składnik wielu dań, soków czy sosów do sałatek.

Bazylia. Bazylia posiada silne właściwości przeciwbakteryjne oraz przeciwzapalne. Jest bogata w witaminy A, K, C, magnez, żelazo, potas i wapń. Regularne spożywanie bazylii może wspomagać układ odpornościowy i poprawiać zdolność organizmu do walki z infekcjami.

Bazylia ma lekko pieprzowy smak, który doskonale pasuje do potraw kuchni włoskiej i tajskiej. Jest kluczowym składnikiem pesto i świetnie komponuje się z pomidorami, mozzarellą oraz oliwą z oliwek. W kuchni azjatyckiej zielona bazylia dodaje potrawom egzotycznego aromatu.

Oregano. Jest źródłem wielu cennych składników, takich jak witaminy A, C, E i K, a także błonnik, magnez, cynk, żelazo i potas. Działa przeciwbakteryjnie, przeciwgrzybiczo i przeciwzapalnie. Jest też silnym antyoksydantem. To nieodłączny element kuchni włoskiej i greckiej. Idealne do sosów pomidorowych, pizzy, makaronów oraz sałatek śródziemnomorskich.

Rozmaryn. Jest bogaty w antyoksydanty, które pomagają zwalczać wolne rodniki w organizmie. Posiada właściwości przeciwbakteryjne i poprawia krążenie krwi. Często jest też stosowany w medycynie naturalnej do wspomagania pamięci i koncentracji. Rozmaryn to zioło o intensywnym, lekko żywicznym aromacie, które doskonale komponuje się z pieczonym mięsem, zwłaszcza jagnięciną i kurczakiem. Dodawany do ziemniaków, chleba czy zup, nadaje im głęboki, śródziemnomorski charakter.

Chili. Kapsaicyna, odpowiedzialna za ostry smak chili, posiada właściwości przeciwbólowe i przeciwzapalne. Chili przyspiesza również metabolizm, co może wspomagać proces odchudzania. Dodatkowo, ostre papryczki mogą poprawiać krążenie i obniżać poziom cholesterolu. Chili doda ognia każdej potrawie. Ostrość, pochodząca od kapsaicyny, sprawia, że jest idealnym dodatkiem do dań mięsnych, rybnych, zup czy sosów.

Cynamon. Jest bogaty w antyoksydanty, co przyczynia się do zwalczania wolnych rodników w organizmie. Badania sugerują, że może pomóc w regulacji poziomu cukru we krwi, co czyni go pomocnym dla osób z cukrzycą typu 2. Ma również działanie przeciwzapalne i przeciwbakteryjne.

To korzenna przyprawa o słodko-korzennym smaku i charakterystycznym aromacie. Popularnie stosowany w wypiekach, deserach, a także w pikantnych potrawach kuchni azjatyckiej i śródziemnomorskiej. Doskonale komponuje się z jabłkami, śliwkami, gruszkami czy dynią.

Kardamon. Jest naturalnym środkiem przeciwwzdęciowym i wspomaga układ trawienny. Posiada właściwości przeciwbakteryjne, przeciwwirusowe i przeciwzapalne. Kardamon, o orzeźwiającym i lekko słodkawym smaku, jest niezastąpiony w kuchni indyjskiej i arabskiej. Znajduje zastosowanie w deserach, kawie, a także w pikantnych daniach.

Świeże zioła w kuchni – co na trawienie? Warto zauważyć, że wiele ziół i przypraw ma właściwości korzystne dla układu trawiennego. Rumianek czy mięta wspomagają te procesy, zapobiegają wzdęciom i niestrawności.

Zioła i przyprawy kuchenne nie tylko wzbogacają smak naszych ulubionych potraw, ale też przynoszą nam wiele korzyści zdrowotnych. Ich regularne spożywanie może pomóc w utrzymaniu zdrowia i dobrego samopoczucia. Dlatego warto poświęcić chwilę, by zgłębić tajniki korzystania z tych niewielkich skarbnic zdrowia i smaku. Z każdym daniem możemy nie tylko zachwycać podniebienie, ale i dbać o nasz organizm. [https://tydzien-kuchni-polskiej.pl/dania-kuchni-polskiej/ziola-i-przyprawy-w-kuchni-korzysci-zdrowotne-i-walory-smakowe]

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz, czy zdania są prawdziwe (P), czy fałszywe (F).

1. Bazylia nadaje potrawom świeży smak.
2. Kardamon jest popularny głównie w kuchni skandynawskiej.
3. Kurkuma posiada właściwości przeciwzapalne.
4. Czosnek może obniżać poziom cholesterolu.
5. Imbir stosuje się wyłącznie do deserów.
6. Oregano jest ważnym składnikiem kuchni włoskiej.
7. Rozmaryn dobrze pasuje do pieczonych mięs.
8. Chili może przyspieszać metabolizm.
9. Cynamon ma wyłącznie słodki smak.
10. Mięta i rumianek wspomagają trawienie.

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu.

1. Dlaczego zioła i przyprawy są ważne w kuchni?
2. Jaki smak nadaje potrawom bazylia?
3. Jakie właściwości zdrowotne ma kurkuma?
4. W jaki sposób czosnek wpływa na organizm?
5. Dlaczego imbir jest popularny zimą?
6. Jakie witaminy zawiera oregano?
7. Do jakich potraw pasuje rozmaryn?
8. Co odpowiada za ostry smak chili?
9. Z jakimi owocami dobrze komponuje się cynamon?
10. Jakie zioła pomagają na problemy trawienne?

Ćwiczenie 6. Ćwiczenie słownikowe. Uzupełnij zdania wyrazami z ramki.
(antyoksydanty, aromatu, przeciwbakteryjne, metabolizm, pieprzowy, trawienie, egzotyki, cholesterolu, korzenna, kapsaicyny)

1. Bazylia ma lekko _____ smak.
2. Kardamon dodaje deserom nutę _____.
3. Rozmaryn nadaje potrawom intensywnego _____.
4. Kurkuma i oregano zawierają silne _____.
5. Czosnek pomaga obniżyć poziom _____.
6. Chili przyspiesza _____.
7. Ostry smak chili pochodzi od _____.
8. Cynamon to przyprawa o smaku słodko-_____.
9. Wiele ziół ma właściwości _____.
10. Mięta i rumianek wspomagają _____.

Ćwiczenie 7. Mowa zależna. Przekształć zdania na mowę zależną.
Przykład:
Kucharz powiedział: „Dodaję oregano do sosu".
→ Kucharz powiedział, że dodaje oregano do sosu.

1. Dietetyk powiedział: „Kurkuma działa przeciwzapalnie".
2. Mama powiedziała: „Dodam cynamon do ciasta".
3. Kucharz powiedział: „Bazylia pasuje do pomidorów".
4. Lekarz powiedział: „Czosnek wspomaga odporność".
5. Gość powiedział: „Lubię ostre potrawy z chili".
6. Babcia powiedziała: „Imbir pomaga podczas przeziębienia".
7. Kelner powiedział: „To danie zawiera kardamon".
8. Przyjaciel powiedział: „Nie używam dużo pieprzu".
9. Kucharz powiedział: „Rozmaryn świetnie komponuje się z mięsem".
10. Dietetyczka powiedziała: „Mięta poprawia trawienie".

Ćwiczenie 8. Zdania złożone i transformacje. Połącz zdania w jedno, używając podanych wyrażeń.

