

 plate	 bowl	miska They eat from the bowl. