



Erasmus+



**Gimnazjum nr 20 im. Hanzy**  
**Projekt „I am what I eat“**

**Z kulturą przy stole**



**Table manners**

ERASMUS+ KA2  
PARTNERSTWO STRATEGICZYNE  
PROJEKT  
„FOOD – I AM WHAT I EAT”  
NR UMOWY  
2016 – 1 – FI01 – KA219 – 022730\_2

# JAK ZACHOWAĆ SIĘ PRZY STOLE?

## TABLE MANNERS

- ❖ Przywitaj się z domownikami i gośćmi.



**Greet the guests and the family.**

- ❖ Na krześle należy rozsiaść się dość wygodnie i wykorzystać to, że mamy oparcie dla pleców.



**The chair should be comfortable enough to sit back and take advantage of the backrest.**

- ❖ Przy pięknym stole należy również pięknie siedzieć: prosto, nie za blisko stołu, lekko pochylając się podczas jedzenia.



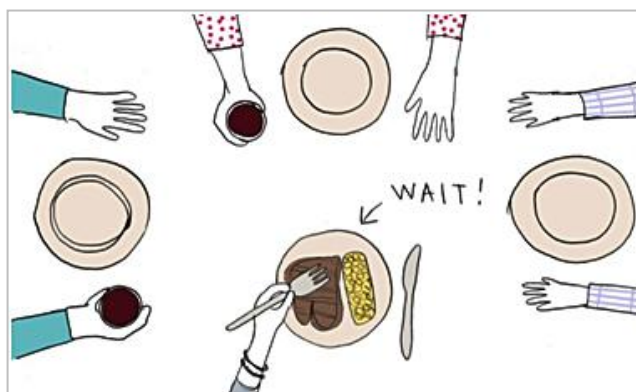
**The beautiful dinner table needs proper table manners: sit straight, not too close to the table, slightly leaning forward while eating.**

- ❖ Połóż serwetkę na kolana.



**Unfold your napkin and place it on your lap.**

- ❖ Jedzenie rozpocznij wtedy, gdy wszyscy goście dostaną już posiłek.



**Don't start eating unless everyone gets their dish.**

- ❖ Jedzenie podajemy najpierw najstarszej kobiecie obecnej przy stole, następnie kolejnym paniom według wieku, a następnie mężczyznom. Nie rozpoczynamy posiłku zanim jedzenia nie rozpocznie gospodarz/ gospodyni.



**Wait your turn for food.**

**It is traditional to serve the most senior lady at the table, then the other ladies in the descending order of rank (usually equating to age unless you have royalty present). Once the ladies have been served, the gentlemen receive their dishes. *Never* start eating until the hostess/host begins to eat.**

- ❖ Należy nakładać na talerz tyle, aby wszystko było zjedzone (żeby nie zostawało), jeżeli nadal będziesz głodny, poproś o następną porcję.



(don't put too much food on your plate - just the amount you are able to eat - if you are still hungry, you can have a second helping).

- ❖ Próbuuj potrawy.



**Taste the food.**

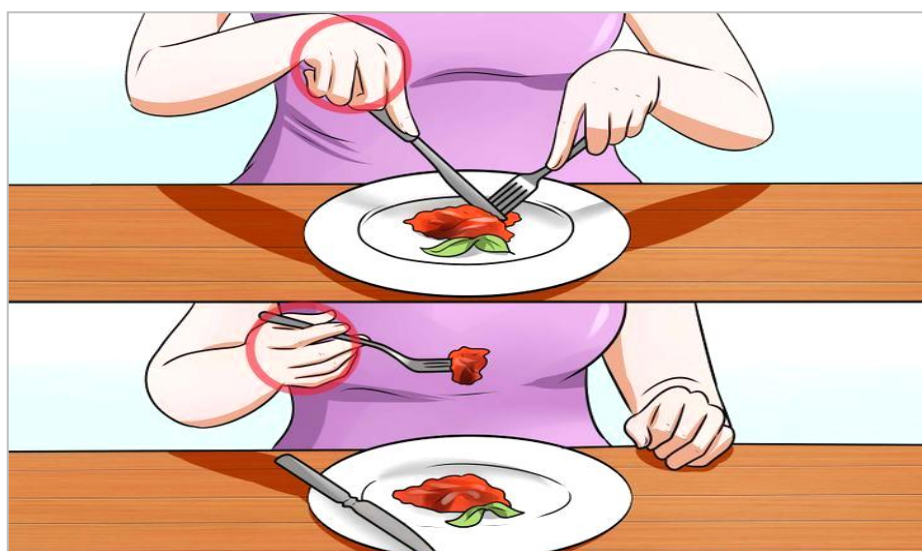


- ❖ Przed jedzeniem trzeba wszystkim przy stole życzyć „Smacznego!”.



