**Praca w piekarni - słownictwo**

Die Bäckerei- piekarnia
der Zucker- cukier
die Zuckerbäckerei- ciastkarnia
gebrannter Zucker- cukier palony, karmel
gemahlener Zucker- cukier puder
Zuckerbäcker- cukiernik
Zuckerbackwerk- wyroby cukiernicze
der Zuckerguss- lukier
zuckern- pocukrować
Zuckerwaren- słodycze
Zuckerzeug- słodycze
süßen- osłodzić
süß- słodki
Süßigkeiten- słodycze, cukierki
der Süßstoff- sacharyna, środek słodzący
Süßwaren- słodycze, cukierki
der Teig,- e- ciasto
den Teig kneten- urabiać ciasto
die Teigrolle- wałek do ciasta
die Teigwaren- wyroby mączne
der Kuchen- ciasto
der Kuchenbäcker- cukiernik
das Kuchenblech,-e- blacha do pieczenia ciasta
das Küchenbrett,-er- stolnica
die Kücheneinrichtung- sprzęty kuchenne
die Kuchenform,- en- foremka do pieczenia ciasta
der Kuchenherd,-e- piec kuchenny
die Kuchenzange,-en- szczypce do ciast
die Hefen- drożdże
der Hefenkuchen- placek drożdżowy
der Hefeteig- ciasto drożdżowe
brocken- kruszyć, drobić
das Brot,-e- chleb
das Brötchen- bułka
die Kaisersemmel /das Kaiserbrötchen- kajzerka
das Kipferl- rogal
das Gebäck- pieczywo
das Obst- owoc
der Obstkuchen- ciasto owocowe
backen- piec ( Ich backe- pieczę)
braten- smażyć (Ich brate- smażę)
der Bratofen- piec do pieczenia, piekarnik
die Bratpfanne,- n- brytfanna
der Beruf- zawód
Wer bist du von Beruf? - Kim jesteś z zawodu?
Ich bin Bäcker von Beruf- jestem piekarzem
der Bäckerladen- sklep z pieczywem
e Backform,- en- forma do pieczenia
die Backhitze- temperatura pieczenia
das Backobst- owoce suszone
der Backofen- piec piekarniczy, piekarnik
das Backpulver- proszek do pieczenia
die Backstube- piekarnia
die Milch- mleko
die Sahne- śmietana
das Milchbrötchen- bułka mleczna
das Milchpulver- mleko w proszku
das Vollkornbrot- chleb razowy
das Weizenbrot- chleb pszenny
das Weizenmehl- mąka pszenna
das Mehl- mąka
die Baguette- bagietka
die Gewürze- przyprawy
die Zutat- przyprawa
die Erdnuss – orzech ziemny
Echte Walnuss- orzech włoski
die Gartenerdbeere- truskawka
die Erdbeere- poziomka
der Apfel- jabłko
die Apfelschale- łupina jabłka
die Pflaume- śliwka
der Käse- ser
der weiße Käse- biały ser
der Streusel- kruszonka
der Streuselkuchen- placek z drożdżówką
die Torte- tort
Für die Hochzeit- na wesele
die Creme- krem
das Hefestückchen- drożdżówka
das Rezept- przepis
der Topf- garnek
der Löffel- łyżka
das Messer- nóż
das Weissbrot- chleb pszenny
weißglühen- rozżarzyć
die Arbeit- praca
das Brotbacken- pieczenie chleba
der Sauerteig- zaczyn
die Krume- miękisz chleba
die Kruste- skórka chleba
Das Herz des Brotes ist das Mehl- sercem chleba jest mąka
frisch- świeży
die Küche- kuchnia
lecker- smaczny
eine Scheibe vom Brot- kromka chleba
das selbst hergestellte Brot- samodzielnie upieczony chleb
das gebackene Brot- upieczony chleb
Viele Sorten vom Brot- wiele rodzajów chleba
die Mehlqualität- jakość mąki
Küchenutensilien- przybory kuchenne
das Backgerät- narzędzie do pieczenia
eine Bäckerei eröffnen- otworzyć piekarnię
die Knetmaschine- gniotownik, ugniatarka
der Brotmangel- brak chleba
der Teigschaber- skrobak do ciasta
die Schüssel– miska, półmisek
ausschaben- wyskrobywać
die Küchenwaage- waga kuchenna
die Menge- ilość
die Sesamkörner – ziarna sezamu
der Becher- kubek
der Leinsamen- siemię lniane
haltbar- trwały
ranzig- zjełczały
Brotzutaten- przyprawy do chleba
Brot besteht zwar hauptsächlich aus Mehl und Wasser- chleb powstaje zasadniczo z mąki i wody
schmackhaftes Brot- smaczny chleb
die Zugabe,-n- dodatek
die Sonnenblumenkerne- ziarna słonecznika
die Kürbiskerne – nasiona dyni
der Anis-anyżek
der Kümmel – kminek
das Salz- sól
der Pfeffer- pieprz
der Honig- miód
der Geschmack des Brotes – smak chleba
die Ernährung- odżywianie się
aromatisch – aromatyczny
das Gefäß – naczynie
mischen- mieszać
ca. 1 g (circa 1g- około1 g)
der Kühlschrank- lodówka
das lauwarme Wasser- letnia woda
den Teig anrühren / einrühren / kneten - rozrabiać ciasto
die Mischung- mieszanina
salzen- solić
die Backzeit- czas pieczenia
Nach circa 12 Stunden – po ok.12 godz.
