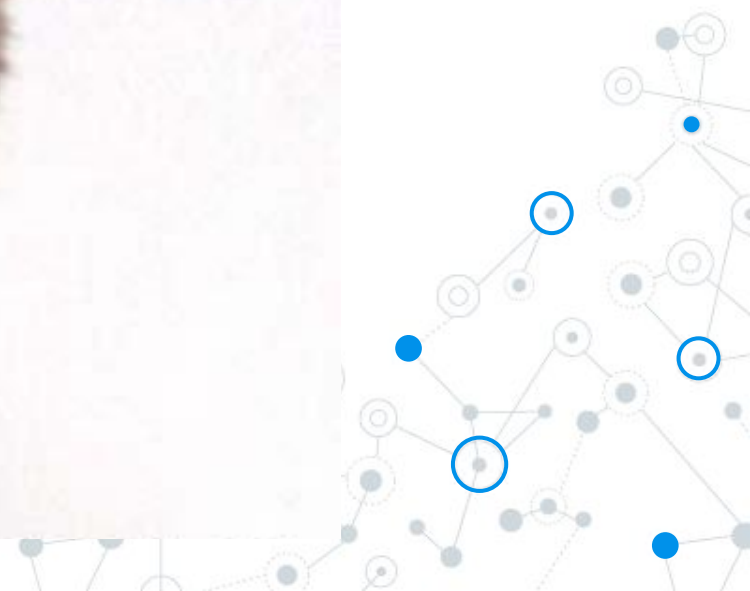


CZEŚĆ!



Dzień dobry!



...śmiej się, śmieję,
niech to będzie
dobry dzień!

*Milego
dzienka...*



**DOPIERO
WTOREK??!!**

**PONIEDZIAŁEK TRWAŁ
TAK DŁUGO,
MYŚLAŁEM ŻE JUŻ
ŚRODA...**



Rozgrzewka

**Proszę zaznaczyć za pomocą
obrazków odpowiedź na pytanie
„Jak się masz?”**

Jak się masz?



Zadanie domowe:

Proszę uporządkować zdania.

1. mlekiem. | z | pije | Kasia | kawę

Kasia pije kawę z mlekiem.

2. pstrąga | z | pieczonymi | ziemniakami. | Proszę

3. niż | Wolę | winogrona. | jagody

4. Czy | jajko | masz | ochotę | na | miękko? | na

5. na | kubek | Czy | prosić | herbatę. | mogę

6. biały. | Natka | jest | a | jest | zielona, | korzeń

7. pieczony. | kurczak | zdrowszy | niż | Gotowany | jest

8. tłustą | kielbasę. | lubi | jeść | Karol



Właśnie sobie myślę,
czy Ty
czasami nie myślisz,
że ja o Tobie
nie myślę.

Źle myślisz.



Uczymy i bawimy się ...

Kliknij jedno, aby otworzyć

| | | | |
|--|---|----|----|
|  3 (zielony ogórek) |  3 (średnia cytryna) | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 |



<https://wordwall.net/pl/resource/21608702/j%c4%99zyk-polski-jako-obcy/jpjo-krok-po-kroku-l9-109c2-lista>

UWIELBIAM POLSKIE JEDZENIE!

Lekcja_10

KOMUNIKACJA

kawiarnia
restauracja

SŁOWNICTWO

dania, potrawy, desery

GRAMATYKA

dopełniacz I. poj. - negacja
zaimki osobowe w narzędniku



Proszę. Do widzenia.

Brown. Angela Brown.

Dzień dobry. Chciałabym zarezerwować stół dla 4 (czterech) osób na jutro, na godzinę 16.00 (szesnastą).

Dziękuję. Do widzenia.

Dzień dobry, tu restauracja „U Doroty”, słucham?

Dobrze. Nie ma problemu. Na jakie nazwisko?

Rezerwacja jest gotowa. Czekamy na państwa jutro.

Do widzenia.



A

ZAPRASZAM WAS NA OBIAD

Ćwiczenie 1 110A1

Proszę ułożyć dialog.

Angela ma urodziny. Zaprosiła kolegów na obiad, teraz dzwoni do restauracji na Kazimierzu i rezerwuje stół.

Pani:

Angela:

.....

Pani:

Angela:

Pani:

Angela:

Pani:

chciałbym , chciałabym to formy grzecznościowe, których używamy zamiast formy *chcę*:

Chciałbym zarezerwować stół.

Chciałabym zamówić pizzę.