**Before eating wish “bon appetit” to everyone.**

- ❖ Trzymaj widelec w lewej, a nóż w prawej ręce.



**Hold the fork in your left hand and the knife in your right hand.**

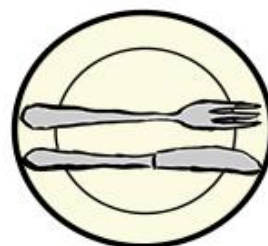
❖ O czym informuje ułożenie sztućców?



PAUZA



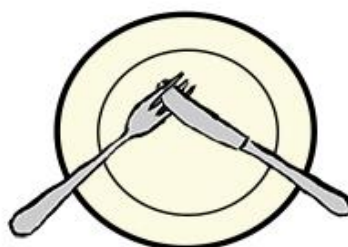
GOTOWY NA KOLEJNE DANIE



WSPANIAŁE



SKOŃCZONE



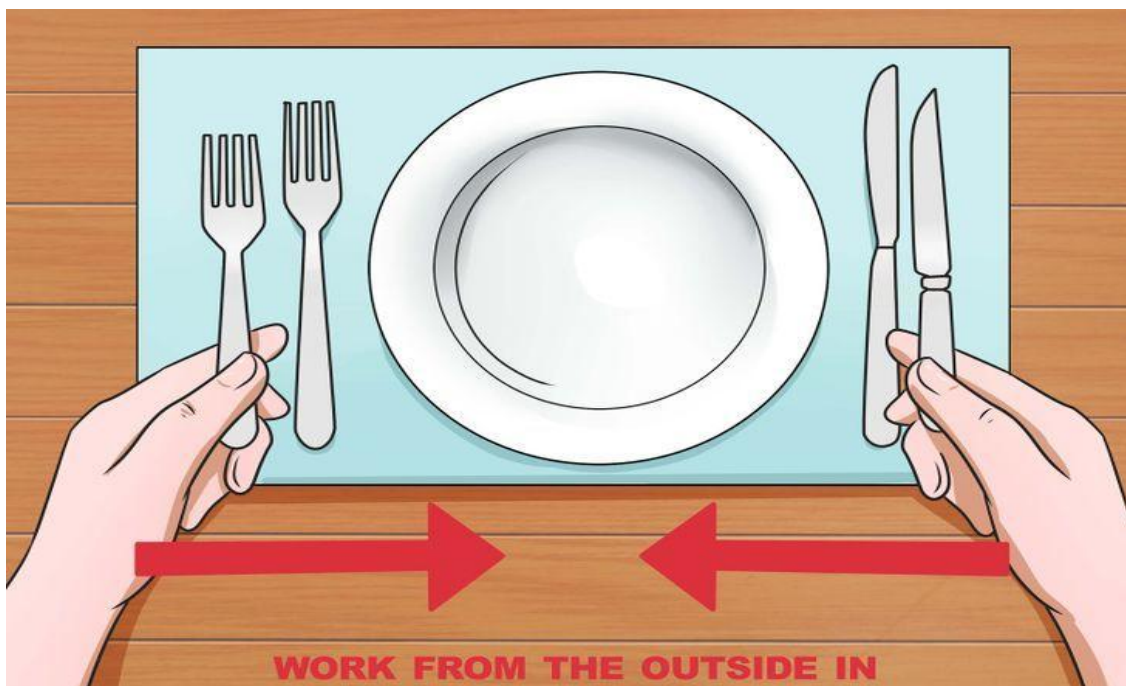
NIE SMAKUJE



- ❖ Jeśli jest dużo rodzajów sztućców obok talerza, należy rozpocząć używanie ich od strony zewnętrznej. W przypadku wątpliwości, spójrz, co robią sąsiedzi.



**If there are lots of different sets of cutlery beside the plate, start at the outside and work in. If in doubt, have a look to see what the other guests are doing/using.**





- ❖ Zupę jedz dotąd, póki zdołasz wybrać ją łyżką. Nigdy nie przechylaj talerza do siebie, ostatecznie leciutko od siebie.