zubereiten- przgotowywać, przyrządzać
der Knetvorgang – przebieg rozrabiania ciasta
Der Teig braucht nun einige Ruhezeit um aufzugehen -ciasto potrzebuje spokoju, by urosnąć
knusprig – chrupiący
knusprige Kruste – chrupiąca skórka
feine Krume – delikatny miękisz
heizen- palić
der Ofen- piec
das  heiße Wasser – gorąca woda
Brot backen- piec chleb
schmecken- smakować
verwenden- używać
die Konsistenz- konsystencja
an den Händen kleben- lepić się do rąk
Backtemperaturen – temperatury pieczenia
ca. 50 Grad – około 50 stopni
das Landbrot – chleb wiejski
das Schwarzbrot- chleb ciemny
das Brötchen- bułeczka
in Scheiben schneiden – kroić w kromki
das Gewürzbrot – chleb z przyprawami
das Weizenmehl- mąka pszenna
das Roggenmehl- mąka żytnia
der Zucker- cukier
kräftig verkneten- silnie ugniatać
zum Brot formen –nadawać kształt chlebu
1 Stunde backen – piec godzinę
die lauwarme Milch- letnie mleko
die Butter- masło
im Backofen bei 180 Grad 1 Stunde backen – w piecu przy 180 st. 1 godz. Piec
Mehl und Salz vermischen – mąkę i sól wymieszać
alle Zutaten vermischen – wszystkie przyprawy wymieszać
das Maismehl- mąka kukurydziana
das Ei,-er- jajko
das geschlagene Ei- ubite jajko
die Margarine- margaryna
das Käsebrot mit Oliven – chleb serowy z oliwkami
das Fett- tłuszcz
das Öl- olej
das Olivenöl- olej z oliwek
die Zwiebel- cebula
die Packung- opakowanie
geknackte Wallnüsse – zgniecone orzechy włoskie
das Schrotmehl- mąka razowa
eingiessen – wlewać / nalewać (Ich giesse...ein)
der Teig ist zu krümelig- ciasto jest za kruche, kruszy się
die Frischhefe- świeże drożdże
aus Roggenmehl – z mąki żytniej
Mehl und Salz gut mischen- mąkę i sól dobrze zmieszać
etwas Wasser zugießen – trochę wody wlać
zugeben – dodać ( Ich gebe... zu)
das Brot riecht nach – chleb pachnie (nach- czymś)
nicht übertreiben- nie przesadzać
herstellen- sporządzić
der Eidotter- żółko (jajka)
goldbraune Kruste – złocistobrązowa skórka
der Schimmel – pleśń
schimmeln- pleśnieć
der Pfannkuchen- pączek
Brötchen mit Pudding- drożdżówka z budyniem
Ich arbeite in der Nacht- pracuję w nocy
Ich bin zufrieden mit meinem Beruf- jestem zadowolona ze swojej pracy
Die Arbeit macht mir viel Spaß – praca sprawia mi dużo przyjemności
Morgen habe ich frei- jutro mam wolne
verkaufen- sprzedawać  (Ich verkaufe- sprzedaję)
Das schmeckt gut- to smakuje dobrze
überraschende Köstlichkeiten -niespodziewane pyszności
die Erfahrung -doświadczenie
das Bäckerhandwerk – rzemiosło piekarnicze
der Konditor- cukiernik
die Konditorei- cukiernia
die Konditorwaren- wyroby cukiernicze
Spezialitäten -specjalności
der Fachverkäufer – sprzedawca fachowiec
der Mitarbeiter – współpracownik
der Fahrer – kierowca
gesunde Ernährung – zdrowe odżywianie się
achten- uważać (Ich achte auf...- uważam na)
gut schmecken- dobrze smakować
der Genuss- spożycie, rozkosz
die Backstube- piekarnia
der Kunde- klient
das knusprige Brötchen -chrupiąca bułeczka
das Brot aus dem Ofen- chleb z pieca