1. Bazylia jest popularna we Włoszech. Pasuje do pizzy i makaronów.
   (użyj: „ponieważ")
2. Kurkuma ma właściwości przeciwzapalne. Wiele osób dodaje ją do potraw.
   (użyj: „dlatego")
3. Chili jest bardzo ostre. Nie wszyscy je lubią.
   (użyj: „chociaż")
4. Czosnek działa antybakteryjnie. Pomaga organizmowi walczyć z infekcjami.
   (użyj: „dzięki czemu")
5. Imbir dodaje się do herbaty. Pomaga podczas przeziębienia.

(użyj: „aby”)

6. Rozmaryn ma intensywny aromat. Doskonale pasuje do pieczonych mięs. (użyj: „który”)
7. Kardamon jest popularny w kuchni indyjskiej. Dodaje potrawom egzotycznego smaku. (użyj: „ponieważ”)
8. Oregano zawiera wiele witamin. Jest cenione w zdrowej diecie. (użyj: „dlatego”)
9. Mięta wspomaga trawienie. Wiele osób pije herbatę miętową po posiłku. (użyj: „dlatego że”)
10. Cynamon jest używany w deserach. Można go dodawać także do dań pikantnych. (użyj: „jednak”)

TEST DO LEKCJI 17

Wybierz jedną poprawną odpowiedź

1. Jaka jest główna rola ziół i przypraw w kuchni?
A. Służą wyłącznie do dekoracji potraw
B. Zastępują wszystkie składniki dania
C. Wzbogacają smak i mają właściwości zdrowotne
D. Są używane tylko w deserach

2. Która przyprawa jest znana jako „złota przyprawa”?
A. Cynamon
B. Kurkuma
C. Oregano
D. Kardamon

3. Jakie działanie przypisuje się czosnkowi?
A. Tylko poprawa smaku potraw
B. Działanie antybakteryjne i obniżanie ciśnienia
C. Wyłącznie działanie przeciwbólowe
D. Zwiększanie poziomu cukru we krwi

4. Które zioło jest szczególnie kojarzone z kuchnią włoską i pesto?
A. Rozmaryn
B. Mięta
C. Bazylia
D. Tymianek

5. Co zawiera kapsaicyna?
A. Kardamon
B. Chili
C. Cynamon
D. Oregano

6. Jakie działanie zdrowotne ma imbir?
A. Obniża poziom wapnia
B. Ma działanie przeciwzapalne i przeciwwymiotne
C. Zwiększa apetyt na słodycze
D. Zatrzymuje trawienie

7. Która przyprawa jest szczególnie polecana do deserów i wypieków?
A. Chili
B. Oregano
C. Cynamon
D. Czosnek

8. Jakie właściwości ma oregano?
A. Tylko poprawia zapach potraw
B. Działa przeciwbakteryjnie i jest antyoksydantem
C. Obniża smak potraw
D. Nie ma wartości zdrowotnych

9. Do czego szczególnie pasuje rozmaryn?
A. Do napojów gazowanych
B. Do pieczonych mięs i ziemniaków
C. Do lodów i deserów
D. Do sałatek owocowych

10. Które zioła wspomagają trawienie według tekstu?
A. Bazylia i oregano
B. Rumianek i mięta
C. Cynamon i chili
D. Rozmaryn i kardamon

Lekcja 18. POLSKIE DANIA WEGETARIAŃSKIE

Ćwiczenie 1. Odpowiedz na pytania pełnym zdaniem.

1. Czy lubisz kuchnię wegetariańską?

2. Jakie dania bezmięsne znasz?
3. Czy próbowałeś/próbowałaś kiedyś kuchni wegańskiej?
4. Jakie warzywa najczęściej wykorzystujesz w kuchni?
5. Czy polska kuchnia kojarzy ci się z daniami mięsnymi?
6. Jakie potrawy jesz najczęściej na obiad?
7. Czy gotowanie sprawia ci przyjemność?
8. Jakie danie regionalne lubisz najbardziej?
9. Czy uważasz, że dieta roślinna jest zdrowa?
10. Jakie produkty mogą zastąpić mięso?

Ćwiczenie 2. Dopasuj wyrazy do definicji
farsz kasza pieczarki soczewica panierować
tarta kiszone ogórki wywar placki ziemniaczane okrasa

a) płyn będący bazą zupy
b) warzywo marynowane w soli
c) masa wkładana do środka potraw
d) cienko smażone placki z ziemniaków
e) panierka z bułki tartej
f) dodatek do potraw, np. z masła
g) rodzaj ciasta z nadzieniem
h) roślina strączkowa bogata w białko
i) produkt zbożowy, np. gryczana lub jaglana
j) popularne grzyby hodowlane

Ćwiczenie 3. Uzupełnij zdania odpowiednimi wyrazami
(wegetarianizm, grzyby, soczewica, pierogi, warzywa, restauracje, obiad, kuchnia, śmietana, zupa)

1. Coraz więcej osób wybiera _____ jako styl życia.
2. Polska _____ jest bardzo różnorodna.
3. W wielu lokalach dostępne są dania wege i wegan.
4. Na _____ często jem placki ziemniaczane.
5. Bigos wegetariański może zawierać ___ _____.
6. Pierogi z kapustą i grzybami to tradycyjne polskie _____.
7. Do zupy ogórkowej często dodaje się _____.
8. W diecie roślinnej ważną rolę odgrywają _____.
9. W lesie można znaleźć różne _____ _____.
10. Pomidorowa to popularna polska _____.

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

wegetarianizm вегетаріанство
weganizm веганство
dieta дієта
danie страва
warzywa овочі
owoce фрукти
grzyby гриби
kasza крупа
soczewica сочевиця
farsz начинка
gołąbki голубці
pierogi вареники
placki ziemniaczane деруни
kopytka картопляні галушки
bigos бігос
śmietana сметана
kiszone ogórki квашені огірки
wywar warzywny овочевий бульйон
pieczarki печериці
cebula цибуля
cukinia кабачок
bakłażan баклажан
papryka перець
pomidory помідори
smażyć смажити
piec запікати
gotować варити
przyprawy спеції
restauracja ресторан
obiad обід

POLSKIE DANIA WEGETARIAŃSKIE

Wegetarianizm i weganizm to dwa różne rodzaje diet. W potrawach wegańskich wykluczone są także produkty pochodzenia zwierzęcego. Przepisy na dania wege mogą być jednak zarówno zdrowe, jak i szybkie oraz proste do przygotowania. Oto polecane przez nas polskie wegetariańskie dania.

Na przestrzeni lat zdecydowanie wzrosła popularność kuchni roślinnej. Wegetarianizm i weganizm przyciągają zwolenników, a branża gastronomiczna odpowiada na to rosnące zapotrzebowanie. Weganie są bardzo rygorystyczni, jest to dla nich styl życia, a nie jedynie dieta.

Dawniej wybór dań jarskich był niewielki, dzisiaj w restauracjach jest bardzo dużo dań wege i wegan. W sklepach z kolei jest wiele produktów, które mogą zastąpić mięso. Poznaj bezmięsne potrawy polskie, które będą świetnym pomysłem na obiad lub posiłek do pracy albo na kolację w gronie znajomych.

Wybrane polskie dania wegetariańskie

Polska kuchnia wegetariańska bazuje na różnorodnych produktach, takich jak warzywa, strączki, zboża, owoce, oleje, orzechy i nasiona. Charakteryzuje się bogactwem i różnorodnością smaków. Wiele potraw tradycyjnych można łatwo zmienić na wegetariańskie – jak np. gołąbki.