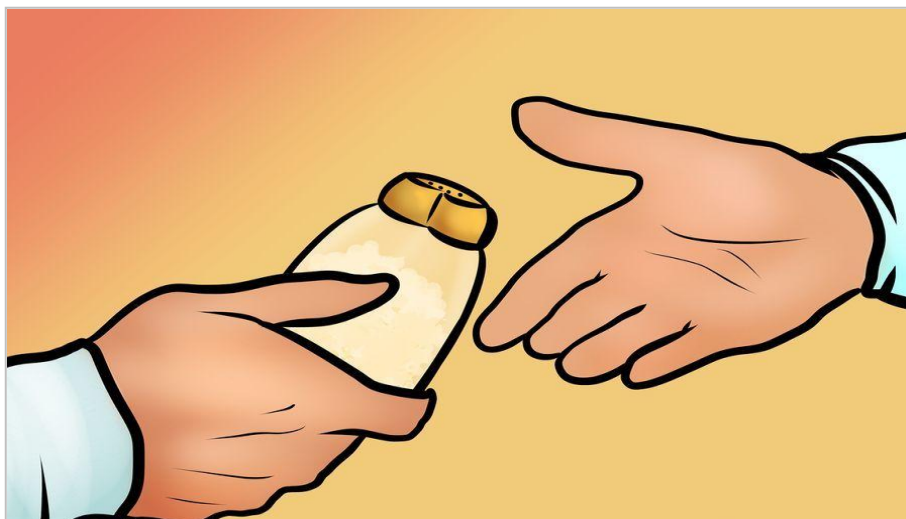
**Eat the soup until you are able to scoop it with your spoon. Never tilt the plate towards you. To eat the last drop, you can tilt the bowl slightly away from you.**



**Wait for the soup to cool down  
if it is too hot.**



- ❖ Jeśli czegoś potrzebujesz, nie sięgaj przez stół, lecz poproś grzecznie o podanie potrzebnej ci rzeczy. Na przykład: „Czy możesz, proszę, podać mi sól?”



If you need something, do not reach across the table to get it. Ask politely the person sitting closest to the thing to hand it over to you. For example: "Can you please hand me the salt?"

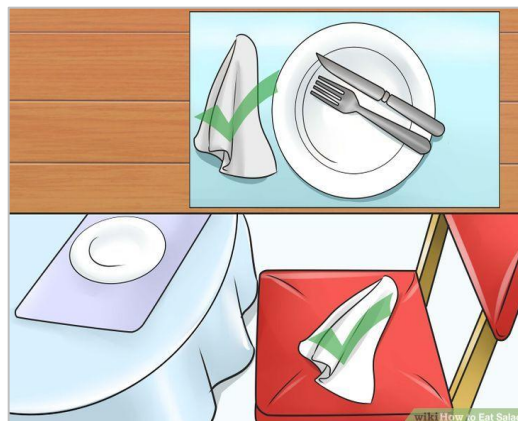
- ❖ Przeżuwać należy bezgłośnie, z zamkniętymi ustami.



Chew silently, with your mouth closed. Don't munch.

## Czego nie robimy przy stole? What not to do at the table?

- ❖ Kończąc jeść, wytrzyj usta i palce serwetką.



**When you finish your meal, wipe your mouth and fingers with a napkin.**

- ❖ Należy bezwzględnie podziękować za smaczny obiad.

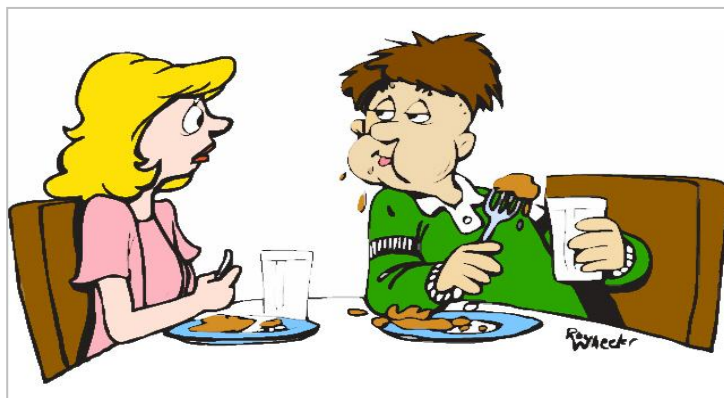


**Say "thank you" for the delicious meal.**



❖ Nie mówimy z pełnymi ustami.

**Don't talk with your  
mouth full.**



❖ Nie siorbiemy przy jedzeniu i piciu.



