

13. INGREDIENTS FOR THE RECIPE  
SKŁADNIKI DO PRZEPISU

PAUL:

Have you decided what tomorrow's dish of the day will be ?

Zdecydowaliście jakie będzie jutrzejsze danie dnia?

I would go for salmon steaks. How long does it take to prepare ?

Stawiałbym na steki z łososia. Ile trwa przygotowanie?

Fair enough. What ingredients do we need ? Apart from fish and garlic of course !

Może być. Jakie składniki są potrzebne? Oprócz ryby i czosnku oczywiście !

Wait. Let me guess – breadcrumbs, a tablespoon of oil, eggs and flour.

Czekaj. Niech zgadnę – tartą bułkę, łyżkę oleju, jajka i mąkę.

All right. Anything else?

W porządku. Coś jeszcze?

Any other spices?

Jeszcze jakieś przyprawy?

Excellent. Put it on the menu !

Doskonale ! Dajcie to na menu !

ADAM:

Almost. It's either going to be salmon steak with garlic sauce or stewed goose. We still can't decide.

Prawie. Będą to albo steki z łososia z sosem czosnkowym, albo duszona gęś. Wciąż nie możemy się zdecydować.

Well, if we have the basic ingredients ready, roasting takes about 20 minutes.

Cóż, jeżeli będziemy mieć gotowe wszystkie podstawowe składniki, pieczenie trwa około 20 minut.

Well , first of all we need to prepare....

Cóż, przede wszystkim musimy przygotować ....

Actually, we don't need flour, and one egg is enough.

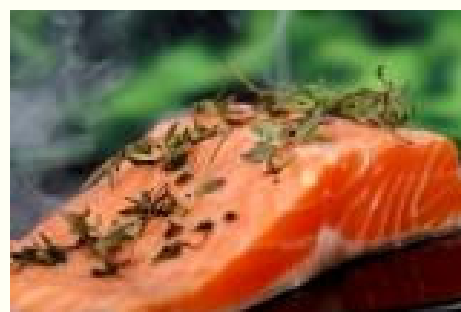
Właściwie nie potrzebujemy mąki, i wystarczy jedno jajko.

For one fillet you take half a bread roll soaked in milk, one small onion, and a handful of parsley leaves to add flavour. And one garlic clove.

Na jednego fileta bierze się pół bułki zamoczonej w mleku, jedną małą cebulę i garść natki pietruszki dla dodania smaku. I jeden ząbek czosnku.

Just a pinch of salt and pepper.

Tylko szczypta soli i pieprzu.



## NOTES:

1. **it takes** – to trwa, to zabiera (czas)  
**it takes me (you, him, etc.)** – to zabiera mnie (tobie, jemu, etc.)

**How long does it take (you) to....** – Ile (tobie) zabiera .....

Np. *How long does it take you to prepare dinner ? It takes me about 40 minutes.*

2. **Fair enough** – w porządku, może być, nie ma sprawy.  
- zwrot używany gdy zgadzamy się na coś, co mówi druga osoba.

*A: I'd rather have a day off on Tuesday his week. B: **Fair enough.***  
(A: Wolałbym mieć dzień wolny we wtorek w tym tygodniu. B: W porządku )

3. **Units of measurement** (patrz [Chart VI](#) )

4. **Actually / In fact / As a matter of fact** = właściwie, tak naprawdę



## HOW MUCH DO YOU REMEMBER? - STEP 1

**PAUL:**

Have you decided what tomorrow's dish of the day will be ?

Zdecydowaliście jakie będzie jutrzejsze danie dnia?

I would go for salmon steaks.  
1. \_\_\_\_\_ to prepare?

Stawiałbym na steki z łososia.  
Ile trwa przygotowanie?

2. \_\_\_\_\_. What ingredients do we need ? Apart from fish and garlic of course !

Może być. Jakie składniki są potrzebne? Oprócz ryby i czosnku oczywiście !

Wait. Let me guess – breadcrumbs, a 3. \_\_\_\_\_ oil, eggs and flour.

Czekaj. Niech zgadnę – tartą bułkę, łyżkę oleju, jajka i mąkę.

All right. Anything else?

W porządku. Coś jeszcze?

Any other spices?

Jeszcze jakieś przyprawy?

Excellent. Put it on the menu !

Doskonale ! Dajcie to na menu !

**ADAM:**

Almost. It's either going to be salmon steak with garlic sauce or stewed goose. We still can't decide.

Prawie. Będą to albo steki z łososia z sosem czosnkowym, albo duszona gęś. Wciąż nie możemy się zdecydować.

Well, if we have the basic ingredients ready, roasting 1. \_\_\_\_\_ about 20 minutes.

Cóż, jeżeli będziemy mieć gotowe wszystkie podstawowe składniki, pieczenie trwa około 20 minut.

Well , first of all we need to prepare....

Cóż, przede wszystkim musimy przygotować ....

4. \_\_\_\_\_ we don't need flour, and one egg is enough.

Właściwie nie potrzebujemy mąki, i wystarczy jedno jajko.

For one fillet you take 3. \_\_\_\_\_ bread roll soaked in milk, one small onion, and 3. \_\_\_\_\_ of parsley leaves to add flavour. And one garlic clove.

Na jednego fileta bierze się pół bułki zamoczonej w mleku, jedną małą cebulę i garść natki pietruszki dla dodania smaku. I jeden ząbek czosnku.

Just 3. \_\_\_\_\_ salt and pepper.

Tylko szczypta soli i pieprzu.



HOW MUCH DO YOU REMEMBER? - STEP 2 – Adam's part

PAUL:

Have you decided what tomorrow's dish of the day will be ?

I would go for salmon steaks.  
How long does it take to prepare ?

Fair enough. What ingredients do we need ? Apart from fish and garlic of course !

Wait. Let me guess – breadcrumbs, a tablespoon of oil, eggs and flour.

All right. Anything else?

Any other spices?

Excellent. Put it on the menu !

ADAM:

Prawie. Będą to albo steki z łososia z sosem czosnkowym, albo duszona gęś. Wciąż nie możemy się zdecydować.

Cóż, jeżeli będziemy mieć gotowe wszystkie podstawowe składniki, pieczenie trwa około 20 minut.

Cóż, przede wszystkim musimy przygotować ....

Właściwie nie potrzebujemy mąki, i wystarczy jedno jajko.

Na jednego fileta bierze się pół bułki zamoczonej w mleku, jedną małą cebulę i garść natki pietruszki dla dodania smaku. I jeden ząbek czosnku.

Tylko szczypta soli i pieprzu.



## HOW MUCH DO YOU REMEMBER? - STEP 3 – Paul's part

PAUL:

Zdecydowaliście jakie będzie jutrzejsze danie dnia?

ADAM:

Almost. It's either going to be salmon steak with garlic sauce or stewed goose. We still can't decide.

Stawiałbym na steki z łososia. Ile trwa przygotowanie?

Well, if we have the basic ingredients ready, roasting takes about 20 minutes.

Może być. Jakie składniki są potrzebne? Oprócz ryby i czosnku oczywiście !

Well , first of all we need to prepare....

Czekaj. Niech zgadnę – tartą bułkę, łyżkę oleju, jajka i mąkę.

Actually, we don't need flour and one egg is enough.

W porządku. Coś jeszcze?

For one fillet you take half a bread roll soaked in milk, one small onion, and a handful of parsley leaves to add flavour. And one garlic clove.

Jeszcze jakieś przyprawy?

Just a pinch of salt and pepper.

Doskonale ! Dajcie to na menu !