Gołąbki z kaszą i grzybami

Gołąbki z kaszą i grzybami to pyszne danie wegetariańskie, które jest alternatywą dla tradycyjnych gołąbków mięsnych. Zamiast mięsa, w farszu tej wersji dania wykorzystuje się kaszę, podsmażaną cebulę i grzyby. Można wykorzystać w tym daniu dowolną kaszę – m.in. gryczaną lub jaglaną. Gołąbki serwuje się z sosem pomidorowym.

Czytaj więcej: Fuczki: kulinarne dziedzictwo kuchni bieszczadzkiej

Stek z kalafiora z jajkiem i sałatką z ogórka

Typowe wegetariańskie polskie dania często bazują na sezonowych warzywach – jak m.in. kalafior czy fasolka szparagowa. Może być ciekawą alternatywą dla tradycyjnego mięsnego steka. Wystarczy przyrządzić kalafior z grilla i podać z jajkiem sadzonym oraz sałatką ze świeżego i kiszonego ogórka. Ten stek z kalafiora z jajkiem i sałatką z ogórka to pełnowartościowe, smaczne danie wegetariańskie, które z pewnością zachwyci podniebienie wielu osób.

Tarta z warzywami

Krucha tarta z warzywami, takimi jak cukinia, bakłażan, papryka i pomidory, to świetne danie na obiad albo lunch do pracy. Serwuje się ją posypaną tartym serem i zapieczoną w piekarniku.

Pierogi

Pierogi z kapustą i grzybami to klasyczne danie w polskiej kuchni – serwowane na święta Bożego Narodzenia, i nie tylko. Wśród innych rodzajów wege są także pierogi ruskie (ukraińskie), a także pierogi z sezonowymi owocami – m.in. z jagodami lub truskawkami.

Bigos wegetariański

Bigos to tradycyjne polskie danie mięsne, ale można je łatwo przygotować w wersji wegetariańskiej, wykorzystując kapustę, kiszone ogórki, suszone śliwki i grzyby. Można też dodać do niego soczewicę.

Grzyby ze śmietaną

Grzyby ze śmietaną to pyszne danie, które można podać jako przystawkę, dodatek do dań lub jako główny posiłek. Mogą to być m.in. podgrzybki, koźlaki, kozaki lub kurki. Polskie dania wegetariańskie często bazują na grzybach – są one popularnym dodatkiem do farszów. Grzyby ze śmietaną są znane w całej Polsce, ale smakują inaczej w każdym regionie.

Placki ziemniaczane

Polskie wegetariańskie dania często bazują na ziemniakach. Można z nich przygotować na przykład knedle, pyzy czy chrupiące placki ziemniaczane. To proste i pyszne danie, które można podać z różnymi sosami lub dodatkami, takimi jak śmietana, cukier, ser biały, czy gulasz wegetariański. Można też przygotować placki z dyni – trzeba ją zmiksować, dodać jajka, mąkę i przyprawy, a potem usmażyć i podać z cukrem pudrem lub dżemem.

Kopytka z twarogiem

Kopytka to rodzaj klusek ziemniaczanych. Ten popularny dodatek, serwowany do mięs, doskonale sprawdza się w wersji wegetariańskiej. Możne je wówczas serwować np. na słodko z twarogiem i okrasą z masła, cynamonu i bułki tartej albo po prostu ze śmietaną lub jogurtem i odrobiną cukru.

Zapiekanka ziemniaczana

To układane po sobie warstwy ziemniaków i pieczarek podawane z sosem beszamelowym i zapiekane z serem – smaczne i sycące danie. Może być samodzielnie serwowana albo jako dodatek do warzyw.

Kotlet schabowy z soczewicy

Ciekawa alternatywa dla klasycznego kotleta schabowego? Zamiast tradycyjnego mięsa, kotlet można z powodzeniem przygotować z ugotowanej soczewicy. Trzeba ją ugotować, a potem rozdrobnić w melakserze z pieczarkami i przyprawami. Z tak przygotowanej masy wystarczy uformować kotlety i panierować je w bułce tartej, a potem usmażyć na odrobinie oleju.

Polskie zupy

Zupa ogórkowa to bardzo popularne polskie danie, którego głównym składnikiem są kiszone ogórki. Jest podawana z ziemniakami i śmietaną. Innym klasykiem jest zupa na bazie pomidorów, z dodatkiem warzyw, np. marchewki, selera, cebuli i przypraw. Obie można ugotować na wywarze warzywnym. (https://tydzien-kuchni-polskiej.pl/dania-kuchni-polskiej/polskie-dania-wegetarianskie)

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Weganizm i wegetarianizm oznaczają dokładnie to samo. ___
2. Wegańskie potrawy nie zawierają produktów pochodzenia zwierzęcego. ___
3. Dawniej w restauracjach było dużo dań wegańskich. ___
4. Gołąbki wegetariańskie mogą być przygotowane z kaszą i grzybami. ___
5. Stek z kalafiora podaje się z ryżem i mięsem. ___
6. Pierogi z kapustą i grzybami są popularne podczas świąt Bożego Narodzenia. ___
7. Bigos wegetariański można przygotować z soczewicą. ___
8. Placki ziemniaczane przygotowuje się z ryżu. ___
9. Kotlet z soczewicy jest alternatywą dla schabowego. ___
10. Zupa ogórkowa przygotowywana jest z kiszonych ogórków. ___

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Czym różni się weganizm od wegetarianizmu?
2. Dlaczego kuchnia roślinna staje się coraz popularniejsza?
3. Jakie składniki wykorzystuje się do przygotowania gołąbków wegetariańskich?
4. Z czym podaje się stek z kalafiora?
5. Jakie warzywa znajdują się w tarcie warzywnej?
6. Jakie rodzaje pierogów wymieniono w tekście?
7. Jak można przygotować bigos w wersji wegetariańskiej?
8. Z czego przygotowuje się kotlet schabowy z soczewicy?
9. Jakie dodatki można podać do placków ziemniaczanych?
10. Jakie polskie zupy zostały opisane w tekście?

Ćwiczenie 6. Uzupełnij zdania poprawną formą wyrazu

1. Gdy byłem dzieckiem, często _____ pierogi z jagodami. (jeść)
2. Chciałabym, żeby w restauracji _____ więcej dań wegańskich. (być)
3. Jeśli mamy świeże warzywa, _____ tartę warzywną. (przygotować)
4. Wczoraj mama _____ pyszny bigos wegetariański. (ugotować)
5. Gdybyś spróbował/spróbowała placków ziemniaczanych, na pewno by ci _____. (smakować)
6. Po pracy często _____ coś szybkiego i zdrowego. (gotować)
7. Zanim goście przyszli, _____ pierogi i sałatki. (przygotować)
8. Mam nadzieję, że restauracja _____ otwarta do późna. (być)
9. Kiedy gotuję zupę pomidorową, zawsze _____ dużo warzyw. (dodawać)
10. Chociaż nie jem mięsa, _____ tradycyjną polską kuchnię. (lubić)

Ćwiczenie 7. Wybierz poprawną odpowiedź

1. Jeśli będziesz mieć czas,
a) przygotuj placki ziemniaczane.
b) przygotowałeś placki ziemniaczane jutro.
c) przygotowywałeś placki ziemniaczane wczoraj.
2. Gdyby restauracja miała więcej dań wegańskich,
a) częściej bym tam chodził/chodziła.
b) częściej chodzę tam jutro.
c) częściej chodziłem tam codziennie.
3. Kiedy wróciliśmy do domu,
a) zaczęliśmy gotować kolację.
b) zaczynamy gotować kolację jutro.
c) zaczniemy gotować kolację wczoraj.
4. Chciałbym, żeby pierogi
a) były bardziej pikantne.