**Don't slurp  
food or drinks.**

❖ Nie rozpieramy się łokciami

**Don't keep your elbows  
on the table.**



❖ Nie plotkujemy z sąsiadem

**Don't gossip with your neighbor.**



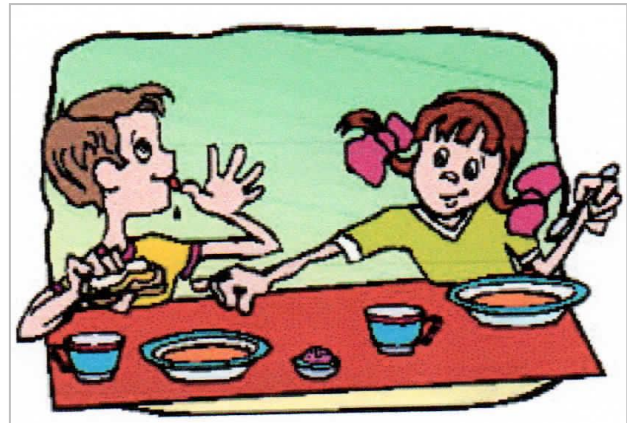


❖ Nie mówimy szeptem.

**Don't whisper.**

❖ Nie doprawiamy jedzenia przed spróbowaniem.

**Taste the food before  
you add salt or pepper.**



❖ Nie pochylamy się nad talerzem.  
Jedzenie do ust, a nie usta do jedzenia.



**Don't lean over the plate.**

**Food to mouth, not mouth  
to food.**

❖ Nie korzystamy z telefonu komórkowego.

**Don't use your  
mobile phone.**

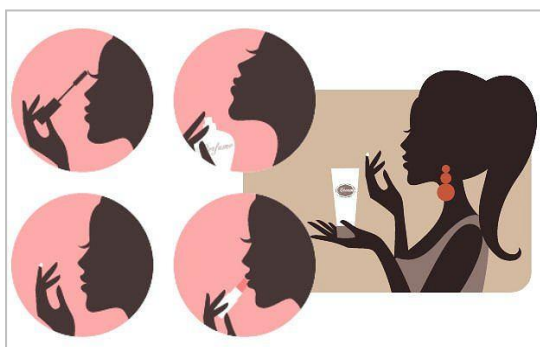


❖ Nie wydymujemy głośno nosa.



**Don't blow your nose loudly.**

❖ Nie żujemy gumy.  
**Don't chew the gum.**



❖ Nie poprawiamy makijażu.  
**Don't put on makeup.**

- ❖ Nie wkładamy serwetki za kołnierz.  
Don't put the napkin behind to collar.



- ❖ Po zakończeniu jedzenia nie kładziemy serwetki na talerzu.



Don't put the napkin on the plate after you finish eating.

- ❖ Nie wkładamy do popielniczki resztek jedzenia (np. kości); to nie kosz na śmieci.



Don't put the leftovers into ashtray (for example bones) this isn't a waste bin.

- ❖ Nie palimy papierosów.



Don't smoke.