anbieten- poczęstować, zaoferować (Ich biete...an)
das Rosinenbrot- chleb z rodzynkami
Die Arbeit ist nicht schwer- praca nie jest ciężka
Ich will Geld verdienen- chcę zarobić pieniądze
Ich bin aus Polen- jestem z Polski
Die Arbeit im Ausland- praca za granicą
die Brotkruste- skórka od chleba
der Brotlaib- bochenek chleba
die Brotschneidemaschine- maszyna do krajania chleba
Sommerarbeit im Ausland- praca na lato za granicą
Konservierungsstoffe – środki konserwujące
ein Würfel Hefe-  kostka drożdży
der Verkauf- sprzedaż
im Verkauf – w sprzedaży
nach Bedarf backen -wg zapotrzebowania piec
harte Kruste- twarda skórka
die Kruste ist dunkel und knusprig – skórka jest ciemna i chrupiąca
die Gärung -fermentacja
Salz ist ein Konservierungsmittel – sól jest środkiem konserwującym
Es schmeckt nach Tagen- smakuje drożdżami
Mohnsamen- nasiona maku
der Mohnkuchen- makowiec
der Käsekuchen- sernik
der Keks- keks
Man muss viele Stücke von Brot backen- trzeba dużo sztuk chleba upiec
der Arbeiter- pracownik
Leiter der Bäckerei -kierownik piekarni
der Laden / das Geschäft- sklep
das Brot verkaufen- sprzedawać chleb
Er trägt das Brot ins Laden aus- on rozwozi chleb do sklepu
der Zuckerbäcker- zukiernik
süße Waren – słodkie wyroby
der Bäckerberuf – zawód piekarza
die Pflicht- obowiązek
der Verkauf der Backwaren – sprzedaż pieczywa
täglich frisch- codziennie świeże
Brotsorten – rodzaje chleba
vollelektronische Backöfen – w pełni elektroniczne piece do pieczenia
die Ausbildung- wykształcenie
Kunden bedienen und beraten- klientów obsługiwać i doradzać im
Teige herstellen- ciasta sporządzać
Ich liebe es, nachts zu arbeiten- lubię pracować nocami
die Hygiene- higiena
die Bäckermütze- czapka piekarska
Der Bäcker trägt die Mütze aus hygienischen Gründen- piekarz nosi czapkę z przyczyn higienicznych
kein Haar fällt in die Backwaren- żaden włos nie wpada do ciasta
sauber- czysty
Hände waschen- myć ręce
Ich schmecke das frische, warme Brot – smakuję świeży, ciepły chleb
am Ende meines Arbeitstages- na końcu mojego dnia pracy
die Maschinen erleichtern die Arbeit des  Bäckers- maszyny ułatwiają pracę piekarza
die Sauberkeit- czystość
die Bäcker
im Team arbeiten- pracować w grupie
Ich kann die Bedienung technischer Geräte schnell erlernen- potrafię szybko się nauczyć obsługi sprzętu technicznego
Ich bin aktiv- jestem aktywna
Arbeitsplatz sauber halten- stanowisko pracy utrzymywać w czystości
Ofen beschicken- zasilać piec
Brotsorten verkaufen- sprzedawać rodzaje chleba
das Frühstück- śniadanie
Reinigung des Arbeitsplatzes – czyszczenie miejsca pracy
Arbeit mit Lebensmitteln- praca z artykułami żywnościowymi
appetitlich – apetyczny
Ich bin freundlich- jestem przyjazna
Ich mag den Kontakt zu Menschen- lubię kontakt z ludźmi
dekorieren- dekorować
Ich bin organiesiert und ordentlich- jestem zorganizowana i porządna
die Beratung- porada
Ich habe die ganze Nacht gearbeitet- pracowałam całą noc