b) są bardziej pikantne.
c) będą bardziej pikantne.
5. Zanim podano zupę,
a) goście jedli sałatkę.
b) goście jedzą sałatkę jutro.
c) goście zjedzą sałatkę wczoraj.
6. Jeśli nie jesz mięsa,
a) możesz spróbować kotleta z soczewicy.
b) mogłeś spróbować jutro.
c) spróbowałeś codziennie.
7. Chociaż danie było proste,
a) wszystkim bardzo smakowało.
b) wszystkim smakuje jutro.
c) wszystkim smakowało codziennie jutro.
8. Gdy odwiedzimy Kraków,
a) zjemy tradycyjne pierogi.
b) jedliśmy tradycyjne pierogi jutro.
c) jemy tradycyjne pierogi wczoraj.
9. Marzę o tym, żeby
a) nauczyć się gotować polskie potrawy.
b) nauczyłem się gotować jutro.
c) uczę się gotować codziennie.
10. Podczas wakacji
a) często jedliśmy w małych restauracjach.
b) często jemy w małych restauracjach jutro.
c) często zjemy w małych restauracjach wczoraj.

TEST DO LEKCJI 18

Wybierz jedną poprawną odpowiedź

1. Czym różni się weganizm od wegetarianizmu?
A. Weganizm dopuszcza mięso
B. Wegetarianizm wyklucza wszystkie produkty roślinne
C. Weganizm wyklucza także produkty pochodzenia zwierzęcego
D. Nie ma żadnej różnicy

2. Na jakich produktach bazuje kuchnia wegetariańska według tekstu?
A. Tylko na mięsie i rybach
B. Warzywach, strączkach, zbożach i orzechach
C. Tylko na nabiale
D. Wyłącznie na owocach

3. Czym zastępuje się mięso w gołąbkach wegetariańskich?

A. Ryżem i rybą
B. Kaszą, cebulą i grzybami
C. Serem i jajkami
D. Tylko ziemniakami

4. Co jest podstawą „steku z kalafiora”?
A. Mięso wołowe
B. Kalafior grillowany
C. Tylko ziemniaki
D. Tofu

5. Które danie jest klasycznie świąteczne, ale występuje w wersji wegetariańskiej?
A. Bigos
B. Schabowy
C. Gulasz
D. Kiełbasa

6. Z czego przygotowuje się bigos wegetariański?
A. Z samego mięsa
B. Z kapusty, grzybów i opcjonalnie soczewicy
C. Z ryżu i ryb
D. Z makaronu i sera

7. Jakie warzywo często jest bazą polskich dań wegetariańskich?
A. Kalafior
B. Mango
C. Awokado
D. Bakłażan jako jedyny składnik

8. Co można dodać do placków ziemniaczanych według tekstu?
A. Cukier, śmietanę lub gulasz wegetariański
B. Tylko rybę
C. Tylko mięso
D. Lody i owoce egzotyczne

9. Jaką alternatywę dla schabowego podaje tekst?
A. Kotlet z ryby
B. Kotlet z soczewicy
C. Kotlet z banana
D. Kotlet z ryżu

10. Która zup jest wymieniona jako klasyczne polskie danie wegetariańskie?
A. Rosół z kurczaka

B. Zupa ogórkowa
C. Zupa rybna
D. Zupa krem z krewetek

Lekcja 19. NAJSMACZNIEJSZE POLSKIE ZUPY, KTÓRE WARTO ZNAĆ

Ćwiczenie 1. Odpowiedz na pytania pełnym zdaniem.

1. Jakie polskie zupy znasz?
2. Którą zupę jesz najczęściej?
3. Czy lubisz kwaśne zupy?
4. Jakie zupy kojarzą ci się z dzieciństwem?
5. Czy w twoim kraju popularne są zupy?
6. Jakie składniki są potrzebne do przygotowania rosołu?
7. Czy gotujesz zupy samodzielnie?
8. Jaką zupę najczęściej jada się zimą?
9. Czy lubisz zupy krem?
10. Jakie sezonowe warzywa najczęściej wykorzystujesz do gotowania?

Ćwiczenie 2. Dopasuj wyrazy do definicji

zakwas	bulion	uszka	kiełbasa
kiszona kapusta	wywar	szczaw	krem z dyni
barszcz	kasza		

a) małe pierożki dodawane do zupy
b) fermentowana kapusta
c) płynna baza przygotowana z mięsa lub warzyw
d) rodzaj tradycyjnej polskiej zupy z buraków
e) produkt dodawany do żurku lub barszczu
f) zupa o gładkiej konsystencji
g) produkt zbożowy używany np. do krupniku
h) cienka kiełbasa o intensywnym smaku
i) roślina używana do zupy szczawiowej
j) fermentowana mieszanka mąki i wody

Ćwiczenie 3. Uzupełnij zdania odpowiednimi wyrazami
(rosół, żurek, grzyby, święta, barszcz, ziemniaki, kapusta, zupa, warzywa, przyprawy)

1. Na Wielkanoc często przygotowuje się _____.

2. _____ czerwony ma intensywny kolor.
3. W lesie można zbierać różne _____.
4. Rosół gotuje się z mięsa i _____.
5. Kapuśniak przygotowuje się z kiszonej _____.
6. Wiele polskich zup podaje się z _____.
7. W zimie chętnie jemy gorącą _____.
8. Do krupniku dodaje się aromatyczne _____.
9. W niedzielę wiele rodzin gotuje _____.
10. Polskie _____ są sycące i aromatyczne.

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

zupa суп
żurek журек
barszcz biały білий борщ
barszcz czerwony червоний борщ
rosół бульйон
krupnik крупник
kapuśniak капусняк
zupa ogórkowa огірковий суп
zupa grzybowa грибний суп
krem z dyni гарбузовий крем-суп
zakwas закваска
buraki буряк
kiszona kapusta квашена капуста
kiszone ogórki квашені огірки
kiełbasa ковбаса
śmietana сметана
uszka вушка
bulion бульйон
wywar відвар
kasza крупа
grzyby гриби
przyprawy спеції
warzywa овочі
ziemniaki картопля
szczaw щавель
koper кріп
gotować варити
podgrzewać підігрівати
aromatyczny ароматний

sycący ситний

NAJSMACZNIEJSZE POLSKIE ZUPY, KTÓRE WARTO ZNAĆ

Mimo że polska kuchnia zdecydowanie zmieniła się pod wpływem zagranicznych wpływów, nie zapominamy o naszej tradycji kulinarnej. Zupy polskie są sycące i pełne składników, zachwycają smakiem i aromatem. Jadamy różne w zależności od pory roku, święta i tego, co mamy w lodówce lub ogródku.

Odwiedzając różne regiony Polski oraz dostosowując się do zmieniających się pór roku i okazji, można odkryć niezliczone wariacje na temat zup. Każda z nich ma swój niepowtarzalny charakter i historię. Poniżej przedstawiamy wybrane najsmaczniejsze polskie zupy, z uwzględnieniem ich regionów, sezonów i specjalnych okazji.

Zarezerwuj stolik teraz

Żurek wielkopolski – tradycja i nowoczesność

Wielkopolska słynie z wyśmienitego żurku, który stanowi połączenie tradycji i nowoczesności. Jest przyrządzany w szczególności podczas świąt wielkanocnych. Charakterystycznym składnikiem żurku jest zakwas, który nadaje mu unikalny smak. Wersje nowoczesne często wzbogacone są o dodatki takie jak kiełbasa czy jajko. To wyjątkowe połączenie smaków sprawia, że żurek z Wielkopolski pozostaje jedną z ulubionych zup w tej części Polski.