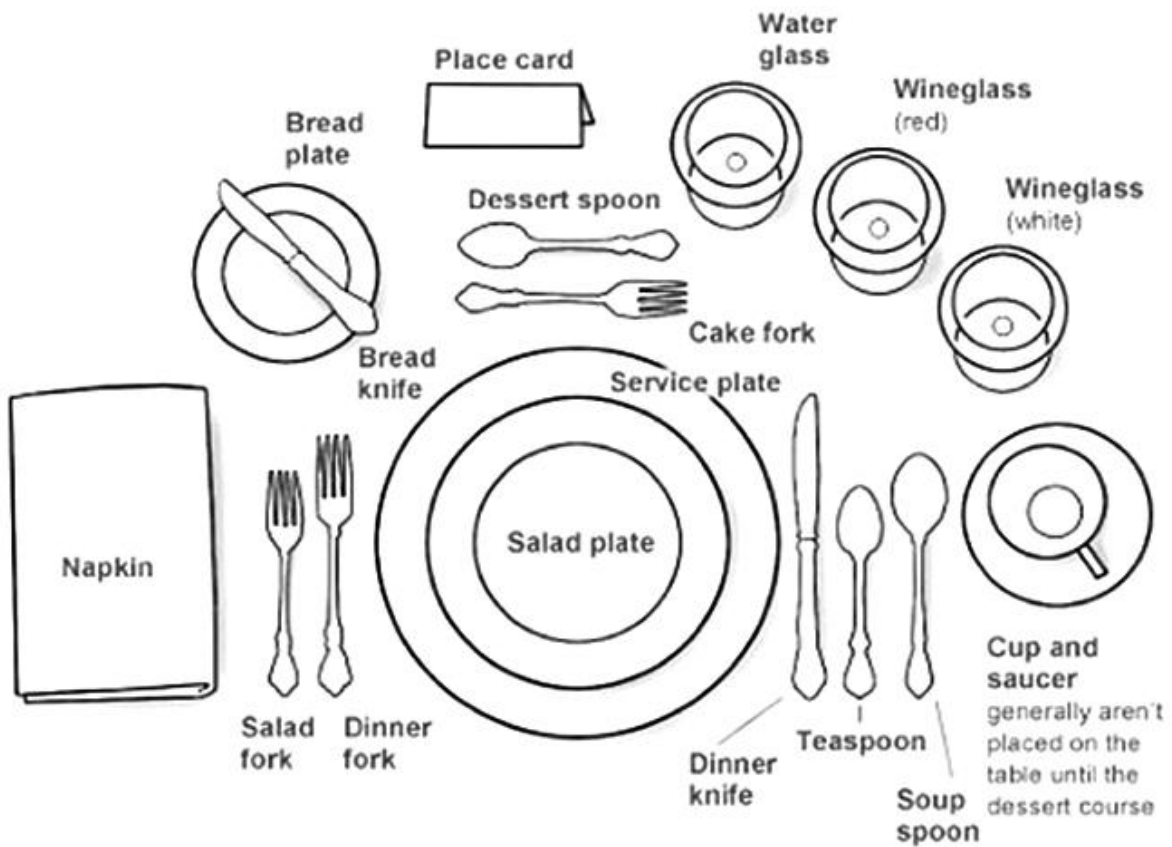
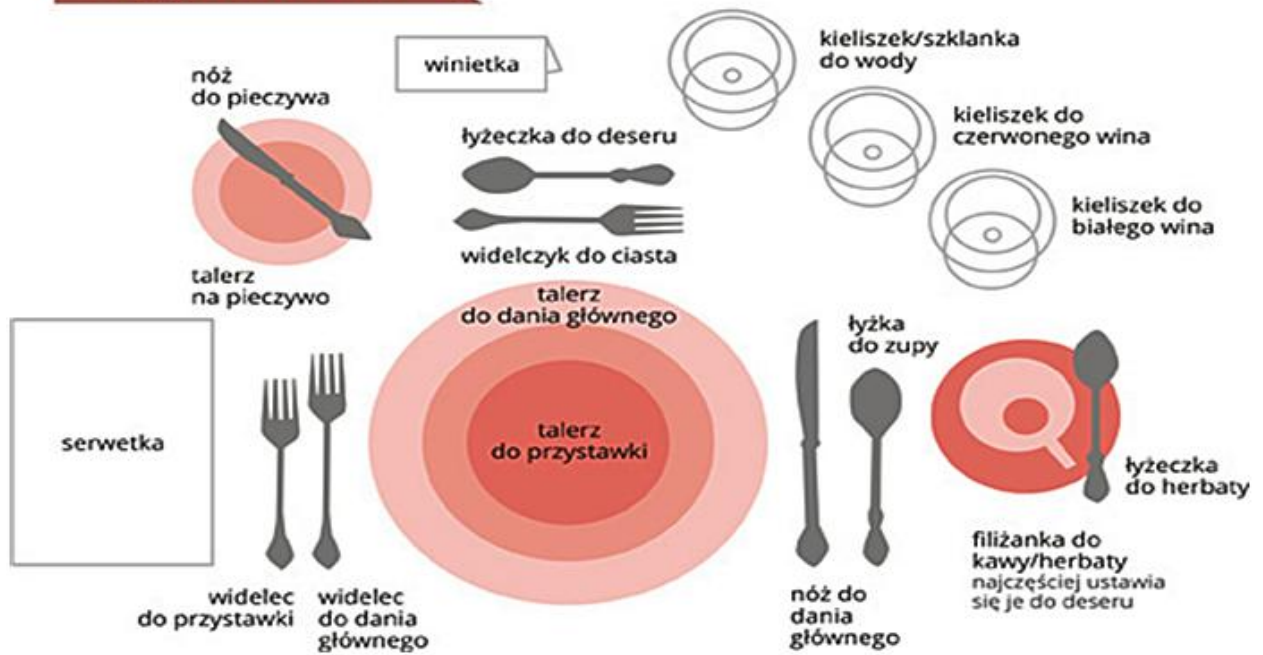
# DO CZEGO UŻYWAĆ RÓŻNYCH RODZAJÓW SZTUĆCÓW?



