

W PROSTOCIE TKWI SIŁA



Angielski

dla
bystrzaków



Szlifuj swój angielski
bez pomocy nauczyciela

Zacznij pewnie mówić
w miejscu pracy i poza nim

Poprawnie stosuj reguły
gramatyczne i doskonał
wymowę

Gavin Dudeney
Nicky Hockly

Uczą języka angielskiego
i szkolą nauczycieli tego języka

Tytuł oryginału: Learning English as a Foreign Language For Dummies

Tłumaczenie: Katarzyna Rojek

ISBN: 978-83-283-2804-4

Original English language edition Copyright © 2010 John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, West Sussex, England

This translation published by arrangement with John Wiley & Sons, Inc.

Oryginalne angielskie wydanie Copyright © 2010 John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, West Sussex, England

Wszelkie prawa, włączając prawo do reprodukcji całości lub części w jakiegokolwiek formie, zarezerwowane. Tłumaczenie opublikowane na mocy porozumienia z John Wiley & Sons, Inc.

Translation copyright © 2017 by Helion S.A.

Wiley, the Wiley Publishing logo, For Dummies, Dla Bystrzaków, the Dummies Man logo, A Reference for the Rest of Us!, The Dummies Way, Dummies Daily, The Fun and Easy Way, Dummies.com and related trade dress are trademarks or registered trademarks of John Wiley and Sons, Inc. and/or its affiliates in the United States and/or other countries. Used by permission.

Wiley, the Wiley Publishing logo, For Dummies, Dla Bystrzaków, the Dummies Man logo, A Reference for the Rest of Us!, The Dummies Way, Dummies Daily, The Fun and Easy Way, Dummies.com, i związana z tym szata graficzna są markami handlowymi John Wiley and Sons, Inc. i/lub firm stowarzyszonych w Stanach Zjednoczonych i/lub innych krajach. Wykorzystywane na podstawie licencji.

Autor oraz Wydawnictwo HELION dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz Wydawnictwo HELION nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres

<http://septem.pl/user/opinie/angbys>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydawnictwo HELION

ul. Kościuszki 1c, 44-100 GLIWICE

tel. 32 231 22 19, 32 230 98 63

e-mail: septem@septem.pl

WWW: <http://septem.pl> (księgarnia internetowa, katalog książek)

Printed in Poland.

- Kup książkę
- Poleć książkę
- Oceń książkę

- Księgarnia internetowa
- Lubię to! » Nasza społeczność

Spis treści

O autorach	13
Podziękowania od autorów	15
Wstęp	17
Czym się wyróżnia język angielski	17
O książce	18
Konwencje zastosowane w książce	18
Naiwne założenia	18
Jak podzielona jest ta książka	19
Część I. Dobry początek	19
Część II. Angielski w akcji	19
Część III. Angielski na wynos	19
Część IV. Dekalogi	19
Część V. Dodatki	20
Ikony użyte w książce	20
Co dalej	20
 Część I: Dobry początek	21
Rozdział 1: Wiesz już co nieco	23
Umiesz więcej, niż Ci się wydaje	23
Falszywi przyjaciele	24
Wybrane różnice między angielskim brytyjskim a angielskim amerykańskim	24
Zapożyczenia w angielskim	26
Dokonalenie wymowy i akcentowania	27
Połapać się w angielskich głoskach	27
Akcent wyrazowy i zdaniowy	29
Indagacje o intonację	31
Gry i zabawy	32
 Rozdział 2: Podstawy gramatyki języka angielskiego	33
Zdania proste	34
Zdania złożone	35
Reguły budowania pytań	36
Pytania o podmiot i o dopełnienie	37
Pytania pośrednie	38
Pytania rozłączne	39

Reguły użycia czasowników i czasów gramatycznych	41
Czas teraźniejszy	41
Czas przeszły	44
Czas przyszły	46
Reguły użycia trybu warunkowego	49

Rozdział 3: Zawieranie znajomości 53

Pogawędki z obcymi	53
Rozmowy o pogodzie	55
Moja rodzina i inne zwierzęta	57
Dowcipy i anegdoty	58
Gry i zabawy	62

Część II: Angielski w akcji 65

Rozdział 4: Zakupy w liczbach 67

Na głównej ulicy handlowej	67
Godziny otwarcia sklepów	71
Do sklepu po ubrania i buty	71
W supermarkecie	77
Na targu	79
Owoce i warzywa	79
Mięso i ryby	79
Jednostki miar i wag	80
Liczby w praktyce	82
Pieniądze	82
Daty	84
Piętra w sklepie	84
Gry i zabawy	86

Rozdział 5: Stołowanie się w domu i na mieście 89

Brytyjski harmonogram posiłków	89
Śniadanie	89
Lunch	90
Obiad	91
W domu	91
Jedzenie na wynos	91
Jedzenie w gościach	92
Na mieście	94
Gdzie się stołować	94
Rezerwacja stolika	99
Przy wejściu do restauracji	101
Zamawianie jedzenia i picia	101
Składanie zażeń dotyczących potraw	104
Zamawianie deseru i kawy	106
Rachunki i napiwki	107
Gry i zabawy	110

Rozdział 6: Wychodne	113
Formułowanie zaproszeń	113
Umawianie spotkania	115
Wybór miejsca spotkania	118
Kino	119
Koncert	120
Pub	121
Z wizytą u znajomych	124
Tematy do rozmowy	127
Gry i zabawy	128
Rozdział 7: Zainteresowania i czas wolny	131
Rozmowy o zainteresowaniach	131
Wiem, co lubię!	132
Z mojego doświadczenia wynika... ..	133
Nie tak często, jak bym chciał... ..	133
W samą porę... ..	134
Czas wolny pod dachem	136
Oglądanie telewizji	137
Czytanie	139
Czas wolny poza domem	140
Sport	141
Uprawianie sportu	141
Siłownia albo klub fitness	143
Oglądanie sportu	143
Gry i zabawy	145
Rozdział 8: Rozmowa telefoniczna	147
Różne typy rozmów telefonicznych	147
Towarzyskie rozmowy telefoniczne	148
Rozmowy telefoniczne w celach informacyjnych	151
Tonowy wybór odpowiedniej linii	155
Rozmowy telefoniczne w sprawach zawodowych	156
Telekonferencje	157
Przekazywanie wiadomości	158
Skrzynka głosowa	159
Zostawianie i przyjmowanie wiadomości przez telefon	160
Numery telefonu i ich wymowa	163
Wiadomości tekstowe	164
Rozwiązywanie problemów komunikacyjnych	165
Gry i zabawy	167
Rozdział 9: W pracy i w domu	171
Praca biurowa	171
Szukanie pracy	171
Dojazdy do pracy	174
W recepcji	175
Rozmowy o życiu zawodowym	176
Kontakty ze współpracownikami	177

Mieszkać w Wielkiej Brytanii	179
Adres korespondencyjny	181
Adresy e-mailowe i strony internetowe	181
Typowe brytyjskie domy	183
Wynajem mieszkania	185
Mieszkanie współdzielone	187
Zapraszanie gości i przebywanie w gościach	190
Gry i zabawy	194
Rozdział 10: Angielski pisany	197
Gazety i czasopisma	197
Język nagłówków prasowych	199
Sprawy osobiste	200
Czytanie horoskopów	202
Rozumienie znaków	204
Wypełnianie formularzy	206
Zasady pisania listów	209
Komunikacja elektroniczna	210
Mówiony angielski a pisany angielski	211
Gry i zabawy	213
 Część III: Angielski na wynos	 215
Rozdział 11: Sprawy pieniężne	217
Monety i banknoty	217
Wypłacanie z bankomatu	218
Korzystanie z karty kredytowej	220
Płatność kartą	220
Zgubienie lub kradzież karty	221
Wizyta w banku	223
Wymiana pieniędzy	225
Międzynarodowe przekazy pieniężne	227
Gry i zabawy	230
Rozdział 12: Wybór miejsca pobytu	233
Szukanie noclegu	233
Schroniska młodzieżowe	233
Pensjonaty	234
Hotele	234
Rezerwacja noclegu	237
Rezerwacja przez internet	237
Rezerwacja przez telefon	238
Zameldowanie	241
Skarga na zakwaterowanie	242
Wymeldowanie	243
Gry i zabawy	245

Rozdział 13: W podróży 249

Plan podróży	249
Podróż do Wielkiej Brytanii	250
Legalny pobyt — wizy i paszporty	250
Pakowanie	250
Kiedy wejdiesz między wrony... ..	251
Polecanie miejsc wartych zobaczenia	252
Rezerwacja biletów lotniczych	254
Odprawa i kontrola bezpieczeństwa	257
Jedzenie i zakupy na pokładzie	260
Ładowanie i opuszczenie lotniska	261
Poruszanie się na miejscu	263
Metro	263
Pociąg	265
Autobus	266
Taksówka	268
Wypożyczenie samochodu	268
Pytanie o drogę	271
Opisywanie miast i miasteczek	274
Gry i zabawy	276