Czytaj więcej: Kuchnia kresowa - kulinarny trip

Barszcz biały – symbol Wielkanocy

Zupy polskie często kojarzą się z ważnym świętem. Wielkanoc to szczególny czas, a barszcz biały jest jedną z głównych potraw. Charakteryzuje się klarownym wyglądem i delikatnym smakiem. Podaje się go z dodatkiem białej kiełbasy, ugotowanych jajek i chrzanu. Idealnie wpisuje się w świąteczny klimat. Barszcz i żurek różnią się rodzajem zakwasu – w żurku jest zakwas na bazie mąki żytniej, a w barszczu z mąki pszennej.

Jeśli lubisz tradycyjne zupy polskie, biały barszcz na pewno trafia w Twój kulinarny gust. Jego jasny kolor symbolizuje czystość i nadchodzący okres odrodzenia. To danie, które przypomina o wartościach rodzinnych i tradycji.

Barszcz czerwony z Kresów – wyrazisty smak

Wschodnie obszary Polski znane są m.in. z barszczu czerwonego. Ta intensywnie czerwona zupa cieszy się popularnością przez cały rok. Bogactwo smaków osiągane jest dzięki burakom, które nadają barszczowi nie tylko głęboki kolor, ale i wyrazisty smak. Barszcz podawany jest zwykle z dodatkami takimi jak śmietana czy uszka z farszem z kapusty i grzybów.

Kapuśniak mazowiecki – na rozgrzewkę w sezonie zimowym

Na zimowe wieczory w regionie Mazowsza doskonale sprawdza się kapuśniak. Ta gęsta zupa na bazie kiszonej kapusty, z dodatkiem mięsa, kiełbasy i ziemniaków, jest pożywna i sycąca. Doskonale rozgrzewa i dostarcza energii w mroźne dni.

Przygotowanie kapuśniaka wymaga czasu, ponieważ kiszoną kapustę trzeba odpowiednio przygotować oraz gotować, aż smaki się przegryzą i zupa nabierze smaku. Często serwuje się ją z kromką żytniego chleba.

Zupa grzybowa z Podlasia – symbol jesieni

W czasie spacerów po podlaskich lasach warto poszukać grzybów, by przygotować wyjątkową zupę grzybową. To danie o intensywnym smaku i aromacie, które doskonale oddaje ducha późnej jesieni. Podlaskie lasy obfitują w różnorodne gatunki grzybów, co pozwala tworzyć różne warianty tej zupy. Najbardziej aromatyczne są podgrzybki.

Zupa ogórkowa – dla miłośników kwaśnych smaków

Zupa ogórkowa to jedno z najbardziej charakterystycznych dań w polskiej kuchni. Zwykle przygotowuje się ją z kiszonych ogórków na bazie bulionu z żeberek wieprzowych. Ma wiele regionalnych i domowych wariantów. W niektórych regionach dodaje się do niej kiełbasę lub boczek, by podkreślić wyrazistość smaku. Można też dodać młode ziemniaki, które wzbogacają zupę i nadają jej dodatkowej treściwości.

Rosół – tradycyjna zupa polska na niedzielę

Obowiązkowo musi pojawić się na stole w niedzielę, gdy zapraszamy członków rodziny na wspólny obiad. Jego przygotowanie wymaga czasu – kluczem do sukcesu jest powolne gotowanie. Nie można go doprowadzać do wrzenia. Jeśli jest go dużo, zwykle stanowi świetną bazę do zupy pomidorowej. Stanowi symbol tradycji, ale można ją urozmaicać wedle upodobań. Rosół to lekkostrawna i niskokaloryczna zupa, bogata w wapń, potas, magnez, beta-karoten, żelazo, witaminy E i A.

Krupnik – gęsty i sycący

Krupnik to jedna z najbardziej rozpoznawalnych i klasycznych zup w polskiej kuchni. To danie, które cieszy podniebienie swoim wyjątkowym smakiem, a także dostarcza energii. Jest wyjątkowo sycący i pożywny. Cechuje się głębokim smakiem, który jest rezultatem starannego przygotowania wywaru mięsnego oraz idealnego ugotowania kaszy i warzyw. To danie, które łączy w sobie delikatność mięsa z wyrazistym aromatem przypraw.

Zupy warzywne sezonowe

W zależności od sezonu przyrządzana jest też zupa szczawiowa, marchewkowa, koperkowa, wiosenna z sezonowymi warzywami, soczewicowa czy też zupa pieczarkowa. Są to najsmaczniejsze polskie zupy, przyrządzane ze świeżych składników. Popularność zyskały także kremy z warzyw – m.in. krem z dyni, szparagów, batatów czy pomidorów.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Żurek jest szczególnie popularny podczas Wielkanocy. ___
2. Barszcz biały i żurek przygotowuje się z tego samego zakwasu. ___
3. Barszcz czerwony przygotowuje się z buraków. ___

4. Kapuśniak jest lekką letnią zupą. ___
5. Zupa grzybowa kojarzy się głównie z jesienią. ___
6. Zupa ogórkowa przygotowywana jest z kiszonych ogórków. ___
7. Rosół gotuje się szybko na dużym ogniu. ___
8. Krupnik zawiera kaszę i warzywa. ___
9. Krem z dyni jest przykładem zupy warzywnej. ___
10. Wszystkie polskie zupy są przygotowywane wyłącznie z mięsa. ___

Ćwiczenie 5. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Dlaczego żurek jest wyjątkową zupą?
2. Czym różni się barszcz biały od żurku?
3. Jakie dodatki podaje się do barszczu czerwonego?
4. Dlaczego kapuśniak dobrze sprawdza się zimą?
5. Jakie grzyby są szczególnie aromatyczne w zupie grzybowej?
6. Co można dodać do zupy ogórkowej?
7. Dlaczego przygotowanie rosołu wymaga czasu?
8. Jakie wartości odżywcze ma rosół?
9. Co sprawia, że krupnik jest sycący?
10. Jakie zupy sezonowe zostały wymienione w tekście?

Ćwiczenie 6. Uzupełnij zdania poprawną formą wyrazu

1. W dzieciństwie często _____ rosół u babci. (jeść)
2. Chciałbym, żeby zupa _____ bardziej pikantna. (być)
3. Jeśli kupimy świeże warzywa, _____ krem z dyni. (przygotować)
4. Wczoraj mama długo _____ kapuśniak. (gotować)
5. Gdybyś spróbował żurku, na pewno by ci _____. (smakować)
6. Kiedy wróciliśmy do domu, od razu _____ gorącą zupę. (podgrzać)
7. Mam nadzieję, że restauracja _____ tradycyjne polskie dania. (serwować)
8. Zanim goście przyszli, babcia _____ barszcz czerwony. (ugotować)
9. Chociaż zupa była kwaśna, wszystkim bardzo _____. (smakować)
10. Gdy będę w Polsce, _____ wszystkich regionalnych zup. (spróbować)

Ćwiczenie 7. Wybierz poprawną odpowiedź

1. Jeśli będziesz mieć czas,

a) ugotuj rosół.
b) gotowałeś rosół jutro.
c) ugotowałeś rosół codziennie.