How to use cutlery?



## Przyjęcie formalne



- ❖ Stół nakrywa się białym lub kolorowym obrusem, dostosowanym wielkością do powierzchni stołu. Brzegi obrusa zwisają poza krawędzie stołu równo ze wszystkich stron, na długość 20- 30 cm. Obrus powinien być świeży, co podkreślają kanty powstałe w wyniku jego złożenia.



The table is covered with a white or a colored cloth, matching the size of the table. The edges of the tablecloth hanging over the edges of the table should be equal on all sides, with the length of 20- 30 cm. The tablecloth should be washed and ironed. This can be seen when there are even creases where the tablecloth was folded.





- ❖ Układając menu, kierujemy się powszechnie obowiązującą kolejnością, w jakiej spożywamy poszczególne dania: przystawka, zupa, danie rybne, danie mięsne, sery, deser, kawa.

When we arrange the menu, we use the same order as the dishes appear on the table. Hence, we start with appetizers, followed by soups, fish dishes, meat dishes, cheese, desserts and coffee.



- ❖ **Napoje podajemy w odpowiednio dobranych kieliszkach i szklankach, które podnoszą również estetyczny wygląd stołu. Liczba kieliszków i szklanek zależy jest od serwowanych napojów, przy czym dla każdego napoju jest przeznaczony inny rodzaj szkła.**



**Drinks are served in appropriately selected wine glasses. This enhances the esthetics of the table. The number of wine glasses depends on served drinks. For each beverage a different type of glass is intended.**

- ❖ **W niektórych sytuacjach kawę po posiłku pijemy przy tym samym stole. Kieliszków do winiaku i likieru nie stawiamy razem z innymi, podaje się je dopiero po nalaniu kawy do filiżanek.**



**In some cases we drink coffee after meals at the same table. Glasses for brandy and liqueur are not put on the table right away. They are brought only after the coffee has been poured.**



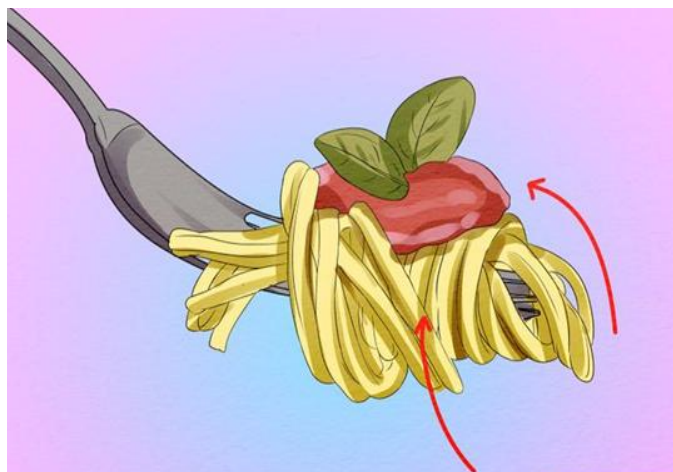


DINNER CUTLERY    PASTA CUTLERY    FISH CUTLERY    SNAIL CUTLERY

- ❖ Koneser spaghetti używa jedynie widelca, jednak wskazane jest również podanie łyżki.



**A connoisseur of spaghetti uses only a fork, but you should also give them a spoon.**



- ❖ Ślimaki chwytamy za skorupę w specjalne szczypce, wyjmując ze środka małym widelcem z dwoma zębami. Mięso kładziemy na łyżkę i skrapiamy sosami lub dodatkami. Jeśli podano ślimaki morskie, należy je wyjmować specjalną szpilką.



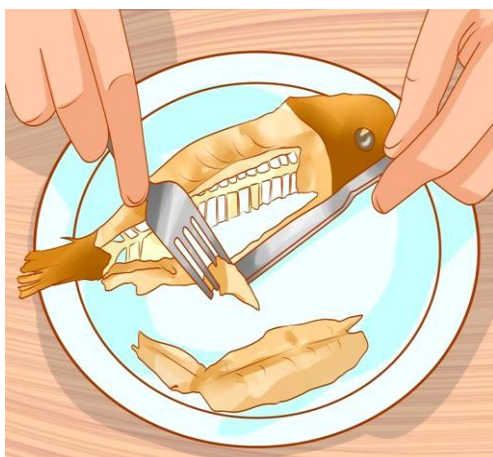
**Snails should be grabbed by a shell with special pliers. The flesh is removed with a small fork. The meat is placed on a spoon and sprinkled with sauces or herbs. Sea snails require a special pin.**



- ❖ Ryb nie powinno się jeść dwoma widelcami. Sztućce do ryb to widelec i szeroki tępy nóż, którym niczego nie kroimy, tylko oddzielamy mięso od ości. Zwykłym nożem i widelcem jemy ryby wędzone i śledzie.