Rozdział 14: Nagłe wypadki 281

Szybkie uzyskiwanie pomocy	281
Problemy zdrowotne	281
Opisywanie dolegliwości	282
Wizyta u dentysty	286
Naruszenia prawa	286
W tarapatach	287
Zgłaszanie problemów	289
Kwestie formalne	292
Gry i zabawy	293

Część IV: Dekalogi 297**Rozdział 15: Dziesięć sposobów na szybką naukę języka angielskiego 299**

Pobyt w Wielkiej Brytanii	299
Podróże do krajów anglojęzycznych	300
Słuchanie radia i oglądanie telewizji	300
Słuchanie muzyki i podcastów	301
Oglądanie filmów (także na DVD)	302
Surfowanie po internecie	302
Znajomości korespondencyjne	303
Second Life	303
Czytanie książek	304
Gry, gierki, zabawy	305

Rozdział 16: Dziesięć ulubionych wyrażenń 307

A bit much	307
At the end of the day	308
Fancy a drink?	309
Fingers crossed	309
Good weekend?	310
How's it going?	310
See you later	311
Tell me about it!	311
Text me	312
You must be joking!	312

Rozdział 17: Dziesięć (a właściwie jedenaście) dni wolnych, o których warto pamiętać ... 315

Święta wywodzące się z różnych kultur	316
Święta państwowe	316
New Year (1 stycznia)	317
Chinese New Year (styczeń albo luty)	317
Valentine's Day (14 lutego)	318
St Patrick's Day (17 marca)	318
Mother's Day (marzec) i Father's Day (czerwiec)	318
Notting Hill Carnival (Londyn, sierpień)	319
Halloween (31 października)	319
Bonfire Night (5 listopada)	320
Armistice Day (11 listopada)	320

**Rozdział 18: Dziesięć zwrotów, które zaświadczą
o Twojej biegłej znajomości angielskiego 321**

Actually	321
Bless you!	322
Bon appétit!	322
Come to think of it... ..	323
Do you see what I mean?	324
Hang on a minute	324
Lovely day!	325
Not being funny, but... ..	326
The thing is... ..	327
You know what?	327

Dodatki 329
Dodatek A: Phrasal verbs 331

Phrasal verbs — definicja	331
Szczególny charakter phrasal verbs	333
Phrasal verbs — praktyka	334
Najpopularniejsze phrasal verbs	335

Dodatek B: Czasowniki powszechnie używane i nieregularne	341
Najpopularniejsze czasowniki w języku angielskim	341
Can / be able to	342
Do	343
Get	345
Have	346
Look	347
Make	349
Czasowniki nieregularne	350
Czasowniki posiłkowe	352
Możliwość i prawdopodobieństwo	352
Przymus, przyzwolenie, zakaz	353
Dodatek C: Lista dołączonych do książki nagrań	355
Skorowidz.....	359

Rozdział 5

Stołowanie się w domu i na mieście

W tym rozdziale:

- ▶ poznasz harmonogram posiłków Brytyjczyków;
- ▶ przyrządzisz posiłek w domu;
- ▶ pójdziesz coś zjeść do pubu lub restauracji.

Czy na myśl o kuchni brytyjskiej widzisz oczyma wyobraźni mdłe, banalne dania? Nic bardziej mylnego! Współczesną Wielką Brytanię zamieszkuje społeczeństwo multikulturowe o długiej tradycji tworzonej przez imigrantów ze wszystkich zakątków świata. Dlatego w wielu brytyjskich miastach można skosztować kuchni włoskiej, indyjskiej, chińskiej, meksykańskiej, polskiej... A w tych największych zjesz potrawy narodowe z chyba każdego państwa, jakie potrafisz wymienić! Ponadto w wielu pubach i małych, lokalnych restauracjach można zamówić niedrogie dania kuchni brytyjskiej. I nie chodzi tu wyłącznie o **fish and chips**!

Brytyjski harmonogram posiłków

Trzy główne posiłki w ciągu dnia to: *śniadanie* (**breakfast**), *lunch* (**lunch**) i *obiad / kolacja* (**dinner / supper**). Lunch jada się między 12:00 a 13:00, a obiad / kolację między 17:00 w przypadku dzieci a 20:00 czy nawet 21:00 w przypadku dorosłych. Lepiej więc nie przychodzić do restauracji o 14:00 na lunch czy o 22:00 na kolację — może się zdarzyć, że nie dostaniesz nic do jedzenia!



Co myląc, **lunch** bywa czasami nazywany **dinner**. Na przykład dzieci jedzą w szkole **dinner** w porze **lunchu**. Z kolei w północnej Anglii, w Szkocji i w Irlandii **dinner** czasami nazywa się **tea**. Na szczęście, **breakfast** to zawsze **breakfast**!

Śniadanie

Prawdopodobnie zdarzyło Ci się słyszeć o typowym *śniadaniu angielskim* (**English breakfast**), na które składają się *jaja* (**eggs**), *becon* (**bacon**), *kielbaska* (**sausage**), *tost* (**toast**), *herbata* (**tea**)... Ten obfity posiłek oferują liczne hotele swoim gościom, jak również małe lokale gastronomiczne. Większość Brytyjczyków jednak nie jada takiego śniadania co rano. Po pierwsze, w Wielkiej Brytanii żyją ludzie z bardzo wielu państw, dlatego można tam zjeść tyle rodzajów śniadań, ile jest reprezentowanych kultur. Po drugie, stale intensyfikujący się kontakt między Wyspami

a Kontynentem sprawia, że często w brytyjskich menu można znaleźć tak zwane *śniadanie kontynentalne* (**European / continental breakfast**). Zarówno wielu dorosłych, jak i dzieci przed wyjściem do pracy czy do szkoły zjada po prostu miskę płatków śniadaniowych.

Słówka do zapamiętania

bacon	bekon
beans	fasola
butter	masło
coffee and tea	kawa i herbata
Continental breakfast	śniadanie kontynentalne
cooked tomatoes	pieczone pomidory
croissant	francuski rogalik, croissant
English breakfast	śniadanie angielskie
fried eggs	jaja sadzone
jam	dżem
orange juice	sok pomarańczowy
sausages	kiełbaski
scrambled eggs	jajecznica
toast	tost

Lunch

W Wielkiej Brytanii większość ludzi, którzy pracują, ma bardzo krótką przerwę na lunch — zwykle nie dłuższą niż godzinna. Dlatego dania lunchowe w dni powszednie są zazwyczaj małe. Wiele osób zjada na lunch tylko kanapkę albo lekki posiłek w pubie (więcej na ten temat znajdziesz w podrozdziale „Gdzie się stołować”). Kiedy jest ładnie, ławki między innymi w parkach zapełniają się pracownikami biur z kanapkami albo innymi przekąskami w rękach.

Jedynym dniem w tygodniu, kiedy Brytyjczycy często zjadają duży lunch, jest *niedziela* (**Sunday**); jedzą wtedy tak zwany **Sunday lunch**. W pozostałe dni tygodnia głównym posiłkiem dnia pozostaje *obiad* (**dinner**). Na typowy **Sunday lunch** jada się *pieczeń* (**roast**) podawaną zwykle z *ziemniakami* (**potatoes**) oraz *warzywami* (**vegetables**). Tak przyrządzone mięso polewa się *sosem pieczeniowym* (**gravy**). Oczywiście, nie każdy Brytyjczyk jada w każdą niedzielę taki lunch. Gdyby się jednak okazało, że masz ochotę spróbować **Sunday lunch**, to najpewniej dostaniesz go w pubie.

Obiad

Brytyjczycy spożywają ten posiłek relatywnie wcześnie, między 18:00 a 20:30, ponieważ jest on największy w ciągu dnia i potrzeba czasu, żeby go strawić. Zarazem właśnie w tych godzinach chętniej i częściej jada się w restauracjach, bo ludzie mają wtedy więcej czasu, aby odprężyć się i zjeść, nie spiesząc się z powrotem do pracy.



Zanim zaczniesz jeść, możesz osobie, która Ci towarzyszy przy posiłku, życzyć *smacznego*, czyli **Bon appétit!**. Tak, ten zwrot pochodzi z języka francuskiego — w angielskim nie istnieją inne specjalne słowa ani zwroty o tym znaczeniu. Niemniej można wypić za czyjeś zdrowie, wznosząc kieliszki, stukając się nimi (niezbyt mocno) i mówiąc: **Cheers!**.

Słówka do zapamiętania

Bon appétit!	<i>Smacznego!</i>
Cheers!	<i>Na zdrowie!</i>
dinner	<i>obiad</i>
lunch	<i>lekki posiłek w środku dnia, lunch</i>
roast	<i>pieczeń</i>
supper	<i>kolacja</i>

W domu

W Wielkiej Brytanii, aby dobrze zjeść, wcale nie trzeba chodzić do drogich restauracji. Brytyjczycy często nawet wołają *jadać posiłki w domu* (**to eat in**). Jeśli zaś nie chce Ci się samodzielnie gotować, zawsze możesz zamówić *jedzenie na wynos* (**takeaway food**), które bywa niedrogie, a przy tym bardzo smaczne!