2. Gdyby zupa była cieplejsza,

a) smakowałaby lepiej.

b) smakuje lepiej jutro.
c) smakowała lepiej wczoraj.
3. Kiedy byliśmy na Podlasiu,
a) jedliśmy zupę grzybową.
b) jemy zupę grzybową jutro.
c) zjemy zupę grzybową wczoraj.
4. Chciałabym, żeby barszcz
a) miał bardziej intensywny smak.
b) ma bardziej intensywny smak.
c) będzie bardziej intensywny.
5. Zanim podano obiad,
a) piliśmy gorący rosół.
b) pijemy gorący rosół jutro.
c) wypiliśmy rosół jutro codziennie.
6. Jeśli nie lubisz kwaśnych smaków,
a) nie wybieraj zupy ogórkowej.
b) nie wybrałeś zupy jutro.
c) nie wybierałeś zupy codziennie.
7. Chociaż krupnik był bardzo gęsty,
a) wszystkim smakował.
b) wszystkim smakuje jutro.
c) wszystkim smakował jutro codziennie.
8. Gdy odwiedzimy Wielkopolskę,
a) spróbujemy tradycyjnego żurku.
b) próbowaliśmy żurku jutro.
c) próbujemy żurku wczoraj.
9. Marzę o tym, żeby
a) nauczyć się gotować polskie zupy.
b) nauczyłem się gotować jutro.
c) uczę się gotować codziennie.
10. Podczas zimowych wieczorów
a) często jedliśmy kapuśniak.
b) często jemy kapuśniak jutro.
c) często zjemy kapuśniak wczoraj.

Ćwiczenie 8. Utwórz odpowiednią formę wyrazu podanego w nawiasie.

1. Rosół jest bardzo _____ i aromatyczny. (pożywić)
2. Polska kuchnia słynie z dużej _____ zup. (różnorodny)
3. Barszcz czerwony ma bardzo _____ smak. (wyraz)

4. Krupnik to jedna z najbardziej _____ zup w Polsce. (popularny)
5. Restauracja oferuje dania przygotowane _____. (tradycja)
6. Zupa była pięknie _____ świeżymi ziołami. (dekorować)
7. Goście byli zachwyceni _____ potraw. (smakować)
8. Rosół wymaga bardzo _____ gotowania. (powoli)
9. To danie jest wyjątkowo _____ w zimowe dni. (sycić)
10. W restauracji panowała przyjemna _____. (atmosfera)

TEST DO LEKCJI 19
Wybierz jedną poprawną odpowiedź

1. Jaki jest główny cel tekstu?
A. Porównać kuchnię polską i włoską
B. Przedstawić historię restauracji w Polsce
C. Opisać różne polskie zupy i ich cechy
D. Nauczyć gotowania jednej zupy

2. Co wyróżnia żurek wielkopolski?
A. Jest zawsze wegetariański
B. Ma zakwas i często podaje się go z kiełbasą i jajkiem
C. Jest zrobiony wyłącznie z warzyw
D. Podaje się go tylko latem

3. Czym różni się barszcz biały od żurku?
A. Barszcz biały jest zawsze pikantny
B. Żurek robi się z buraków
C. Różnią się rodzajem zakwasu
D. Barszcz biały nie zawiera zakwasu

4. Z jakiego regionu pochodzi zupa grzybowa opisana w tekście?
A. Małopolski
B. Podlasia
C. Śląska
D. Pomorza

5. Która zupa jest szczególnie kojarzona z niedzielnym obiadem?
A. Krupnik
B. Barszcz czerwony
C. Rosół
D. Kapuśniak

6. Co jest podstawą kapuśniaka mazowieckiego?
A. Świeże ogórki

B. Kiszonka z kapusty
C. Pomidory
D. Grzyby

7. Jakie dodatki często podaje się do barszczu czerwonego?
A. Makaron i ser
B. Uszka z kapustą i grzybami oraz śmietana
C. Ryż i jajko
D. Chleb i masło

8. Co charakteryzuje krupnik?
A. Jest bardzo lekki i bez warzyw
B. Zawiera kaszę i jest sycący
C. Zawsze jest na zimno
D. Nie zawiera mięsa ani przypraw

9. Która zupa jest opisana jako idealna na jesień?
A. Rosół
B. Zupa grzybowa
C. Zupa pomidorowa
D. Żurek

10. Co łączy większość opisanych zup?
A. Są zawsze ostre
B. Są tylko wegetariańskie
C. Są związane z tradycją i sezonowością
D. Są importowane z innych krajów

Lekcja 20. TRADYCYJNE CIASTA POLSKIE
Ćwiczenie 1. Odpowiedz na pytania pełnym zdaniem.

1. Jakie polskie ciasta znasz?
2. Jakie ciasto lubisz najbardziej?
3. Czy pieczesz ciasta samodzielnie?
4. Jakie ciasta kojarzą ci się ze świętami?
5. Czy w twoim kraju popularne są domowe wypieki?
6. Jakie owoce najczęściej dodaje się do ciast?
7. Czy lubisz słodkie desery z kremem?
8. Jakie ciasto najczęściej je się na urodzinach?
9. Czy wolisz ciasta czekoladowe czy owocowe?
10. Jakie składniki są potrzebne do przygotowania ciasta?

Ćwiczenie 2. Dopasuj wyrazy do definicji

kruszonka lukier twaróg nadzienie makowiec drożdże biszkopt bakalie pączek miód

a) suszone owoce i orzechy dodawane do ciast
b) słodka polewa z cukru
c) miękki ser używany do sernika
d) składnik potrzebny do ciasta drożdżowego
e) ciasto z masą makową
f) słodkie ciastko smażone na tłuszczu
g) lekki spód do ciast
h) słodki produkt wytwarzany przez pszczoły
i) słodka masa znajdująca się w środku ciasta
j) chrupiąca posypka na cieście

Ćwiczenie 3. Uzupełnij zdania odpowiednimi wyrazami

(szarlotka, sernik, makowiec, jabłka, kruszonka, święta, ciasto, miód, pączki, maliny)

1. Do szarlotki najczęściej dodaje się kwaśne _____.
2. Na wierzchu wielu ciast znajduje się _____.
3. _____ przygotowuje się z twarogu.
4. W czasie Bożego Narodzenia popularny jest _____.
5. W tłusty czwartek Polacy jedzą _____.
6. Miodownik zawiera naturalny _____.
7. Ciasto z owocami jest szczególnie popularne latem.
8. _____ malinowy jest lekkim deserem.
9. Babka drożdżowa często pojawia się na _____.
10. Polska tradycja cukiernicza obejmuje wiele rodzajów _____.

Zapoznaj się ze słowniczkiem do tekstu i przeczytaj tekst

ciasto торт / пиріг
szarlotka яблучний пиріг
sernik сирник
makowiec маківник
murzynek шоколадний пиріг
miodownik медівник
babka бабка
pączki пончики

kremówka кремове тістечко
mazurek мазурек
jabłka яблука
maliny малина
truskawki полуниця
rabarbar ревінь
twaróg кисломолочний сир
lukier глазур
kruszonka крихта
bakalie сухофрукти та горіхи
rodzynki родзинки
miód мед
cynamon кориця
goździki гвоздика
imbir імбир
drożdże дріжджі
nadzienie начинка
krem крем
piec пекти
smażyć смажити
cukier puder цукрова пудра
deser десерт

TRADYCYJNE CIASTA POLSKIE

Tradycyjne ciasta polskie to nieodłączna część kultury i gastronomii tego kraju. Są znane z wyjątkowego smaku, różnorodności oraz artystycznego wykończenia. Każde ciasto ma swoją historię i smak, który przyciąga zarówno krajowych smakoszy, jak i miłośników słodkości z całego świata. Oto kilka przykładów tradycyjnych polskich ciast.