REZERWACJA STOLIKA

Adresat wiadomości:

PinkFlamingo

Imię:

Adres e-mail: *

Nr telefonu: *

Data rezerwacji: *

Godzina rezerwacji: *

Ilość miejsc:

Szacowany czas pobytu w lokalu:

Dodatkowe informacje:



Uczymy i bawimy się ...

Gra „Rezerwacja stolika”



gra 1 REZERWACJA STOLIKA

STR. 169

- Każda para otrzymuje dwie karteczki z informacjami do wykorzystania w trakcie rozmowy telefonicznej. Jeden student wciela się w rolę klienta rezerwującego stolik, drugi jest pracownikiem restauracji i uzupełnia formularz rezerwacji.
- Dla większej autentyczności rozmowy warto ich zachęcić do tego, by usiedli tyłem do siebie. W razie problemów ze zrozumieniem powinni używać odpowiednich konstrukcji (*nie rozumiem, proszę powtórzyć, proszę przeliterować* itd.).
- Po zakończeniu rozmowy powinni porównać dane na swoich kartkach.

A.

Restauracja „Szara”
dla 2 (dwóch) osób
czwartek
na 20.00 (dwudziestą)
Malwina Wiśniewska

A. Restauracja „Szara”

FORMULARZ REZERWACJI

ile osób?

kiedy?

godzina?

nazwisko:

B.

Restauracja „Jama Michalika”
dla 4 (czterech) osób
niedziela
na 13.00 (trzynastą)
Grażyna Szreniawa

B. Restauracja „Jama Michalika”

FORMULARZ REZERWACJI

ile osób?

kiedy?

godzina?

nazwisko:

Uczymy i bawimy się ...

C.

Restauracja „Zielona Kuchnia”
dla 2 (dwóch) osób
sobota
na 17.00 (siedemnastą)
Elżbieta Noszkowska

C. Restauracja „Zielona Kuchnia”

FORMULARZ REZERWACJI

ile osób?

kiedy?

godzina?

nazwisko:

D.

Restauracja „Wierzynek”
dla 5 (pięciu) osób
poniedziałek
na 19.00 (dziewiętnastą)
Piotr Jackowski

D. Restauracja „Wierzynek”

FORMULARZ REZERWACJI

ile osób?

kiedy?

godzina?

nazwisko:



110A1



DIALOG 1

Restauracja „U Doroty”, ul. Miodowa 25. Piątek.
Angela, Mami, Javier i Uwe wchodzą do restauracji.

Angela: *Dzień dobry. Mamy rezerwację na godzinę 16.00.*

Kelnerka: *Dzień dobry. Na jakie nazwisko jest rezerwacja?*

Angela: *Brown.*

Kelnerka: *Ach tak! Proszę, to jest państwa stolik. Zaraz podam kartę.*

Angela: *Dziękujemy.*

Ćwiczenie 2 110A1

Proszę odpowiedzieć na pytania.

1. Kto rezerwuje stolik?
 Mami Javier Angela
2. Jak nazywa się restauracja?
 Na Kazimierzu U Doroty
 Miodowa
3. Dla ilu osób jest rezerwacja?
 dla 2 dla 4 dla 16
4. O której godzinie jest obiad?
 o 16:00 o 6:00 20:00
5. Na jakiej ulicy jest ta restauracja?
 ul. Kazimierz 25 ul. Dietla 103
 ul. Miodowa 25



Ćwiczenie 3 110A2

Proszę uzupełnić informacje w menu.

ZUPY

Barszcz solo _____

Barszcz z jajkiem _____

Barszcz z uszkami _____

Krupnik _____

DANIA OBIAADOWE

Mięsne

Kotlet mielony _____

Schab z grilla _____

Udko z kurczaka _____

Wątróbka drobiowa _____

Rybne

Pstrąg _____

Wegetariańskie

Pierogi ruskie _____

Pierogi z owocami _____

Naleśniki ze szpinakiem _____

DODATKI

Frytki _____

Surówki _____

NAPROJE

Woda mineralna _____

Soki owocowe _____

Kawa _____

Piwo _____



naleśniki z owocami
ziemniaki
zupa ogórkowa
bigos
gołąbki
zupa pomidorowa
dorsz
zupa grzybowa
krupnik ✓
kasza
żurek
kotlet schabowy
herbata
filet drobiowy
wino
pieczeń wołowa
żeberka wieprzowe
fosoś
placki ziemniaczane
pierogi z serem
ryż
tonik
rosół z makaronem

10

U DOROTY

Proszę uzupełnić.

