19. INSTRUCTIONS IN THE KITCHEN 2

POLECENIA W KUCHNI 2

ADAM:

OK, what shall I do now?

Dobra, co mam teraz robić?

Yes, not much though.

Tak, ale nie za dużo.

I think the soup is starting to boil. Shall I take it off ?

Chyba zupa zaczyna wrzeć.
Mam ją ściągnąć?

Which table are they for?

Na który są stolik?

OK. Done. What next?

OK. Zrobione. Co dalej?

PAUL:

Will you check if there is any grated cheese left in the fridge?

Sprawdzisz czy jest został jakiś tarty ser w lodówce ?

It's just for the stew, so should be enough.

To tylko do gulaszu, więc powinno wystarczyć.

Yes, please.
And take the chops off the pan.
They are to be browned not burnt !

Tak, proszę.
I zdejmij kotlety z patelni.
Mają być przyrumienione a nie spalone !

Table three. Put them next to the salads, pour the gravy on and they're ready to be served.

Stolik trzeci. Połóż je obok sałatek, polej sosem i są gotowe do podania.

NOTES:

1. **Shall I (do something) …. ?** = Czy mam (coś zrobić)

np. ***Shall I lay the tables?*** – Czy mam nakryć stoły?
What shall I do ? - Co mam robić?

Patrz też – notatki do lekcji 18.

2. Wydając polecenia, możemy użyć czystej formy trybu rozkazującego, np. *Open ! Check! Wait!*
Jeżeli chcemy, by polecenie miało bardziej uprzejmy charakter – prośby, zastosujemy jedną z poniższych konstrukcji:

Will you *(check the temperature)?*
Would you *(keep an eye on this)?*
Can you *(help me)?*
Could you*(turn the gas down)?*

3. **there is / are / ……. left** - zostało ……..

Np. *There is some cheese left* – Zostało trochę sera.

4. **much** – dużo, dla rzeczowników niepoliczalnych
Many – dużo, dla rzeczowników policzalnych

*There is **much** bread.* – Jest dużo chleba
*There are **many** bread rolls.* – Jest dużo bułek.

5. **though** – a jednak, ale ; zawsze na końcu zdania.

*I've been working all day. I'm not tired **though**.*
Pracowałem cały dzień, a jednak nie jestem zmęczony.

*Add some salt. Not too much **though**.*
Dodaj trochę soli. Ale nie za dużo.

6. Konstrukcja **to be + bezokolicznik** wyraża powinność, obowiązek, oznacza – „mam coś zrobić"

Np. ***I am to start*** *work at 11* - Mam zacząć pracę o 11.
He is to be *back* - On ma wrócić
It is to be *ready for tonight* - To ma być gotowe na dziś wieczór.
It was to be *done an hour ago* - To miało być zrobione godzinę temu.

HOW MUCH DO YOU REMEMBER? - STEP 1

ADAM:

OK, 1._____ now?

Dobra, co mam teraz robić?

Yes, not 4._____ 5._____.

Tak, ale nie za dużo.

I think the soup is starting to boil.
1._____ take it off ?

Chyba zupa zaczyna wrzeć.
Mam ją ściągnąć?

Which table are they for?

Na który są stolik?

OK. Done. What next?

OK. Zrobione. Co dalej?

PAUL:

2._____ check if 3._____ any grated cheese 3._____ in the fridge?

Sprawdzisz czy jest został jakiś tarty ser w lodówce ?

It's just for the stew, so should be enough.

To tylko do gulaszu, więc powinno wystarczyć.

Yes, please.
And take the chops off the pan.
They 6._____ browned not burnt
.

Tak, proszę.
I zdejmij kotlety z patelni.
Mają być przyrumienione a nie spalone !

Table three. Put them next to the salads, pour the gravy on and they're ready to be served.

Stolik trzeci. Połóż je obok sałatek, polej sosem i są gotowe do podania.

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

ADAM:

PAUL:

Dobra, co mam teraz robić?

Will you check if **there is** any grated cheese **left** in the fridge?

Tak, ale nie za dużo.

It's just for the stew, so should be enough.

Chyba zupa zaczyna wrzeć.
Mam ją ściągnąć?

Yes, please.
And take the chops off the pan.
They are to be browned not burnt !

Na który są stolik?

Table three. Put them next to the salads, pour the gravy on and they're ready to be served.

OK. Zrobione. Co dalej?

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

ADAM:

PAUL:

OK, <u>what shall I do</u> now?

Yes, not <u>much</u> <u>though</u>.

Sprawdzisz czy jest został jakiś tarty ser w lodówce ?

I think the soup is starting to boil. <u>Shall I</u> take it off ?

To tylko do gulaszu, więc powinno wystarczyć.

Which table are they for?

Tak, proszę.
I zdejmij kotlety z patelni.
Mają być przyrumienione a nie spalone !

OK. Done. What next?

Stolik trzeci. Połóż je obok sałatek, polej sosem i są gotowe do podania.