Fish should not be eaten with two forks. Fish cutlery include a fork and a wide blunt knife. This knife is not supposed to cut anything. It is used to separate the meat from the bones. We can use everyday knife and fork to eat smoked fish or herring.







lobster knife \* lobster skewer \* lobster tweezers \* oysters knife \* oysters spoon

❖ Krewetki zawsze należy podawać obrane. Jeśli krewetka nie jest obrana, uwolnij ją z pancerza, przekręcając w rękach pancerz i wydłubując ją ze środka.



Shrimps should always be peeled. If the shrimp has not been peeled, release it from its shell by twisting it in your hands and releasing the contents.





- ❖ Ostrygi je się za pomocą specjalnego widelca. Odcina się od muszli, usuwa ciemne niejadalne części, skrapla cytryną i zjada. Jeśli podana ostryga jest zamknięta, należy rozchylić ją specjalnymi szczypcami, trzymając cały czas poziomo wypukłą stroną w dół i zjeść prosto z muszli.



Oysters are eaten with a special fork. Oysters are cut off the shell and the dark inedible parts are removed. Then, oysters are seasoned with lemon and eaten. If the oyster is served closed, the special pliers are to be used. Eat straight from the shell while holding the oyster horizontally with the convex side down.

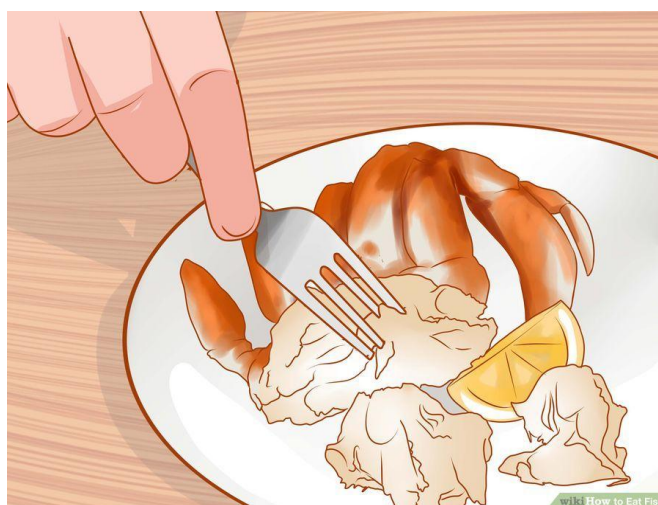


- ❖ Raki, langusty i homary jemy za pomocą szczypczyków i długiego widelczyka zakończonego ostrymi szpikulcami. Mięso wyciągamy z kleszczy, nóżek i ogona. Raki podawane są zwykle w całości je się je za pomocą specjalnego noża do pancerza, widelca i palców.



**Crayfish, crawfish and lobsters are eaten using tweezers and a long fork ended with sharp spikes. Meat is drawn from claws, feet and tail.**

**Crayfish are usually served whole and they are eaten with a special knife that cuts through the shell, a fork and fingers.**



- ❖ Kawior je się za pomocą łopatkki lub noża z zakrzywionym ostrzem. Sztućce te nie mogą być metalowe, gdyż psują smak kawioru. Kawior należy podawać mocno schłodzony. Można go jeść, nakładając na tost z masłem.