Jedzenie na wynos

Pomijając restauracje o międzynarodowej sławie, gdzie można kupić hamburgery, które smakują na całym świecie właściwie tak samo, nie brakuje w Wielkiej Brytanii lokali oferujących tanio i szybko jedzenie na wynos. Dzięki licznej na Wyspach populacji, która wywodzi się z Bliskiego Wschodu, łatwo znaleźć jagnięcy *kebab* (**kebab**), choć nie mniej popularne okazują się *smażalnie ryb i frytek* (**fish and chips shops**). Frytki kupowane w smażalniach są podawane z *solą* (**salt**) i *octem* (**vinegar**), lecz w większości przypadków tego ostatniego dodaje się samodzielnie, więc jeśli go nie lubisz, nie jest to żaden problem. **Fish and chips shops** częściej spotyka się w tych rejonach Wielkiej Brytanii, gdzie jeździ się na wakacje (na przykład na południowym wybrzeżu Anglii); tam miejscowa ludność zwykle nazywa te lokale **chippie**.



Prostymi słowami

Jorge składa zamówienie w smażalni ryb i frytek.

Jorge: **Can I have one plaice and chips, and some pickled onions, please.**

(Czy mogę prosić gładzicę z frytkami oraz marynowaną cebulę?)

Właścicielka smażalni: **Eat here or take away?**

(Na miejscu czy na wynos?)

Jorge: **Take away, please.**

(Proszę na wynos).

Właścicielka smażalni: **Do you want vinegar on your chips?**

(Czy chce pan octu na frytki?)

Jorge: **No, thanks. Just salt.**

(Nie, dzięki. Tylko sól).

Właścicielka smażalni: **Anything else for you?**

(Czy coś jeszcze dla pana?)

Jorge: **I'll also have a can of that apple juice, please.**

(Poproszę też puszkę tego soku jabłkowego).

Właścicielka smażalni: **Here you go then. That'll be six pounds thirty-five.**

(Bardzo proszę. To będzie sześć funtów i trzydzieści pięć pensów).

Na wynos możesz kupić oczywiście przede wszystkim jedzenie, które łatwo się je, idąc — na przykład **fish and chips**, hamburgera czy kebab. Możesz też jednak wziąć cały posiłek, co dotyczy zwłaszcza pizzy oraz dań serwowanych w restauracjach hinduskich i chińskich. Wiele pizzerii, jak również innych lokali oferujących jedzenie na wynos proponuje też dostawę do domu; wtedy płacisz przy odbiorze zamówienia. W niektórych przypadkach istnieje możliwość składania zamówień online.

Jedzenie w gościach

Gdy ktoś zaprasza Cię na posiłek do swojego domu, wówczas normalne jest, że w pewnym momencie spotkania rozmawia się trochę o tym, co się właśnie je. Jako gość koniecznie wyraż uznanie, nawet jeżeli posiłek nie za bardzo Ci smakuje. Oto kilka zdań, których możesz użyć w takich sytuacjach:

- ✓ **This is delicious!** (*To jest pyszne!*)
- ✓ **How did you make it?** (*W jaki sposób to przygotowałeś?*)
- ✓ **Can I have the recipe** [re-si-pii]? (*Czy mogę cię prosić o przepis?*)
- ✓ **Thank you so much for a wonderful meal!** (*Bardzo ci dziękuję za wspaniały posiłek!*)

Prostymi słowami

Natalia je kolację u znajomej o imieniu Jane.

Natalia: **This meat is delicious, Jane!**

(Jane, to mięso jest pyszne!)

Jane: **It's an old recipe of my mother's. The secret is to add soy sauce to the gravy.**

(Według starego przepisu mojej matki. Sekret polega na tym, żeby dodać sosu sojowego do sosu pieczeniowego).

Natalia: **Well, it's fantastic.**

(Cóż, to jest fantastyczne).

Jane: **I'm so glad you like it. It's really easy to make, you know.**

(Tak się cieszę, że ci smakuje. Wiesz, naprawdę łatwo się to robi).

Natalia: **Really? Well, you must give me the recipe then!**

(Naprawdę? W takim razie musisz mi dać ten przepis!)



Gdy ktoś Cię zaprasza do siebie na kolację, wówczas dobrze jest dać tej osobie drobny upominek, taki jak kwiaty, czekoladki czy butelka wina. Jeżeli jesteś palaczem, to musisz zapytać, czy wolno Ci zapalić; w tym celu zwykle idzie się na zewnątrz. Źle widziane jest, jeśli gość wychodzi tuż po posiłku; zazwyczaj zostaje się przy stole po deserze, żeby porozmawiać jeszcze przez kilka chwil.



Podczas proszonego obiadu czy kolacji w gościach możesz rozmawiać na wiele tematów: o podróżach, znajomych, a nawet o polityce — pod warunkiem że wszyscy obecni mają zbliżone spojrzenie na daną kwestię — lecz unikaj kontrowersyjnych zagadnień politycznych. W zasadzie jedynym tematem, którego *nie* porusza się przy takich okazjach, jest wysokość pensji. (Więcej o tym, jak prowadzić **small talk**, przeczytasz w rozdziale 3.).

Słówka do zapamiętania

chips	frytki
cod	dorsz
eat in	jeść w domu
kebab	kebab
pickled onion	marynowana cebula
plaice	gładzica
recipe	przepis
takeaway	na wynos

Na mieście

Jednym z najprzyjemniejszych elementów podróży do obcego kraju jest możliwość spróbowania lokalnej kuchni i Wielka Brytania nie stanowi tu wyjątku! Począwszy od tradycyjnych dań brytyjskich o dziwnych nazwach (takich jak **Welsh rarebit** czy **haggis**), a na dobrze znanych międzynarodowych daniach (takich jak pizza czy curry) skończywszy — wszystko to znajdziesz na Wyspach.

Gdzie się stołować

Jak w każdym innym miejscu na świecie o tym, gdzie postanowisz się stołować, rozstrzyga Twój **budget** — czyli ile pieniędzy możesz i chcesz przeznaczyć na ten cel. Najtańszymi rozwiązaniami są fast foody, takie jak McDonald's czy Burger King, które można znaleźć na całym świecie; ich menu różnią się tylko trochę lokalnymi wariacjami. Oznacza to, że oferta fast foodów jest łatwa do zrozumienia i zwykle obejmuje zdjęcia zamawianych dań. Zechcesz jednak prawdopodobnie spróbować także lokalnej kuchni. W przypadku Wielkiej Brytanii najlepszym miejscem, gdzie można tanio zjeść tradycyjne potrawy, jest pub.

Pubs (puby)

Pubs (puby) to odpowiednie miejsca, aby skosztować świeżych lokalnych dań w przystępnych cenach. W niektórych lokalach jest wydzielona bardziej oficjalna część restauracyjna, gdzie na nakrytych stołach leżą *sztućce* (**cutlery**), w tym *noże* (**knives**) i *widelce* (**forks**). W większości pubów jednak taki podział nie istnieje i je się tam, gdzie się pije. W takich miejscach składa się zamówienie zazwyczaj bezpośrednio u barmana, przy barze, i wtedy też się płaci, a nie po zjedzeniu posiłku. W części lokali menu jest dostępne w postaci książki lub karty, w innych zaś widnieje na tablicy, na której przedstawiona jest oferta na dany dzień.

Rysunek 5.1 stanowi przykład typowego menu pubowego.

Chleb i ser (czasami podawane z sałatą albo frytkami)	Soup of the day £1.75	Ciasto faszerowane stekiem i cynadrami
	Ploughman's lunch £2.95	
Zapiekanka z mięsa mielonego pod piure ziemniaczanym	Steak and kidney pie £3.75	
	Shepherd's pie £3.75	
	Scampi £3.25	Krewetki
Kiełbaski i piure ziemniaczane	Bangers and mash £3.25	
	Cod and chips £3.75	
Dorsz z frytkami	Cauliflower Cheese £2.95	
	Jacket potato with filling £2.95	Ziemniak pieczony w łupinie z wybranym dodatkiem: serem, fasolą w sosie pomidorowym, tuńczykiem itp.

Rysunek 5.1.
Typowe menu
pubowe



Prostymi słowami

Pierre i Goran jedzą lunch w pubie.

Goran: **Hello, I'd like to order lunch and a drink, please.**

(Witam, chciałbym zamówić lunch i coś do picia).

Barman: **Okay, what can I get you?**

(Okej, co mogę panu podać?)

Goran: **What's scampi?**

(Co to jest scampi?)

Barman: **It's a type of seafood. It's covered in breadcrumbs, deep-fried and served with a slice of lemon. You can have it with salad or with chips.**

(Rodzaj owoców morza. Posypane bułką tartą, głęboko smażone i podawane z plasterkiem cytryny. Można je zamówić z sałatką albo z frytkami).