1. pierogi ruskie, risotto, kapusta z grzybami to dania wegetariańskie
2. kawa mrożona, grzane wino, sok porzeczkowy to
3. gołąbki, bigos, żeberka to dania
4. kasza, surówka z pora, ziemniaki z wody to
5. mięso z krowy to
6. barszcz biały, krem brokułowy, fasolowa to
7. śledź w majonezie, filet z pstrąga, pieczony dorsz to dania
8. kura, kaczka, indyk to



MENU WEGETARIAŃSKIE

Vegetarian menu

| | |
|---|------|
| Carpaccio z buraków na winegret miodowym z pudrem sera gorgonzola <i>Beetroot Carpaccio with honey vinaigrette with Gorgonzola cheese powder</i> | 28,- |
| Tatar z pomidorów z margnatami i olejem rzepakowym <i>Tomato tartare with marinade and rapeseed oil</i> | 35,- |
| Naleśniki z julienne warzywnym <i>Pancakes with julienne vegetables</i> | 35,- |
| Tarta z koziego sera, szpinaku i konfitury cebulowej <i>Tart with goat cheese, spinach and onion jam</i> | 36,- |
| Krem z dyni na mleku kokosowym <i>Pumpkin cream on coconut milk</i> | 19,- |
| Kopytka w sosie truffleowym z parmezanem <i>Dumplings in truffle sauce with parmesan cheese</i> | 36,- |
| Gołąbki w sosie pomidorowym z kaszą jęczmienną i grillowanymi warzywami <i>Cabbage stuffed with pearl barley and grilled vegetables served in tomato sauce</i> | 38,- |
| Risotto z grzybami i parmezanem <i>Risotto with mushrooms and parmesan</i> | 39,- |

Co to jest?

a r o s ó ł

b p a z m c n

c n a ś i i z e s p i n k e

d c z k

e p i c e

f żeberka w i p r o w

g i d y k

h kotlet i l n

Jakie to danie? Proszę pogrupować.

pieczywo czosnkowe | kotlet mielony | kaczka pieczona | naleśniki z serem |
sałatka grecka | krupnik | spaghetti ze szpinakiem | jarzynowa | łosoś z grilla |
karp | sok | kawa | pieczarkowa | woda mineralna | ryż curry | pieczone
ziemniaki | herbata | cielęcina | barszcz czerwony ✓ | zestaw surówek | piwo
| żurek | pierś z kurczaka z grilla | wino | frytki | pepsi | pierogi z kapustą i
grzybami | wędzona makrela



zupy:

barszcz czerwony

dania mięsne:

dania rybne:

dania wegetariańskie:

dodatki:

napoje:

Proszę uzupełnić.

1. Ryż z...

sosem (sos)

..... (warzywa l.mn.)

..... (tuńczyk)

..... (jogurt)



2. Herbata z...

..... (cukier)

..... (cytryna)

..... (mleko)

..... (rum)



3. Kawa z...

..... (mleko)

..... (cukier)

..... (lody l.mn.)

4. Pizza z...

..... (oliwka l.mn.)

..... (papryka)

..... (ser) (pomidor l.mn.)

..... (kurczak)

Ćwiczymy ...



Jaka to kuchnia?

Complete using one of the adjectives from the box.

włoska austriacka polska amerykańska niemiecka
 chińska grecka francuska rosyjska japońska

| | | |
|----|---|-------------------------|
| 1 | sushi, sake, ryż, ryby | kuchnia <u>japońska</u> |
| 2 | bigos, pierogi, barszcz, żur | kuchnia _____ |
| 3 | crème brûlée, ślimaki, croissant, tarta | kuchnia _____ |
| 4 | hamburger, naleśniki z syropem klonowym, hot-dog, stek | kuchnia _____ |
| 5 | pizza, lasania, spaghetti, tiramisu | kuchnia _____ |
| 6 | tzatzyki, oliwki, ser feta, oliwa z oliwek | kuchnia _____ |
| 7 | bliny, kawior, zupa solanka, boeuf Strogonow | kuchnia _____ |
| 8 | tort Sachera, sznycel po wiedeńsku, gulasz, strudel z jabłkami | kuchnia _____ |
| 9 | kurczak po seczuańsku, sos sojowy, zupa miso, kaczka w sosie słodko-kwaśnym | kuchnia _____ |
| 10 | golonka po bawarsku, piwo, kapusta kiszona, kielbasa z sosem curry | kuchnia _____ |



Ćwiczenie 4 110A3

Co oni jedzą i piją?

Mami.....

.....

Uwe:.....

.....

Javier:.....

.....

Angela:.....

