**Praca w piekarni i cukierni - 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