- Goran: **No, I think I'll have cod with chips then. What about you, Pierre?**
(Nie, myślę, że w takim razie wezmę dorsza z frytkami. A ty, Pierre?)
- Pierre: **Do you have anything for vegetarians?**
(Czy mają państwo coś dla vegetarian?)
- Barman: **Yes, we have cauliflower cheese or jacket potatoes with baked beans, or cheese. The ploughman's lunch is also vegetarian — bread, cheese and chutney.**
(Tak, mamy cauliflower cheese albo jacket potatoes z pieczoną fasolką, albo ser. Ploughman's lunch jest również wegetariański — chleb, ser i chutney).
- Goran: **Chutney?**
(Chutney?).
- Barman: **It's a kind of thick pickle sauce, sort of like tomato relish... Well, you'll have to try it.**
(Jest to rodzaj gęstej marynaty, jakby pikantny pomidorowy dodatek... Cóż, musi pan tego spróbować).
- Pierre: **Okay, I'll have the ploughman's lunch then.**
(Okej, w takim razie wezmę ploughman's lunch).
- Barman: **Right, and what would you like to drink?**
(W porządku, a co chcieliby panowie do picia?)
- Pierre: **Orange juice for me, please.**
(Ja proszę sok pomarańczowy).
- Goran: **A pint of Guinness for me.**
(A dla mnie pinta guinnessa).
- Barman: **Okay, just take this number and we'll bring the food over to your table when it's ready. You'll find cutlery and napkins on the side table over there. The condiments are there as well.**
(Okej, proszę wziąć ten numer, a my przyniesiemy panom jedzenie do stołu, kiedy będzie gotowe. Sztuczki i serwetki znajdują panowie tam na stoliku. Przyprawy też tam są).

Kuchnia regionalna

Jak we wszystkich innych krajach, tak i w Wielkiej Brytanii występują potrawy regionalne. Na przykład Szkocja słynie z **dziczyny (game)**, zwłaszcza **sarniny (venison)**, oraz z **łososia (salmon)**. Być może zdarzyło Ci się słyszeć o specjalnym daniu nazywanym **haggis**; są to owcze podroby gotowane z różnymi przyprawami i podawane z **brukwią (neep / turnip)**. Z Irlandii pochodzą **Irish stew** (gulasz czy też potrawka z mięsa, ziemniaków i warzyw) oraz słynna **Irish coffee**, czyli kawa z whisky. W Walii jada się **Welsh rarebit**, czyli grzankę polaną

specjalnym sosem serowym, podawaną na gorąco. Uwaga! Na tę potrawę, bo słowo **rarebit** jest podobne do **rabbit (królik)**, co może być mylące! Z kolei północna Anglia słynie z **chip butties**, czyli kanapek z frytkami (nie polecamy, jeżeli jesteś na diecie!).

Chociaż z lokalnych tablic informacyjnych dla turystów może wynikać, że wszyscy mieszkańcy danego obszaru jadają wyłącznie potrawy regionalne, to jednak najpopularniejszym daniem w Wielkiej Brytanii pozostaje curry, integralny element brytyjskiego stylu życia.



Współcześnie w pubowych menu można często znaleźć dania kuchni międzynarodowej — jak również tradycyjne potrawy brytyjskie o bardzo dziwnych nazwach, takie jak **toad in the hole** (kielbaski zapiekane w cieście), **bubble and squeak** (piure ziemniaczane zapiekane z kapustą), **black pudding** (wędlna przypominająca kaszankę) czy **bangers and mash** (kielbaski i piure ziemniaczane).

Słówka do zapamiętania

condiments	przyprawy
cutlery	sztućce
fork	widelec
knife	nóż
mayonnaise	majonez
mustard	musztarda
napkin	serwetka
pepper	pieprz
pickle	marynata, zalewa
relish	dodatek zaosttrzający smak
salt	sól
tomato sauce / ketchup	sos pomidorowy / ketchup



W Wielkiej Brytanii *deser* (**dessert**) jest często nazywany **pudding**, dlatego możesz zapytać: **What's for pudding?** w sensie: *Co jest na deser?* Możesz też powiedzieć: **What's for afters?**, choć słowo **afters** jest rzadziej używane.

Restauracje

W Wielkiej Brytanii jest ogromny wybór dań z kuchni różnych narodów i kultur: włoskiej, hinduskiej, indonezyjskiej, tureckiej, tajskiej, tunezyjskiej, meksykańskiej, malezyjskiej, marokańskiej.... Najlepszych specjałów zaś można skosztować w *restauracjach* (**restaurants**), zwłaszcza w większych miastach. Szczególną popularnością cieszą się lokale włoskie i hinduskie.

Brytyjskie restauracje bardzo się różnią od siebie pod względem cenowym. Niektóre są drogie, inne tanie. Oto kilka przydatnych zwrotów, które można wykorzystać, pytając o lokale i ceny:

- ✓ **Do you know of a good [Thai] restaurant around here?** (*Czy znasz dobrą [tajską] restaurację w pobliżu?*)
- ✓ **How expensive is it?** (*Jak drogo tam jest?*)

Brytyjskie desery

Niektóre tradycyjne brytyjskie desery noszą bardzo dziwne nazwy. I tak w menu możesz się natknąć na przykład na **spotted dick**, **trifle** czy **apple crumble and custard**. **Spotted dick** jest to rodzaj puddingu, do którego dodaje się suszone owoce i który często serwuje się z gorącym sosem **custard**, gęstym, słodkim, o żółtym kolorze i kremowej konsystencji. **Trifle** składa się z kilku warstw ciasta, dżemu lub owoców, sosu **custard** oraz śmietany; taki deser często się jada w okresie Bożego Narodzenia (zob. poniżej). **Apple crumble** jest to danie zrobione z pieczonych jabłek, które posypuje się pokruszonymi biszkoptami (i często jada również z sosem **custard** lub śmietaną).

W okresie Bożego Narodzenia jada się specjalne desery i słodycze. Należą do nich: **Christmas cake** (ciasto owocowe z marcepanem i białym lukrem), **Christmas pudding** (gorący pudding, często nasączony alkoholem i jadany z masą **brandy butter**) oraz **mince pies**, które bynajmniej nie są faszerowane mięsem mielonym, ale słodkimi rodzynkami.

Wielka Brytania jako społeczeństwo multikulturowe oferuje także desery z innych kuchni. Do najpopularniejszych należą indyjskie słodycze o nazwie **barfi** (bardzo słodkie ciasteczka przypominające krówki), **gulab jamun** (małe kuliste pączki smażone na głębokim oleju, a następnie zanurzone w syropie) czy też bliskowschodnia **halwa** (chałwa). W wielu restauracjach podaje się również bakławę z menu bliskowschodniego oraz włoskie tiramisu.

- ✓ **That's a bit out of my price range. / That's a bit beyond my budget.** (*To trochę wykracza poza moje możliwości finansowe. / To trochę wykracza poza możliwości mojego budżetu.*)
- ✓ **That's a bit pricey for me.** (*To trochę za drogo jak dla mnie.*)
- ✓ **Is there anywhere else more economical / cheaper nearby?** (*Czy jest w pobliżu coś tańszego?*)

Najlepszym sposobem na znalezienie dobrej restauracji jest poproszenie znajomych, aby coś polecili. Możesz też poczytać opisy i recenzje lokali w przewodnikach turystycznych albo w miejscowych gazetach i czasopismach.



Prostymi słowami

Goran pyta Mike'a o restaurację w okolicy.

Goran: **Mike, can you give me a minute? I need some advice.**

(*Mike, znajdziesz dla mnie chwilkę? Potrzebuję porady.*)

Mike: **Sure, what is it?**

(*Jasne, o co chodzi?*)

Goran: **I have some friends from Croatia coming to visit me next week, and I want to take them to a Thai restaurant. I don't think they've tried Thai food before. Do you know of a good Thai place around here?**

(*W przyszłym tygodniu odwiedzają mnie znajomi z Chorwacji. Chcę ich zabrać do tajskiej restauracji. Nie sądzę, żeby kiedykolwiek wcześniej kosztowali tajskiego jedzenia. Czy znasz jakąś dobrą restaurację tajską w pobliżu?*)

Mike: **Right, let me think... Well, there's a really good Thai restaurant on Lever Street, but it's not cheap.**

(*Niech pomyślę... Cóż, jest naprawdę dobra restauracja tajska na Lever Street, ale nie jest tania.*)

- Goran: **How expensive is it?**
(*Jak drogo tam jest?*)
- Mike: **About forty pounds a head if you have wine...**
(*Około czterdziestu funtów na głowę, jeżeli zamawia się wino...*)
- Goran: **Forty pounds! That's a bit beyond my budget! Is there anywhere else cheaper you know of?**
(*Czterdzieści funtów! To trochę przekracza możliwości mojego budżetu! Czy znasz jakiś tańszy lokal?*)
- Mike: **I can't think of one. But take a look in *Time Out* magazine. They usually have restaurant recommendations, and they tell you the price range.**
(*Nie przypominam sobie. Ale zjrzyj do czasopisma „Time Out”. Oni zazwyczaj polecają jakieś restauracje, no i informują o cenach.*)
- Goran: **Okay, good idea. I'll see what I can find in that.**
(*Okej, dobry pomysł. Zobaczę, co mi się uda znaleźć.*)
- Mike: **Good luck, mate. You can always take them to the local chippie [fish and chips shop]!**
(*Powodzenia, kolego. Zawsze możesz ich zabrać do lokalnej smażalni.*)

Rezerwacja stolika

Jeżeli chcesz się wybrać do popularnej restauracji, postaraj się zarezerwować stolik z wyprzedzeniem, najlepiej dzień lub dwa dni wcześniej. Niektóre lokale umożliwiają rezerwację online, częściej jednak konieczna jest rezerwacja telefoniczna.