Szarlotka, piernik, sernik, kremówka lub mazurek – to tylko kilka wiodących i szczególnie uwielbianych w polskiej tradycji cukierniczej ciast. Większość jest popularna w całym kraju, niektóre są charakterystyczne dla danego regionu – jak m.in. rogale świętomarcińskie. Wybrane piecze się głównie na konkretną okazję – jak m.in. babkę drożdżową czy mazurek na Wielkanoc.

Zarezerwuj stolik teraz

Tradycyjne polskie ciasta wyróżniają się nie tylko doskonałym smakiem, ale również długą historią i związkiem z polską kulturą kulinarną. Są one symbolem gościnności i radości, a ich przygotowywanie i spożywanie często łączą pokolenia. Poznaj tradycyjne ciasta polskie.

Szarlotka

Szarlotka zapracowała sobie na tytuł królowej wśród tradycyjnych polskich ciast. Składa się z kruchego ciasta na bazie mąki, masła i cukru, które jest

nadziewane kwaśnymi jabłkami. Na wierzchu ciasta znajduje się chrupiąca kruszonka, lukier albo cukier puder.

Szarlotka jest nie tylko smaczna, ale również prosta w przygotowaniu, dlatego często gości na polskich stołach zarówno na co dzień, jak i od święta. Do jej przygotowania najlepiej sprawdzą się kwaśne, stare odmiany jabłek – jak m.in. szara lub złota reneta, papierówka czy antonówka.

Przeczytaj również: Domowy smalec ze skwarkami - tradycyjny smak polskiej kuchni

Sernik

Sernik to jedno z najbardziej klasycznych ciast w Polsce. Wykorzystuje się do niego ser, najczęściej twaróg, który nadaje mu gładką, kremową konsystencję. Sernik może mieć różne smaki i dodatki, takie jak rodzynki, bakalie, owoce lub czekolada.

Podaje się go zazwyczaj z bitą śmietaną lub sosem owocowym. Popularny jest m.in. sernik na kruchym spodzie z brzoskwiniami i bezą, czy też klasyczny sernik „z kratką" i lukrem. Można jednak upiec go na wiele sposobów.

Jednym z typowych polskich ciast jest też malinowy sernik. To połączenie klasycznego sernika z letnimi owocami. Składa się z ciasta kruchego, a na wierzchu umieszcza się gładką masę serową z dodatkiem malin lub dżemu malinowego. To ciasto jest lekkie, owocowe i doskonale komponuje się z sosem malinowym.

Czytaj więcej: Tradycyjne polskie desery

Ciasto drożdżowe, kruche lub ucierane z owocami

Bardzo popularne są też ciasta polskie z sezonowymi owocami i kruszonką – jak między innymi kruchy placek ze śliwkami, ciasto drożdżowe z jabłkiem czy ucierane z truskawkami lub rabarbarem. Można wykorzystać dosłownie każdy owoc, jaki mamy w ogrodzie – maliny, agrest, morele czy porzeczki.

W okresie letnim, gdy truskawki są w pełnym sezonie, popularne jest przygotowywanie ciasta z truskawkami. Składa się ono z delikatnego biszkoptu lub kruchego spodu, który jest nadziewany świeżymi truskawkami. Często dodaje się również bitą śmietanę lub krem waniliowy. To lekkie i orzeźwiające ciasto doskonale oddaje smak i aromat świeżych truskawek.

Murzynek

Murzynek to miękki w konsystencji i wilgotny, intensywnie czekoladowy, polski odpowiednik brownie. Ciasto jest wypiekane z mąki, cukru, kakao, jajek, masła i innych składników, które nadają mu bogaty smak. Wierz można polać sosem czekoladowym.

Zobacz też: Kartacze – mięsno-ziemniaczane niebo w gębie

Miodownik

Składa się z gładkiego ciasta, które jest wilgotne i pełne aromatu dzięki dodatkowi miodu. Ma charakterystyczną konsystencję i wyrazisty smak.

Podstawowe składniki miodownika to: mąka, masło, cukier, jajka, przyprawy (takie jak cynamon, goździki, imbir), oraz oczywiście miód. To ciasto ma bogatą historię i jest symbolem polskiej tradycji bożonarodzeniowej. Jego aromatyczny

zapach i wyjątkowy smak sprawiają, że jest idealne do podania na świątecznym stole.

Pączki

Pączki to powszechnie znane, drożdżowe, pulchne i smażone na głębokim tłuszczu ciastka, tradycyjnie spożywane w Polsce w okresie karnawału. Zwykle mają formę okrągłego, drożdżowego ciasta z dziurką pośrodku. Pączki są nadziewane różnymi słodkimi kremami, dżemami lub lukrem. W Polsce popularne są zwłaszcza pączki z różą, dżemem różanym lub powidłami śliwkowymi. Coraz większe zainteresowanie budzą też pączki z czekoladą, nadzieniem o smaku słonego karmelu czy pistacji albo lawendy.

Makowiec

Makowiec to ciasto drożdżowe zawijane i nadziane masą makową. Jest on popularny podczas świąt Bożego Narodzenia i Wielkiejnocy. Masa makowa jest przygotowywana z takich składników jak zmielony mak, migdały, bakalie i przyprawy oraz cukier. Makowiec jest często ozdobiony lukrem i posypany kruszonką. Można też przygotować jego inną wersję – jak m.in. makowiec na kruchym cieście.

Babka drożdżowa albo piaskowa

Babka to popularne ciasto w Polsce, które ma charakterystyczny kształt pierścienia. Jest wypiekane z ciasta drożdżowego, ucieranego lub biszkoptowego. Często zawiera aromatyczne dodatki – takie jak między innymi rodzynki, skórka cytrynowa czy wanilia. Babka jest często polana lukrem i ozdobiona posypką. Króluje na naszych stołach w czasie świąt – jest symbolem Wielkiejnocy.

Ćwiczenie 4. Prawda czy fałsz? Zaznacz P (prawda) lub F (fałsz).

1. Szarlotka przygotowywana jest z kwaśnych jabłek. ___
2. Sernik zawsze piecze się bez dodatków. ___
3. Murzynek przypomina brownie. ___
4. Miodownik zawiera przyprawy korzenne. ___
5. Pączki piecze się w piekarniku bez tłuszczu. ___
6. Makowiec jest popularny podczas świąt. ___
7. Babka ma często kształt pierścienia. ___
8. Ciasta z owocami są szczególnie popularne zimą. ___
9. Sernik malinowy przygotowuje się z malinami lub dżemem malinowym. ___
10. Tradycyjne polskie ciasta są częścią kultury kulinarnej Polski. ___

Ćwiczenie 2. Odpowiedz na pytania do tekstu

1. Dlaczego szarlotka jest tak popularna w Polsce?
2. Jakie dodatki można znaleźć w serniku?
3. Jakie owoce wykorzystuje się do ciast sezonowych?
4. Czym charakteryzuje się murzynek?
5. Jakie składniki są potrzebne do przygotowania miodownika?

6. Jakie nadzienia mają tradycyjne polskie pączki?
7. Z czego przygotowuje się masę makową?
8. W jakich okresach popularny jest makowiec?
9. Jakie dodatki mogą znajdować się w babce?
10. Dlaczego tradycyjne polskie ciasta mają znaczenie kulturowe?