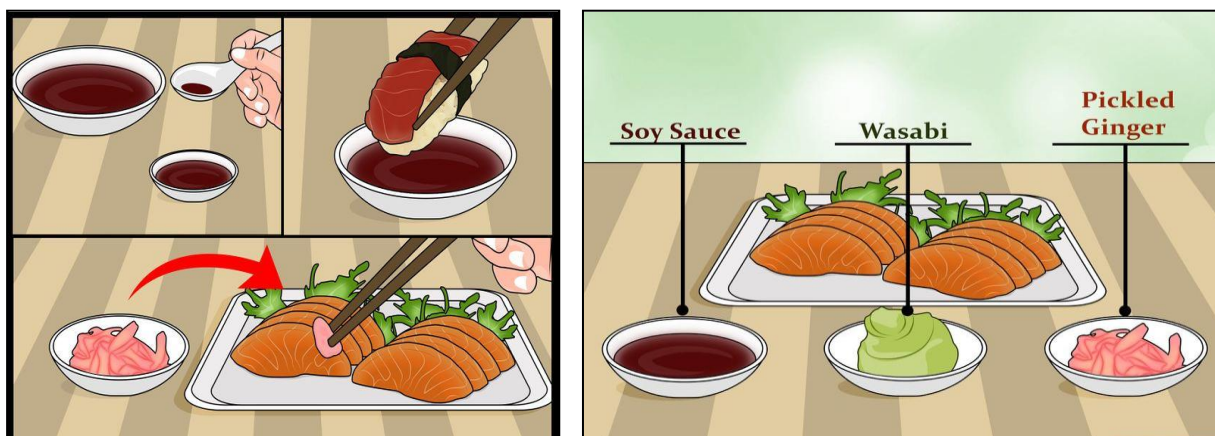
**Caviar is eaten with a spatula or a knife with a curved blade. The cutlery should not be metal, because it spoils the taste of caviar. Caviar should be served cooled. You can eat it on toast with butter.**

**Caviar can be eaten on crackers**





- ❖ Sushi je się palcami lub pałeczkami, maczając w sosach.



**We use fingers or chopsticks to eat sushi. We deep it in sauce.**

- ❖ Bułki na przyjęciach nie gryziemy, lecz odłamujemy po kawałku.



**Use your hands to gently break open the crust. Don't be worried if your baguette cracks a little, and some pieces fall off. This is normal since the baguette's crust is hard and brittle. Don't use too much force, but do it slowly and gently to prevent the baguette from suddenly cracking in half.**



- ❖ Do nakładania owoców podaje się komplet sztućców albo dużą łyżkę i widelec (takie jak do drugiego dania). Nakryciem do owoców jest talerz deserowy oraz - jeśli owoców nie trzeba kroić - łyżka i widelec deserowy, a jeżeli owoce wymagają krojenia - nóż i widelec deserowy.



To serve fruit use a cutlery set or a large spoon and fork (same as for the second course). Use a dessert plate. If the fruit don't need to be cut, only a spoon and a dessert fork is required. If the fruit need to be cut, a knife and a dessert fork is required.

Owoce, które nie wymagają krojenia, je się łyżką, a widelcem jedynie przytrzymuje się większe kawałki. Jeżeli owoce są w dużych kawałkach i trzeba je kroić na talerzu, do jedzenia służy widelec.

Fruit that do not require cutting are eaten with a spoon. In such cases a fork is used to hold down the larger pieces. If the fruit are served in large pieces and needs to be cut, then it is eaten with a fork.



- ❖ Ciastka podaje się na paterze lub tacy i nabiera szczypczkami. Można je jeść palcami lub widelczykiem, zależnie od rodzaju ciastek.



Pastries are served on a tray or on a platter. They are placed on plates with the use of special tweezers. Depending on type, pastries can be eaten with ones fingers or with the use of a fork.



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



Projekt współfinansowany  
w ramach programu  
Unii Europejskiej Erasmus+

**Autorzy projektu (uczennice klasy IIC) :**

**Project authors:**

**1. Weronika Pawlak**

**2. Karolina Lustyk**

**3. Aleksandra Klasa**

**4. Julia Cech**

**5. Roksana Pietrzyk**

**6. Magdalena Wróbel**

**7. Emilia Piątkowska**

**Opiekunowie projektu:**

**Project supervised by:**

**Aleksandra Krefta- nauczyciel języka angielskiego**

**Iwona Wycichowska- nauczyciel biologii**

**Dariusz Borowiak - nauczyciel informatyki**

**Edytorzy tekstu:**

**Text editors:**

**Agata Zawistowska- nauczyciel języka angielskiego**

**Rafał Szturgulewski - nauczyciel języka angielskiego**



Erasmus+

Publikacja sfinansowana z funduszy Komisji Europejskiej w ramach programu Erasmus+

Publikacja została zrealizowana przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej. Publikacja odzwierciedla jedynie stanowisko jej autorów i Komisja Europejska oraz Narodowa Agencja Programu Erasmus+ nie ponoszą odpowiedzialności za jej zawartość merytoryczną. PUBLIKACJA BEZPŁATNA



Erasmus+

This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein. The publication is free of charge