Oto kilka przydatnych zwrotów:

I'd like to make a booking. (*Chciałbym zrobić rezerwację.*)

I'd like to make reservation. (*Chciałbym dokonać rezerwacji.*)

I'd like to book a table for [Friday night]. (*Chciałbym zarezerwować stolik na [piątkowy wieczór].*)

A table for two, please. (*Proszę o rezerwację dwuosobowego stolika.*)

Kuchnia międzynarodowa

Oto kilka międzynarodowych dań głównych, które możesz napotkać w menu brytyjskich restauracji i pubów:

- ✓ **lasagne** (*lazania*): włoskie danie z makaronu;
- ✓ **moussaka** (*musaka*): greckie danie z bakłażana;
- ✓ **chicken / lamb tikka**: indyjskie curry z marynowanym kurczakiem / jagnięciną;
- ✓ **tandoori chicken / lamb**: indyjskie curry z pieczonym kurczakiem / jagnięciną;
- ✓ **chilli con carne**: meksykańskie pikantne danie z mięsa i fasoli;
- ✓ **nachos**: meksykańskie chipsy kukurydziane podawane z serem oraz / albo mięsem;
- ✓ **moules frites**: francuskie danie z muli i frytek;
- ✓ **chicken teriyaki**: kurczak podawany z japońskim sosem sojowym.



Prostymi słowami

Maria chce zarezerwować stolik w restauracji The Lamb's Tail. W tym celu dzwoni do lokalu dzień wcześniej.

Kelner: **Good afternoon, The Lamb's Tail, can I help you?**

(Dzień dobry, tu restauracja The Lamb's Tail, czy mogę pomóc?)

Maria: **Yes, please, I'd like to book a table for tomorrow evening, please.**

(Tak, proszę, chciałabym zarezerwować stolik na jutrzejszy wieczór).

Kelner: **Right, we're very busy on Saturday nights, let me check. A table for how many people, please?**

(Tak, mamy bardzo duży ruch w sobotnie wieczory, niech sprawdzę. Stolik na ile osób?)

Maria: **Just two people.**

(Tylko dwie).

Kelner: **Oh yes, that's fine. For what time?**

(Ach tak, w porządku. Na którą godzinę?)

Maria: **Eight-thirty.**

(Ósmą trzydzieści).

Kelner: **Certainly. And could you give me your name, please?**

(Oczywiście. Czy mogłaby pani podać mi swoje nazwisko?)

Maria: **Yes, it's Maria Gonzalez.**

(Tak, Maria Gonzalez).

Kelner: **Sorry, how do you spell your surname?**

(Przepraszam, jak się pisze pani nazwisko?)

Maria: **G-O-N-Z-A-L-E-Z.**

(G-O-N-Z-A-L-E-Z).

Kelner: **Right, you have a table for two booked for tomorrow evening, at eight-thirty, in the name of Maria Gonzalez.**

(Tak, ma pani zarezerwowany stolik dla dwóch osób na jutrzejszy wieczór na ósmą trzydzieści na nazwisko Maria Gonzalez).

Maria: **Thank you.**

(Dziękuję).

Kelner: **You're welcome.**

(Bardzo proszę).



Jeżeli dokonujesz rezerwacji przez telefon, może się zdarzyć, że trzeba będzie przeliterować imię albo nazwisko. Upewnij się, czy znasz wymowę wszystkich koniecznych do tego liter angielskiego alfabetu.

Przy wejściu do restauracji

Gdy wchodzi się do droższej restauracji, a zwłaszcza kiedy ma się rezerwację, wówczas trzeba poczekać, aż kelner wskaże stolik.



Prostymi słowami

Maria i jej koleżanka Gina wchodzą do restauracji.

Maria: **Good evening. We have a reservation for two, for eight-thirty.**

(Dobry wieczór. Mamy zarezerwowany stolik dla dwóch osób na ósmą trzydzieści).

Kelner: **In what name, please?**

(Na jakie nazwisko?)

Maria: **Maria Gonzalez.**

(Maria Gonzalez).

Kelner: **Ah yes. Can I take your coats?**

(Ach, tak. Czy mogę wziąć od pań okrycia?)

Gina: **Yes, please.**

(Tak, proszę).

Maria: **That's okay, I prefer to keep my jacket on.**

(Ja dziękuję. Wolę zostać w żakiecie).

Kelner: **Thank you. Right this way, please.**

(Dziękuję. Tędy proszę).

[Maria i Gina idą za kelnerem do stolika].

Zamawianie jedzenia i picia

Kiedy zamawia się jedzenie w pubie lub restauracji, często jest to tylko jedno danie — *danie główne* (**main course**). W droższych restauracjach można wziąć *przystawkę* (**starter** lub **appetiser**) poprzedzającą danie główne. Jeżeli lubisz słodczyce, możesz zjeść *deser* (**dessert**); zamawia się go zwykle po skończeniu dania głównego.

Jeśli restauracja ma licencję na sprzedaż alkoholu, możesz zamówić *wino* (**wine**), *piwo* (**beer**) albo *mocne alkohole* (**spirits**), typu whisky, wódka czy rum. Wiele restauracji oferuje tak zwane **house wine**, czyli *wino stołowe* (zwykle jest najtańsze). W menu zobaczysz także *napoje bezalkoholowe* (**soft drinks**) — w tym *wodę mineralną* (**mineral water**), która może być *niegazowana* (**still**) albo *gazowana* (**sparkling**). Niektóre restauracje proponują *koktajle* (**cocktails**) zrobione z alkoholu i soków owocowych.

Oto kilka zwrotów, które mogą się przydać podczas składania zamówienia:

- ✓ **I'd like / We'd like [a bottle of wine].** (*Chciałbym / Chcielibyśmy zamówić [butelkę wina]*).
- ✓ **Can I have [the soup of the day], please?** (*Czy mogę zamówić [zupę dnia]?*)
- ✓ **We'll have [some sparkling mineral water], please.** (*Weźmiemy [gazowaną wodę mineralną]*).
- ✓ **I'd like my steak rare / medium / well done.** (*Chciałbym zamówić krwisty / średnio / dobrze wysmażony stek*).

Uwaga: kiedy zamawiasz *stek* (**steak**), kelner zapyta Cię zapewne, czy chcesz *krwisty*, *mało wysmażony* (**rare**), *średnio* (**medium**), czy *dobrze wysmażony* (**well done**).

- ✓ **What exactly is in [the chef's salad]?** (*Z czego dokładnie zrobiona jest [sałatka szefa]?*)
- ✓ **Does it come with [chips / salad]?** (*Czy jest to podawane z [frytkami / sałatką]?*)
- ✓ **Could I have the bill, please?** (*Czy mogę prosić o rachunek?*)



Prostymi słowami

Gina i Maria składają zamówienie w restauracji.