.....



POLSKI

to rozumiem





- Kelnerka: **Co podać?**
 Angela: **A co może nam pani polecić?**
 Kelnerka: **Jest smaczny rosół i żurek. Polecam też bigos.**
 Angela: **Hm... to ja poproszę rosół, może filet drobiowy z grilla, ziemniaki i surówkę z kiszzonej kapusty.**
 Mami: **Dla mnie to samo, tylko z frytkami.**
 Uwe: **A dla mnie żurek z jajkiem i kielbasą, kotlet schabowy z ziemniakami i surówką z marchewki.**
 Javier: **Za zupę dziękuję. Mam ochotę na bigos i poproszę jeszcze gotąbki.**
- Kelnerka: **A co do picia?**
 Angela: **Dwie herbaty i dwa razy piwo.**
 Kelnerka: **Herbaty z cytryną?**
 Angela: **Tak.**
 Kelnerka: **A jakie piwo?**
 Javier: **Uwe, może być „Żywiec”?**
 Uwe: **Tak!**
 Javier: **Poprosimy dwa razy duży „Żywiec”.**
 Kelnerka: **Czy to wszystko?**
 Angela: **Na razie tak.**
 Uwe: **Przepraszam, czy można tu palić?**
 Kelnerka: **Niestety tutaj nie, ale można palić w ogródku.**

wieprzowina



wołowina



cielęcina



kurczak



kaczka



indyk



DRÓB

**dla mnie... + MIANOWNIK**Dla mnie **kawa z mlekiem.****pizza.****kurczak z frytkami.****proszę... + BIERNIK**Proszę **kawę z mlekiem.****pizzę.****kurczaka z frytkami.**

Czy to prawda, że:

1. Nie można palić w ogródku?
2. Angela je żurek?
3. Javier nie je zupy?
4. Panowie piją piwo?
5. Uwe je surówkę z marchewki?
6. Angela zamawia dwie herbaty bez cytryny?
7. Mami je ziemniaki?

PRAWDA

FALSZ

Proszę uzupełnić.

zupa pomidorowa z makaronem | coca - colę | pizzę wegetariańską | kurczak z frytkami | zupę ogórkową | zielona herbata | jednego czerwonego pomidora | pieczonego łososia | kawa z mlekiem ✓

Dla mnie + mianownik:

kawa z mlekiem

Proszę + biernik:

Proszę uporządkować dialog.

- MAREK: *Proszę. Reszta dla pana.*
- KELNER: *Dziękuję bardzo.*
- MAREK: *Nie, dziękujemy. Możemy prosić rachunek?*
- KELNER: *Gazowana czy niegazowana?*
- MAREK: *Dziękujemy. Ja poproszę piwo „Żywiec”.*
- KELNER: *Proszę bardzo. 92 złote.*
- PAWEŁ: *Dla mnie to samo, tylko z frytkami.*
- PAWEŁ: *A dla mnie woda mineralna z lodem i cytryną.*
- KELNER: *Czy podać panom coś jeszcze?*
- 1
..... 6
..... KELNER: *Proszę, tu jest karta. Czy podać coś do picia?*
- KELNER: *Co panowie zamawiają?*
- PAWEŁ: *Niegazowana.*
- PAWEŁ: *Tak. Bardzo smaczny.*
- KELNER: *Czy smakował panom obiad?*
- MAREK: *Proszę żeberka wieprzowe z pieczonymi ziemniakami i zestaw surówek.*



Ćwiczymy ...

Ćwiczymy ...

Proszę uzupełnić.

- a** Mam ochotę na *pierogi z truskawkami* (pierogi + truskawka - l.mn.).
- b** Mam ochotę na (zupa pomidorowa + ryż).
- c** Mam ochotę na **i**
..... (naleśniki + szpinak, czarna herbata).
- d** Mam ochotę na **i**
..... (kotlet mielony + ziemniaki, buraczki na ciepło).
- e** Poproszę (bigos + ziemniaki).
- f** Poproszę **i** (kurczak + ziemniaki, sałata).
- g** Poproszę (zupa grzybowa + makaron).
- h** Chcę (kotlet schabowy i duże frytki).
- i** Chcę
..... (udko z kurczaka + pieczone ziemniaki).
- j** Chcę **i**
..... (placki ziemniaczane + sos grzybowy, herbata + cytryna).
- k** Mam ochotę na (naleśniki + owoce).

