

B1.17 Feine Küche

Wykwintna kuchnia

<https://app.colanguage.com/pl/niemiecki/program/b1/17>



Die Vorspeise	(Przystawka)	Die Allergene	(Alergeny)
Die Hauptspeise	(Danie główne)	Feinschmecker	(Smakosz)
Die Nachspeise	(Deser)	Aromatisch	(Aromatyczny)
Der Degustationsmenü	(Menu degustacyjne)	Würzig	(Pikantny / aromatyczny)
Die Weinbegleitung	(Dopasowanie wina / towarzyszenie wina)	Auf den Punkt (zubereitet)	(Przygotowany idealnie / al dente (dokładnie na czas))
Das Menü des Hauses	(Menu domu / specjalność domu)	Nachwürzen	(Doprawić dodatkowo)
Die Empfehlung des Hauses	(Polecenie domu / rekomendacja szefa)	Verfeinern	(Udoskonalić / doprawić)
Der Tagespreis	(Cena dnia)	Unverträglich sein (gegenüber) — ist unverträglich, war unverträglich	(Być nietolerancyjnym (na) — jest nietolerancyjny, był nietolerancyjny)
Die Zubereitungsart	(Sposób przygotowania)	Zubereiten (zubereiten) — zubereitet, zubereitete	(Przygotowywać (przygotować) — przygotowany, przygotowywał)
Die Textur	(Tekstura)	Garen (garen) — gegart, garte	(Gotować (gotować) — ugotowany, gotował)
Die Konsistenz	(Konsystencja)	Vegetarisch	(Wegetariański)
Die Portionengröße	(Wielkość porcji)	Vegan	(Wegański)

1. Ćwiczenia

1. Recenzja restauracji: nowe fine-dining w mieście (Audio dostępne w aplikacji)



Słowa do użycia: Vorspeise, üppigen, Auf Nachfrage, ohne Zusatzstoffe, dezent, Tischreservierung, Zubereitung, Konsistenz, schmackhaft, Weinbegleitung

In der Innenstadt hat vor zwei Monaten das Restaurant „EssZeit“ eröffnet. Der Küchenchef bietet ein saisonales Menü mit drei oder fünf Gängen an. Die _____ wechselt jede Woche; zurzeit gibt es einen lauwarmen Salat mit regional angebautem Gemüse. Besonders gelobt wird die zarte _____ des Fisches in der Hauptspeise und die kreative _____ der Nachspeisen. Viele Gäste bestellen die _____, die das Servicepersonal ausführlich erklärt.

Die Preise sind hoch, aber die meisten Gäste finden das Menü _____ und den Service aufmerksam. Man sollte unbedingt vorher eine _____ machen, vor allem am Wochenende. _____ werden Gerichte _____ serviert, und die Küche geht flexibel auf Allergien ein. Kritisiert wird nur, dass die Portionen eher _____ ausfallen. Wer einen _____ Abend erwartet, sollte vielleicht zusätzlich eine Käseplatte teilen oder nach einem aromatischen Digestif fragen, der zum Abschluss des Menüs serviert wird.

W centrum miasta, dwa miesiące temu, otwarto restaurację „EssZeit”. Szef kuchni proponuje sezonowe menu składające się z trzech lub pięciu dań. Przystawka zmienia się co tydzień; obecnie podawana jest lekko ciepła sałatka z warzyw uprawianych lokalnie. Szczególnie chwalona jest delikatna konsystencja ryby w daniu głównym oraz kreatywne przygotowanie deserów. Wielu gości zamawia dobór win, który personel obsługi wyjaśnia szczegółowo.

Ceny są wysokie, ale większość gości uważa menu za smaczne, a obsługę za uważną. Koniecznie trzeba wcześniej dokonać rezerwacji stolika, zwłaszcza w weekendy. Na życzenie serwowane są dania bez dodatków, a kuchnia elastycznie podchodzi do alergii. Jedyne, co się krytykuje, to to, że porcje są raczej skromne. Kto spodziewa się obfitego wieczoru, powinien ewentualnie dodatkowo podzielić się półmiskiem serów lub poprosić o aromatyczny digestif, który podawany jest na zakończenie menu.

1. Warum könnte es wichtig sein, in diesem Restaurant eine Tischreservierung zu machen?

2. Welche Vorteile hat das Restaurant in Bezug auf Qualität und Service? Nennen Sie zwei Punkte.

2. Uzupełnij dialogi

a. Feines Abendessen im Kölner Restaurant

Gast: *Guten Abend, ich habe auf den Namen _____ (Dobry wieczór, mam rezerwację na nazwisko Schneider eine Tischreservierung um 19 Uhr. Schneider na godzinę 19:00.)*