Kelner: **Good evening. Are you ready to order?**

(*Dobry wieczór. Czy są panie gotowe, by złożyć zamówienie?*)

Gina: **Yes, please. As a starter, I'd like the deep fried scampi, please.**

(*Tak, proszę. Na przystawkę poproszę krewetki smażone na głębokim oleju.*)

Maria: **And I'll have a tuna salad.**

(*A ja wezmę sałatkę z tuńczyka.*)

Kelner: **Certainly. And what would you like for your main course?**

(*Oczywiście. A co chciałaby panie jako danie główne?*)

Gina: **Can I have the lamb chops with mint sauce, please?**

(*Czy mogę zamówić kotlety jagnięce z sosem miętowym?*)

Kelner: **I'm sorry, madam, we've just run out of the lamb chops. Would you like to order something else?**

(*Bardzo mi przykro, proszę pani. Właśnie skończyły nam się kotlety jagnięce. Czy zechciałaby pani zamówić coś innego?*)

Gina: **Ummm... I'm not sure. What do you recommend?**

(*Ummm... Nie jestem pewna. Co pan poleca?*)

Kelner: **Today's chef's specials are on the board over there. I recommend the braised lamb in red wine if you like lamb.**

(*Dzisiejsze dania, które poleca szef kuchni, znajdują się tam, na tablicy. Jeśli lubi pani jagnięcinę, polecam duszoną jagnięcinę w czerwonym winie.*)

- Gina: **Okay, that sounds lovely. Does it come with salad or vegetables?**
(Dobrze, to brzmi wspaniale. Czy jest podawana z sałatką, czy może z warzywami?)
- Kelner: **With vegetables or salad — which would you like?**
(Z warzywami albo sałatką — z czym by pani wolala?)
- Gina: **With salad, please. What are you having, Maria?**
(Z sałatką, proszę. Maria, a ty co zamawiasz?)
- Maria: **The same for me, please, but with vegetables. Oh, and we'd also like a bottle of wine, please.**
(Dla siebie poproszę to samo, ale z warzywami. Och, i chcielibyśmy też zamówić butelkę wina).
- Kelner: **Red or white?**
(Czerwonego czy białego?)
- Maria: **The house red, please. And a bottle of sparkling mineral water.**
(Poproszę czerwone stołowe. I butelkę gazowanej wody mineralnej).
- Kelner: **Certainly, madam, anything else?**
(Oczywiście, proszę pani. Czy coś jeszcze?)
- Maria: **No, that's all for the moment, thank you.**
(Nie, to wszystko na teraz, dziękuję).

Słówka do zapamiętania

a bottle of house red / white	butelka czerwonego / białego wina stołowego
braised / roasted [lamb]	duszona / pieczona [jagnięcina]
chef's specials	szef kuchni poleca
main course	danie główne
salad	sałatka
sparkling mineral water	woda mineralna gazowana
starter	przystawka
still mineral water	woda mineralna niegazowana
today's specials	dania dnia
vegetables	warzywa

Składanie zażeń dotyczących potraw

Jeżeli masz pecha i Twoje danie okaże się niedobre czy, co gorsza, *zepsute* (**off**), możesz złożyć zażalenie do kelnera albo menedżera restauracji. Ogólnie biorąc, mieszkańcy Wielkiej Brytanii wolą nie narzekać, ale jeśli istnieje wyraźny powód, to można sobie na to zapewne pozwolić. Należy jednak mówić wówczas grzecznie, często powtarzać słowo *proszę* (**please**) i nie podnosić głosu. Jeśli Twoja skarga jest zasadna, menedżer może Cię zwolnić z płacenia za danie, które było nie dość smaczne, albo przynieść jeszcze jedną porcję tego samego, to zależy od restauracji.

Oto kilka zwrotów przydatnych przy zgłaszaniu zażenia na jakość dania:

- ✓ **Excuse me, waiter, but my meat is underdone / overdone / burnt.** (*Przepraszam, ale moje mięso jest niedosmażone / przesmażone / spalone*).
- ✓ **There's something wrong with this [wine / meat / dessert].** (*Coś jest nie tak z tym [winem / mięsem deserem]*).
- ✓ **This food is cold / off.** (*To danie jest zimne / zepsute*).
- ✓ **This food is too [salty / greasy / sweet / cold].** (*To danie jest za słone / za tłuste / za słodkie / za zimne*).
- ✓ **This bread is stale.** (*To pieczywo jest czerstwe*).
- ✓ **This [beer / sparkling water] is flat.** (*To piwo / Ta woda gazowana jest zwietrzała / zwietrzała*).
- ✓ **Please could you heat this up for me?** (*Czy mógłbym prosić o podgrzanie tego dania?*)
- ✓ **Please take this back to the kitchen.** (*Proszę to odnieść do kuchni*).
- ✓ **Please call the manager.** (*Proszę wezwać menedżera*).



Prostymi słowami

Dania główne zamówione przez Marię i Ginę okazały się niezbyt smaczne.

Maria [do kelnera]: **Excuse me, waiter.**

(*Przepraszam pana*).

Kelner: **Yes, madam?**

(*Tak, proszę pani?*)

Maria: **I'm sorry, but this lamb is underdone.**

(*Przykro mi, ale ta jagnięcina jest niedogotowana*).

Kelner: **Are you sure? Nobody else has complained about the lamb tonight. It looks all right to me.**

(*Czy jest pani pewna? Nikt inny nie narzekał dzisiaj wieczorem na jagnięcinę. Moim zdaniem wygląda w porządku*).

Maria: **But look — the inside is almost raw. Could you call the manager, please?**

(*Ale proszę spojrzeć — środek jest prawie surowy. Czy mógłby pan wezwać menedżera restauracji?*)

- Kelner: **All right, one moment.**
(*W porządku, jedną chwilkę.*)
- [Przychodzi menedżerka restauracji].
- Menedżerka: **Can I help you?**
(*Czy mogę paniom pomóc?*)
- Gina: **Yes, we're not happy with the braised lamb. It's completely underdone — look!**
(*Tak, nie jesteśmy zadowolone z naszej duszonej jagnięciny. Jest zupełnie niedogotowana — proszę spojrzeć!*)
- Menedżerka: **Well, some people like their lamb rare, but if you're not happy with this, of course we can put it back in the oven for you, or we can offer you a different main course — but that will take at least twenty minutes to prepare.**
(*Cóż, niektóre osoby lubią krwistą jagnięcinę, ale jeżeli pani to nie odpowiada, możemy oczywiście wstawić mięso z powrotem do piekarnika albo zaproponować pani inne danie główne — lecz jego przygotowanie potrwa co najmniej dwadzieścia minut.*)
- Gina: **Well, I'd prefer a different main course now; this looks horrible. I'll have the T-bone steak instead — well done not rare!**
(*Cóż, teraz wolalabym inne danie główne; to wygląda strasznie. Poproszę o stek z kością — dobrze wysmażony, nie krwisty!*)
- Maria: **Please put mine back in the oven to cook for another ten minutes, and I'm sure it will be fine.**
(*Ja poproszę o włożenie mojego dania do piekarnika na jeszcze dziesięć minut i jestem pewna, że będzie dobre!*)
- Menedżerka: **Of course, madam, and I'm sorry about this. I'll have a word with the chef.**
(*Oczywiście, proszę pani. Przykro mi z powodu zaistniałej sytuacji. Porozmawiam o tym z szefem kuchni.*)

Kelner, zupa i mucha

- Waiter, there's a fly in my soup...** (*Kelner! W mojej zupie pływa mucha...*) — **Don't worry, sir. They don't eat much.**
(*Kelner! W mojej zupie pływa mucha!*)
Proszę się nie martwić. Muchy nie jedzą wiele).
- **Waiter, there's a fly in my soup!**
- **Don't worry, sir. That spider on your bread will soon get him.**
(*Kelner! W mojej zupie pływa mucha!*)
Proszę się nie martwić. Pająk na pańskim pieczywie wkrótce ją dopadnie).
- **Waiter, there's a fly in my soup!**
- **There can't be, sir. The cook used them all in the raisin bread.**
(*Kelner! W mojej zupie pływa mucha!*)
Nie może być. Kucharz zużył wszystkie muchy do pieczywa z rodzynkami).
- Ten dowcip funkcjonuje w kulturach wielu krajów, gdzie mówi się po angielsku.

Zamawianie deseru i kawy

Po skończonym daniu głównym przychodzi czas na zamówienie deseru albo kawy. Menu deserowe często zawiera lody (**ice creams**), w tym *sorbety* (**sorbets**) o różnych smakach, ciasta (**cakes**) i inne *słodkości* (**sweet things**). Niektóre restauracje oferują także *ser z krakersami* (**cheese and biscuits / crackers**) — jest to zwyczaj zapożyczony z Francji. Wiele osób przechodzi od dania głównego prosto do kawy lub herbaty. W brytyjskich restauracjach dość popularne jest *espresso* (**espresso coffee**).



Prostymi słowami

Maria i Gina właśnie skończyły jeść danie główne i są gotowe, aby zamówić deser.

Kelner: **Would you like some dessert?**

(Czy chciałyby panie zamówić coś na deser?)

Gina: **Yes, can I see the dessert menu, please?**

(Tak, czy mogłabym zobaczyć menu deserowe?)

Kelner: **Here you are. We also have some dessert specials today, which are up on that board on the wall. I especially recommend the apple crumble and the tiramisu.**

(Bardzo proszę. Mamy także desery dnia, które widać tam na tablicy na ścianie. Szczególnie polecam *apple crumble* i *tiramisu*).

Maria: **I think I'll just have coffee; I'm full. An espresso, please.**

(Myślę, że wezmę tylko kawę; jestem pełna. Poproszę *espresso*).

Kelner: **Certainly, madam — and for you?**

(Oczywiście, proszę pani — a dla pani?)

Gina: **I think I'll try the apple crumble — as long as it's cooked enough!**

(Myślę, że spróbuję *apple crumble* — pod warunkiem że jest odpowiednio dopieczone!)

Kelner: **Would you like that with cream, ice cream or custard?**

(Czy życzy sobie pani [ten deser] ze śmietaną, z lodami czy z sosem *custard*?)