Gra „Restauratorzy”

MENU

● Danie dnia

Zupy

● Dania mięsne

● Dodatki

● Sałatki i surówki

● Desery

● Napoje

Inne

RESTAURATORZY

- Praca w trzy- lub sześciuosobowych grupach. Każdej grupie dajemy na karteczkach zestaw dań (110A2 , 110A3), a między jej członków rozdzielamy kategorie (zupy, dania mięsne, dania wegetariańskie itd.).
- Każdy wybiera to, co pasuje do jego kategorii, a na koniec grupa razem tworzy menu, tzn. wybiera tylko te potrawy, które chce serwować w swojej restauracji. Może jej nadać własną nazwę.
- Osoby o inteligencji kinestetycznej warto zaangażować w techniczne przygotowanie menu, tzn. przyklejanie wybranych słówek w środku złożonej na pół kartki A4. Tak powstałe karty dań będą wspaniałą pomocą naukową, gdy przejdziemy do układania dialogów w restauracji.

Którym pączkiem dziś jesteś?



Refleksja

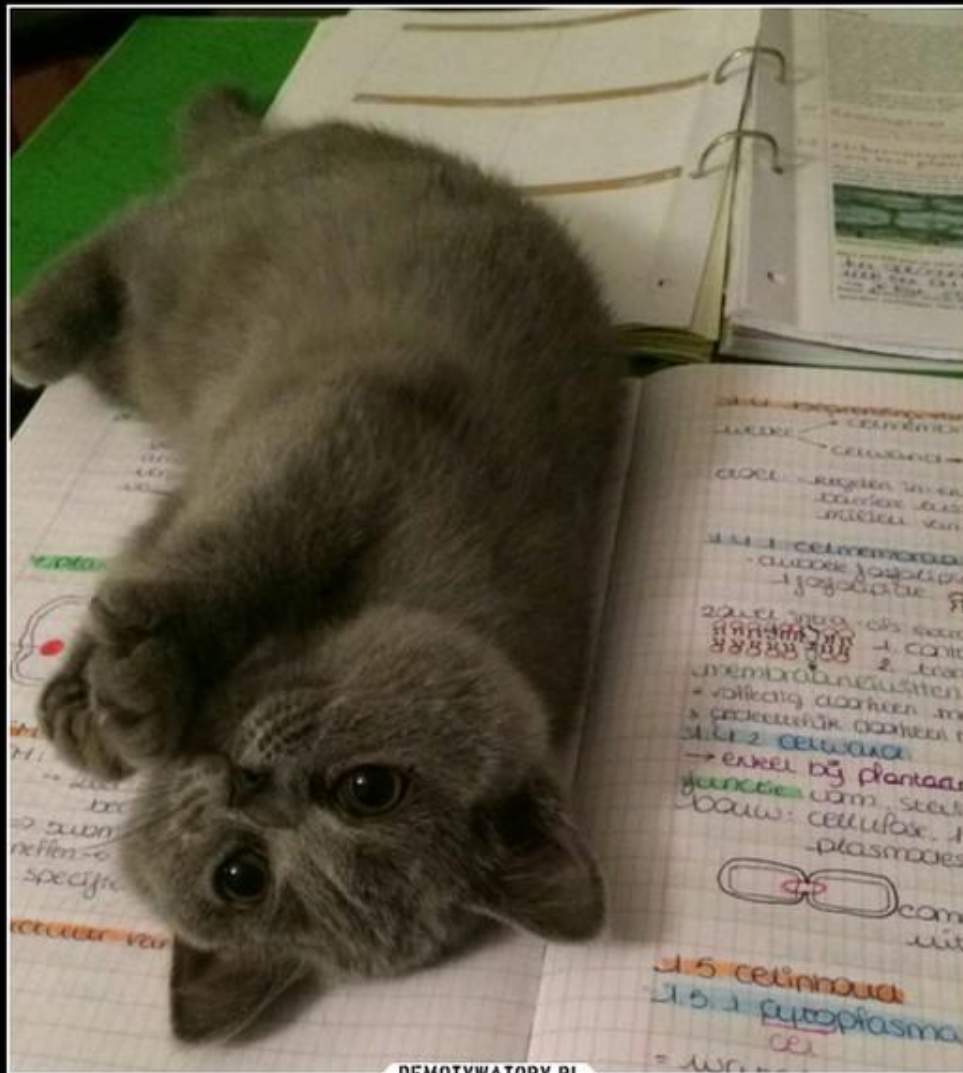
☉ Co się
spodobało?

☉ Bueee



☉ Nauczyłem się/
Nauczyłam się





DEMOTYWATORY.PL

**Koniec nauki
Nie musisz się uczyć**