Kellner:	1. _____ _____	(Dobry wieczór, panie Schneider, serdecznie witamy. Pański stolik jest gotowy. Czy mogę najpierw polecić aperitif, może nasz wytrawny winny musujący od lokalnego producenta?)
Gast:	<i>Gern, aber ich esse später kein sehr scharfes Essen, ich mag es eher aromatisch und dezent gewürzt, können Sie mir auf der Speisekarte etwas empfehlen?</i>	(Chętnie, ale później nie jem bardzo ostrych potraw. Wolę raczej aromatyczne i subtelnie przyprawione dania — czy może mi pan coś polecić z karty?)
Kellner:	2. _____ _____	(Oczywiście. Na przystawkę delikatny pstrąg bez dodatków będzie bardzo smaczny, a jako danie główne polecamy lokalnie uprawiane warzywa z rostbefem cielecym, które są duszone powoli i doprawiane dopiero na końcu.)
Gast:	<i>Das klingt gut, wie ist denn die Konsistenz vom Gemüse, eher knackig oder weich?</i>	(Brzmi dobrze. Jaka jest konsystencja warzyw — raczej chrupiące czy miękkie?)
Kellner:	3. _____ _____	(Pozostają lekko jędrne, natomiast sos jest dość bogaty. Jeśli pan sobie życzy, kuchnia może podać go w lepszej wersji.)
Gast:	<i>In Ordnung, dann nehme ich dieses Menü, und dazu Ihre Weinbegleitung, aber bitte eher leichte Weißweine zu den ersten Gängen.</i>	(W porządku, wezmę to menu i dobór win, proszę jednak o raczej lekkie białe wino do pierwszych dań.)
Kellner:	4. _____ _____	(Bardzo chętnie. Zanotuję to w kuchni i wrócę później, aby dolać wina oraz polecić deser.)

b. Geschäftsessen mit anspruchsvollem Kunden

Projektleiterin:	<i>Guten Abend, wir haben eine Tischreservierung auf den Namen Berger, wir sind mit einem Kunden hier und möchten gern ein dreigängiges Menü wählen.</i>	(Dobry wieczór, mamy rezerwację na nazwisko Berger. Jesteśmy tutaj z klientem i chcielibyśmy wybrać trzydaniowe menu.)
Kellnerin:	5. _____ _____	(Dobry wieczór, pani Berger, bardzo proszę — oto karta. Dla orientacji: dziś oferujemy sezonowe menu z doborem win. Czy mam krótko opisać poszczególne dania?)
Projektleiterin:	<i>Ja bitte, mein Kunde isst kein Fleisch, aber er mag würzige, aromatische Gerichte, und möglichst ohne Zusatzstoffe, was können Sie da empfehlen?</i>	(Tak, proszę. Mój klient nie je mięsa, ale lubi pikantne, aromatyczne potrawy i najlepiej bez dodatków. Co pani może polecić?)
Kellnerin:	6. _____ _____	(W takim razie idealne będzie nasze danie główne z lokalnie uprawianymi warzywami pieczonymi w piecu; warzywa są powoli pieczone, następnie doprawione lekkim sosem z ziół i podane bardzo prosto.)

Projektleiterin:	<i>Klingt gut, ist die Textur eher cremig oder haben wir noch etwas Knackiges auf dem Teller, vielleicht Nüsse oder Croutons?</i>	<i>(Brzmi dobrze. Czy tekstura jest raczej kremowa, czy mamy na talerzu coś chrupiącego, na przykład orzechy albo grzanki?)</i>
Kellnerin:	7. _____ _____	<i>(Dokładnie — są prażone orzechy laskowe dla dodatkowej chrupkości. Jeśli pański klient ich nie chce, możemy je na życzenie pominąć.)</i>
Projektleiterin:	<i>Perfekt, dann nehmen wir dieses Menü zweimal, aber meine Weinbegleitung bitte dezent, eher halbtrockene Weißweine, und zum Schluss für den Kunden vielleicht einen kleinen Digestif.</i>	<i>(Świetnie, weźmiemy to menu dwa razy, proszę jednak o dyskretny dobór win, raczej półwytrawne białe wina, a na koniec dla klienta mały digestif.)</i>
Kellnerin:	8. _____ _____	<i>(Bardzo chętnie. Przekażę to do kuchni, przygotujemy wszystko odpowiednio i wrócę po daniu głównym, aby dolać wina i podać deser.)</i>

1. Guten Abend, Herr Schneider, herzlich willkommen, Ihr Tisch ist bereit, darf ich Ihnen zuerst einen Aperitif empfehlen, vielleicht unseren trockenen Winzersekt aus regionalem Anbau? 2. Natürlich, als Vorspeise wäre der zarte Saibling ohne Zusatzstoffe sehr schmackhaft, und als Hauptgang unser regional angebautes Gemüse mit Kalbsrücken, das wird langsam geschmort und erst am Ende fein abgeschmeckt. 3. Es bleibt leicht bissfest, aber die Soße ist recht üppig, wenn Sie möchten, kann die Küche sie etwas leichter anrichten. 4. Sehr gerne, ich lasse das so in der Küche notieren und komme später noch einmal zum Nachschenken und für die Nachspeise-Empfehlung vorbei. 5. Guten Abend Frau Berger, sehr gern, hier ist die Speisekarte, zur Orientierung: Wir bieten heute ein saisonales Menü mit Weinbegleitung an, soll ich Ihnen kurz die Gänge erklären? 6. Dann wäre unser Hauptgang mit regional angebautem Ofengemüse ideal, das Gemüse wird langsam im Ofen gegart, danach in einer leichten Kräutersoße abgeschmeckt und sehr schlicht angerichtet. 7. Genau, es gibt geröstete Haselnüsse für etwas Biss, wenn Ihr Kunde das nicht möchte, können wir sie auf Nachfrage auch weglassen. 8. Sehr gern, ich gebe das so in die Küche, richte alles entsprechend an und komme nach dem Hauptgang noch einmal, um Ihnen etwas nachzuschenken und die Nachspeise zu servieren.

3. Napisz 8–10 zdań o restauracji, w której miałeś(-aś) wyjątkowy posiłek, i opisz atmosferę, menu oraz obsługę.

Meiner Meinung nach ist ... / Besonders positiv/negativ fand ich, dass ... / Ein weiterer wichtiger Punkt ist ... / In Zukunft würde ich dort ...