Ćwiczenie 3. Uzupełnij zdania poprawną formą wyrazu

1. W dzieciństwie często _____ szarlotkę u babci. (jeść)
2. Chciałabym, żeby sernik _____ bardziej kremowy. (być)
3. Jeśli kupimy świeże truskawki, _____ ciasto owocowe. (upiec)
4. Wczoraj mama _____ makowiec na święta. (przygotować)
5. Gdybyś spróbował miodownika, na pewno by ci _____. (smakować)
6. Zanim goście przyszli, babcia _____ pączki. (usmażyć)
7. Mam nadzieję, że cukiernia _____ dziś świeże wypieki. (oferować)
8. Chociaż murzynek był bardzo słodki, wszystkim _____. (smakować)
9. Gdy będziemy mieć więcej czasu, _____ własny sernik. (przygotować)
10. Po obiedzie zawsze _____ deser i kawę. (jeść)

Ćwiczenie 4. Wybierz poprawną odpowiedź

1. Jeśli będziesz mieć czas,
a) upiecz szarlotkę.
b) piekłeś szarlotkę jutro.
c) upiekłeś szarlotkę codziennie.
2. Gdyby ciasto było mniej słodkie,
a) smakowałoby mi bardziej.
b) smakuje bardziej jutro.
c) smakowało bardziej wczoraj.
3. Kiedy byliśmy u babci,
a) jedliśmy domowy sernik.
b) jemy domowy sernik jutro.
c) zjemy domowy sernik wczoraj.
4. Chciałbym, żeby pączki
a) miały więcej nadzienia.
b) mają więcej nadzienia.
c) będą mieć więcej nadzienia.
5. Zanim podano deser,
a) piliśmy herbatę.
b) pijemy herbatę jutro.
c) wypiliśmy herbatę jutro codziennie.
6. Jeśli lubisz czekoladę,
a) spróbuj murzynka.
b) spróbowałeś murzynka jutro.

c) próbujesz murzynka codziennie.
7. Chociaż makowiec był bardzo słodki,
a) wszystkim smakował.
b) wszystkim smakuje jutro.
c) wszystkim smakował jutro codziennie.
8. Gdy odwiedzimy cukiernię,
a) kupimy świeże pączki.
b) kupowaliśmy pączki jutro.
c) kupujemy pączki wczoraj.
9. Marzę o tym, żeby
a) nauczyć się piec tradycyjne polskie ciasta.
b) nauczyłem się piec jutro.
c) uczę się piec codziennie.
10. Podczas świąt
a) często piekliśmy makowiec i babkę.
b) często pieczemy jutro.
c) często upieczemy wczoraj.

Ćwiczenie 8. Utwórz odpowiednią formę wyrazu podanego w nawiasie.

1. Szarlotka ma wyjątkowo _____ smak. (aromat)
2. Polska kuchnia słynie z dużej _____ deserów. (różnorodny)
3. Murzynek jest bardzo _____ i wilgotny. (czekolada)
4. Pączki okazały się wyjątkowo _____. (smak)
5. Babcia przygotowała piękną _____ wielkanocną. (babka)
6. W cukierni panowała przyjemna _____ świeżych wypieków. (aromat)
7. Goście byli zachwyceni _____ ciasta. (dekorować)
8. Miodownik jest bardzo _____ dzięki dodatkowi miodu. (wilgoć)
9. To jedna z najbardziej _____ tradycji kulinarnych. (popularny)
10. Domowe wypieki kojarzą się z rodzinną _____. (atmosfera)

TEST DO LEKCJI 20
Wybierz jedną poprawną odpowiedź

1. Dlaczego tradycyjne ciasta polskie są ważne według tekstu?
A. Ponieważ są tanie w produkcji
B. Ponieważ są symbolem gościnności i mają znaczenie kulturowe
C. Ponieważ są importowane z innych krajów
D. Ponieważ nie mają historii

2. Które ciasto w tekście nazwano „królową” polskich wypieków?

A. Sernik
B. Makowiec
C. Szarlotka
D. Babka

3. Z czego głównie składa się szarlotka?
A. Z czekolady i masła
B. Z twarogu i jajek
C. Z jabłek i kruchego ciasta
D. Z maku i bakalii

4. Co często dodaje się do sernika?
A. Ryż i warzywa
B. Rodzynki, owoce lub czekoladę
C. Mięso i przyprawy
D. Ziemniaki i ser żółty

5. Które owoce są najczęściej używane w ciastach z owocami?
A. Banany i kiwi
B. Truskawki, jabłka, śliwki
C. Pomarańcze i cytryny
D. Mango i ananas

6. Czym charakteryzuje się murzynek?
A. Jest suchy i bez smaku
B. Jest czekoladowy i wilgotny
C. Jest wyłącznie owocowy
D. Jest pieczony na parze

7. Które ciasto jest szczególnie związane z Bożym Narodzeniem?
A. Szarlotka
B. Miodownik
C. Sernik
D. Babka

8. Kiedy najczęściej je się pączki w Polsce?
A. W Wigilię
B. W Wielkanoc
C. W karnawale
D. W wakacje

9. Co jest charakterystyczne dla makowca?
A. Nadzienie z jabłek
B. Masa makowa z bakaliami
C. Nadzienie mięsne
D. Krem waniliowy

10. Co symbolizuje babka w polskiej tradycji?
A. Nowy Rok
B. Wielkanoc
C. Boże Narodzenie
D. Dzień Matki

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Berenika Wilczyńska Teksty z ćwiczeniami HelloPolish, 2022
2. Berenika Wilczyńska Zeszyt zabaw i ćwiczeń Wydanie 1 HelloPolish, 2023
3. Bogusław Kubiak Poziom A1–C2 Sprawdź swój polski Testy poziomujące z języka polskiego dla obcokrajowców z objaśnieniami Nowela, Poznań 2022
4. Ewa Piotrowska-Rola Marzena Porębska POLSKI JEST COOL Seria do nauki języka polskiego jako obcego na poziomie A1. Książka studenta. Lublin 2020, stron 257
5. Ewa Piotrowska-Rola Marzena Porębska POLSKI JEST COOL Seria do nauki języka polskiego jako obcego na poziomie A1. Zeszyt ćwiczeń. Lublin 2020, stron 109
6. Iwona Stempek, Anna Stelmach, Sylwia Dawidek, Aneta Szymkiewicz. Polski, krok po kroku. Poziom A1. Wydanie trzecie. Kraków, 2012.
7. Iwona Stempek, Anna Stelmach, Sylwia Dawidek, Aneta Szymkiewicz. Polski, krok po kroku. Poziom A2. Wydanie trzecie. Kraków, 2012.
8. https://pl.hotelopedia.org/slownik-hotelarski/
9. https://tydzien-kuchni-polskiej.pl/
10. https://zero.pl/news/50-smakow-polakow-jestesmy-tym-co-jemy-felieton-tomasza-kammela

Навчальне видання

ВОЙТЕНКО Ірина Григорівна

Польська мова для готельно-ресторанної справи

Навчальний посібник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242; Туризм і рекреація та 241; Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання

Комп'ютерний набір та верстка : І. Г. Войтенко

Формат 60х84 1/16. Обсяг 8,60 ум. друк. арк., 8,34 обл.-вид. арк.
Наклад 300 пр. Зам. 143. Видавець і виготовлювач – Вежа-Друк
(м. Луцьк, вул. Шопена, 12, тел. + 38 066 936 25 49).
Свідоцтво Держ. комітету телебачення та радіомовлення України
ДК № 4607 від 30.08.2013 р.