Gina: **Cream, please. And I'll also have an espresso coffee, but with a little bit of milk, please.**

(Poproszę ze śmietaną. Wezmę też *espresso*, ale z odrobiną mleka).



Uważaj na różnicę w wymowie słów **dessert** (*deser*) i **desert** (*pustynia*). To pierwsze wymawia się [di-zert] z akcentem na ostatnią sylabę. Nazwę takich miejsc jak Sahara, czyli **desert**, wymawia się [de-zert] z akcentem na pierwszą sylabę. Wypowiedz oba słowa na głos, aby usłyszeć różnicę.

Słówka do zapamiętania

cake	ciasto
cream	śmietana
crumble	kruszonka
custard	sos custard
dessert	deser
espresso	espresso
ice cream	lody
pastry	ciastko
sorbet	sorbet

Rachunki i napiwki

W niektórych restauracjach kelnerzy przynoszą rachunek wraz z kawą, w innych trzeba o niego poprosić. Z kolei *dawanie napiwku* (**tipping**) jest zwyczajem rzadziej spotykanym w Wielkiej Brytanii niż w innych krajach anglojęzycznych. Zdarza się, że restauracja dodaje do rachunku za jedzenie *opłatę za obsługę* (**service charge**) w wysokości 10 – 20% jego wartości, która trafia do pracowników lokalu. Jeżeli rachunek obejmuje wspomnianą opłatę, nie musisz zostawiać napiwku; w przeciwnym razie dobrze jest zostawić sumę w wysokości około 10% zapłaconego rachunku.

Na rachunku otrzymanym w restauracji zobaczysz także doliczone 20% *podatku VAT* (**Value Added Tax**) pobieranego przez brytyjskie państwo.

Rachunek w restauracji może przypominać ten przedstawiony na rysunku 5.2.



Prostymi słowami

Maria i Gina skończyły posiłek i proszą o rachunek.

Maria: **Excuse me, could I have the bill, please?**

(Przepraszam, czy mogłabym prosić o rachunek?)

Kelner: **Yes, of course, madam. Just a moment. Here you are.**

(Tak, oczywiście, proszę pani. Jedną chwilkę. Bardzo proszę).

[Kelner odchodzi].

Gina: **Let me get this.**

(Pozwól, że zapłacę).

14/02/10	22.19
THE LAMB'S TAIL	
Waiter 09	
Tuna salad	£4.50
Scampi	£6.75
Braised lamb	£18.00
Braised lamb	£18.00
House red	£12.50
Sparkling mineral water	£3.00
Subtotal	£62.75
12% Service charge	£7.53
VAT (20%)	£12.55
Total	£82.83

Rysunek 5.2.
Typowy rachunek
w brytyjskiej
restauracji

Maria: **No, no, this is my treat. I promised I'd take you out for your birthday, so I'm paying!**

(Nie, nie, ja stawiam. Obiecałam, że zabiorę cię do restauracji na twoje urodziny, więc to ja płacę!)

Gina: **Well, all right. That's really nice of you, Maria.**

(Cóż, w porządku. To naprawdę miło z twojej strony, Mario).

Maria: **Not at all. Okay, let's see. Hmmm... there's a twelve per cent service charge on the bill, so we don't need to leave a tip. I'll pay by credit card.**

(Nie ma za co. Okej, niech spojrzę. Hmmm... Na rachunku została doliczona opłata za obsługę w wysokości 12%, więc nie musimy zostawiać napiwku. Zapłacę kartą kredytową).

[Kelner wraca].

Maria [podaje kelnerowi kartę kredytową]: **Here you go.**

(Bardzo proszę).

Kelner: **Thank you, madam. I hope you enjoyed the meal.**

(Dziękuję pani. Mam nadzieję, że smakował paniom posiłek).

Gdy ktoś Ci coś podaje, wówczas może użyć zwrotów o podobnym znaczeniu (*Bardzo proszę*):

✓ **Here you go.**

✓ **Here you are.**

Jeżeli chcesz zapłacić zarówno za danie swoje, jak i osób towarzyszących, mogą Ci się przydać następujące zwroty:

✓ **It's on me.** (*Ja płacę*).

✓ **Let me get this.** (*Pozwól, że zapłacę*).

✓ **It's my treat.** (*Ja stawiam*).

✓ **It's my turn to treat you.** (*Teraz moja kolej, żeby zaprosić ciebie*).

A jeśli chcesz zapłacić tylko za napoje, nie za jedzenie, możesz użyć któregoś z tych zwrotów:

✓ **It's my round.** (*Ja stawiam*).

✓ **Whose round is it?** (*Kto stawia?*)

Aby podziękować komuś, kto zapłacił za Twoje danie lub napoje, powiedz:

1. **Thanks so much.** (*Bardzo dziękuję*).

2. **That's really kind / nice of you.** (*To bardzo miłe z twojej strony*).

3. **I'll get the next one.** (*Ja stawiam następnym razem*).



W Wielkiej Brytanii można często usłyszeć **ta** zamiast **thank you**. **Ta** stanowi skróconą formę **thank you** i ma bardzo kolokwialny charakter. Używa się jej przede wszystkim w Wielkiej Brytanii; raczej nie usłyszysz **ta** w Stanach Zjednoczonych. We wszystkich krajach anglojęzycznych funkcjonuje kolokwialne **thanks**, które także jest mniej oficjalne od **thank you**.



Gry i zabawy

1. Spójrz na pubowe menu na rysunku 5.3, a potem umieść we właściwych miejscach następujące słowa:

cod, carne, lunch, whole wheat, mash, soup, salad, cauliflower, bread, beans.

The King's Head Pub Lunch Menu	
<i>Light meals</i>	
_____ of the day (see board)	£3.25
BLT club sandwich	£4.75
Cheese and chutney sandwich	£2.95
Ploughman's _____	£5.25
[on your choice of white or _____ bread]	
Jacket potatoes with filling	£3.75
[all served with a side _____]	
Your choice of: tuna mayonnaise / cheese / baked _____ / brie and onion	
BBQ spare ribs	£4.75
<i>Extras:</i>	
Garlic _____	£1.75
Chips	£2.00
Baked beans	£1.75
<i>Main meals</i>	
Scampi with chips and peas	£7.95
_____ with chips and peas	£7.95
Lasagne with garlic bread	£1.75
Chilli con _____	£6.95
Bangers and _____	£6.95
<i>Vegetarian:</i>	
Mushroom risotto	£6.95
Veggie pasta bake	£6.95
_____ cheese	£6.95
20% VAT not included	

Rysunek 5.3.
Umieść słowa
we właściwych
miejscach

Klucz:

soup (zupa), **lunch** (lunch), **whole wheat** (razowy), **salad** (sałatka), **beans** (fasola),
bread (chleb), **cod** (dorsz), **carne** (carne), **mash** (piure), **cauliflower** (kalafior)

2. Natasza i Wasilij zamawiają lunch w pubie The King's Head. Wstaw poniższe wyrazy we właściwych miejscach; niektórych trzeba będzie użyć więcej niż raz:

want, like, have, get.

- Natasza: We'd _____ to order lunch, please.
- Bartender: Okay, what can I _____ you?
- Natasza: What's in the BLT club sandwich?
- Bartender: BLT is bacon, lettuce and tomato.
- Natasza: Oh, okay. I'll _____ that please.
- Bartender: Do you _____ it on white or whole wheat bread?
- Natasza: On white bread, please.
- Wasilij: I'll _____ a jacket potato with tuna mayonnaise.
- Bartender: Sure. Would you _____ anything to drink?
- Natasza: We'll _____ two half pints of lager, please.

Klucz:

like, get, have, want, have, like, have

3. Wyobraź sobie, że znajomy Brytyjczyk zaprosił Cię na posiłek do swojego domu. Czy w tym kontekście poniższe zdania są **prawdziwe (true)**, czy też **falsywne (false)**? Przy zdaniach prawdziwych napisz **T**, a przy fałszywych **F**.

1. It's important to arrive on time.

(Ważne jest, aby przyjść punktualnie).

2. Your host expects you to bring dessert.

(Gospodarz oczekuje, że przyniesiesz deser).

3. It's nice to take your host a small gift, such as chocolates or flowers.

(Miło jest przynieść gospodarzowi drobny upominek, taki jak czekoladki czy kwiatki).

4. You can take a bottle of wine for your host.

(Możesz wziąć ze sobą butelkę wina dla gospodarza).

5. You can shake hands with people you meet for the first time.

(Możesz wymienić uściski dłoni z osobami, które spotykasz po raz pierwszy).

6. It's normal to smoke at the table.

(To normalne, że przy stole pali się papierosy).

7. You don't need to ask permission to smoke.

(Nie musisz prosić o pozwolenie, aby zapalić).

8. Don't ask people how much money they earn.

(Nie pytaj ludzi, ile zarabiają).

9. You can talk about things like your friends and family.

(Możesz rozmawiać na takie tematy jak znajomi czy rodzina).

10. You should leave immediately after you finish your meal.

(Należy wyjść natychmiast po skończeniu posiłku).

Klucz:

1T, 2F, 3T, 4T, 5T, 6F, 7F, 8T, 9T, 10F

.....

Skorowidz

A

adres
 korespondencyjny, 181
 e-mailowy, 181
akcent
 wyrazowy, 29
 zdaniowy, 30
akcentowanie, 27
anegdota, 58
angielski
 amerykański, 24
 brytyjski, 24
 mówiony, 211
 pisany, 211
au pair, 192
autobus, 266

B

banknoty, 217
bankomat, 218
bilet lotniczy, 254
buty, 71

C

czarne taksówki, 269
czas wolny, 131, 136, 140
czasy
 przeszły, 44
 przyszły, 46
 teraźniejszy, 41
czasopisma, 197
czasowniki, 41
 nieregularne, 45, 350
 posiłkowe, 352
 powszechnie używane, 341
części ciała, 282
czytanie książek, 304

D

daty, 84
dentysta, 286
desery, 98
dni wolne
 Armistice Day, 320
 Bonfire Night, 320
 Chinese New Year, 317
 Father's Day, 318
 Halloween, 319
 Mother's Day, 318
 New Year, 317
 Notting Hill Carnival, 319
 St Patrick's Day, 318
 święta państwowe, 316
 Valentine's Day, 318
dojazdy do pracy, 174
domy, 183
dowcipy, 58

E

e-mail, 210

F

fałszywi przyjaciele, 24
formularze, 206

G

gazety, 197, 200
gieldy rzeczy używanych, 80
głoski, 27
godziny otwarcia sklepów, 71
goście, 190
gramatyka, 33
gry i zabawy, 32, 62, 86, 110, 128, 145, 167, 194, 213, 230, 245, 276, 293

H

hobby, 132
horoskopy, 202
hotele, 234

I

indagacja, 31
intonacja, 31

J

jednostki miar i wag, 80
jedzenie, 260
 na wynos, 91
 w gościach, 92

K

karta
 kredytowa, 220
 klienta, 78
kino, 119
klub fitness, 143
kolejka, 267
komplementy, 74
komunikacja elektroniczna, 210
koncert, 120
kontrola bezpieczeństwa, 257
kradzież karty, 221
kuchnia regionalna, 96
kwestie formalne, 292

L

lądowanie, 261
legalny pobyt, 250
liczby, 82
listy, 209
londyńskie metro, 264
lotniska, 259
lunch, 90

M

metro, 263
miejsce spotkania, 118
mieszkanie współdzielone, 187
międzynarodowe przekazy pieniężne, 227

mięso, 79
monety, 217
możliwości, 352

N

na mieście, 94
nagłe wypadki, 281
nagłówki prasowe, 199
napiwki, 107
nocleg, 233
numery telefonów, 163

O

obiad, 91
odprawa, 257
oglądanie
 filmów, 302
 telewizji, 137, 300
opery mydlane, 138
opisywanie dolegliwości, 282
osiedla mieszkaniowe, 180
owoce, 79

P

pakowanie, 250
paszporty, 250
pensjonaty, 234
phrasal verbs, 331
pieniądze, 82, 217
 wymiana, 225
piętra w sklepie, 84
pisanie e-maili, 303
plan podróży, 249
płatność kartą, 220
pociąg, 265
podcasty, 301
podróże, 249, 300
pogawędki z obcymi, 53
pogoda, 55
pomoc, 281
posiłki, 89
praca biurowa, 171
prawdopodobieństwo, 352
problemy
 komunikacyjne, 165
 zdrowotne, 281
przedmieścia, 179

przekazywanie wiadomości, 158
 przyjmowanie wiadomości, 160
 przymus, 353
 przyzwolenie, 353
 puby, 94, 121
 pytania, 36

- o dopełnienie, 37
- o podmiot, 37
- pośrednie, 38
- rozłączne, 39

 pytanie o drogę, 271

R

rachunki, 107
 reguły

- budowania pytań, 36
- użycia czasowników, 41
- użycia trybu warunkowego, 49

 restauracja, 101
 rezerwacja

- biletów lotniczych, 254
- noclegu, 237
- przez internet, 237
- przez telefon, 238
- stolika, 99

 rodzaje pytań, 36
 rodzina, 57
 rozmowa telefoniczna, 147
 ryby, 79

S

samochód, 268
 schroniska młodzieżowe, 233
 Second Life, 303
 siatki na zakupy, 78
 siłownia, 143
 siły porządkowe, 287
 skarga na zakwaterowanie, 242
 składanie zażaleń, 104
 skrzynka głosowa, 159
 słuchanie

- muzyki, 301
- radia, 300

 SMS-y, 164
 sport, 141
 sposoby na szybką naukę, 299
 spotkania, 115
 sprawy osobiste, 200

straż sąsiedzka, 184
 strony internetowe, 181
 supermarket, 77
 surfowanie po internecie, 302
 szukanie pracy, 171
 szybka nauka języka, 299

Ś

śniadanie, 89
 święta państwowe, 316

T

taksówki, 268, 269
 targ, 79
 telekonferencje, 157
 telewizja, 137
 tonowy wybór linii, 155
 tryb warunkowy, 49
 tworzenie pytań, 36
 typy rozmów telefonicznych, 147

U

ubrania, 71
 ulica handlowa, 67
 umawianie spotkania, 115
 uprawianie sportu, 141
 uzyskiwanie pomocy, 281

W

w banku, 223
 w domu, 179
 w podróży, 249
 w pracy, 171
 w recepcji, 175
 w tarapatach, 287
 warzywa, 79
 wiadomości tekstowe, 164
 wizy, 250
 wizyta

- u dentysty, 286
- u znajomych, 124

 współpracownicy, 177
 wybór miejsca spotkania, 118
 wymeldowanie, 243
 wymiana pieniędzy, 225
 wymowa, 27

wypożyczenie samochodu, 268

wrażenia

A bit much, 307

At the end of the day, 308

Fancy a drink?, 309

Fingers crossed, 309

Good weekend?, 310

How's it going?, 310

See you later, 311

Tell me about it!, 311

Text me, 312

You must be joking!, 312

Z

zainteresowania, 131

zakaz, 353

zakupy, 67

na pokładzie, 260

zamawianie

deseru, 106

jedzenia i picia, 101

zameldowanie, 241

zamieszkiwanie, 179

zapożyczenia, 26

zapraszanie gości, 190

zaproszenia, 113

zasady pisania listów, 209

zawieranie znajomości, 53

zażalenia, 104

zdania

proste, 34

pytające, 36

złożone, 35

zdrowie, 281

zgłaszanie problemów, 289

znaki

drogowe, 205

zodiaku, 203

zwierzęta, 57

zwroty

Actually, 321

Bless you!, 322

Bon appétit!, 322

Come to think of it..., 323

Do you see what I mean?, 324

Hang on a minute, 324

Lovely day!, 325

Not being funny, but..., 326

The thing is..., 327

You know what?, 327

Ż

życie zawodowe, 176

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW
w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA WYDAWNICZA



Helion SA

Szlifuj angielski od samych podstaw

Chcesz pokonać opór przed mówieniem po angielsku? Dzięki temu podręcznikowi zaczniesz w mgnieniu oka posługiwać się angielskim i dobrze go rozumieć. Ponadto poprawisz swoją wymowę, a także znajomość gramatyki i słownictwa oraz nauczysz się używać najpopularniejszych angielskich pozdrowień i zwrotów w przeróżnych kontekstach.

Dołączone do książki pliki zawierają ponad 50 dialogów w języku angielskim. Pomogą Ci one wykorzystywać nowe umiejętności w wielu różnych codziennych sytuacjach.



W książce:

- Jak budować proste zdania i poprawnie posługiwać się czasami gramatycznymi
- Jak dbać o wymowę, intonację i akcent wyrazowy
- Jak pewnie prowadzić rozmowę przez telefon i pisać SMS-y

Gavin Dudeney pełni funkcję dyrektora do spraw projektów w The Consultants-E. Stale współpracuje z International House Organisation oraz innymi instytucjami w dziedzinie edukacji.

Nicky Hockly pełni funkcję dyrektora do spraw dydaktycznych w The Consultants-E. Jest nauczycielką języka angielskiego. Prowadzi seminaria i warsztaty na całym świecie.

dla
bystrzaków

Zamówienia telefoniczne:

 0 801 339900  0 601 339900

septem
septem.pl

Sprawdź najnowsze promocje:
• <http://dlabystrzakow.pl/promocje>
Książki najchętniej czytane:
• <http://dlabystrzakow.pl/bestsellery>
Zamów informacje o nowościach:
• <http://dlabystrzakow.pl/nowości>

Helion SA
ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice
tel.: 32 230 98 63
e-mail: rad@dlabystrzakow.pl
<http://dlabystrzakow.pl>

Cena 39,90 zł

ISBN 978-83-283-2804-4

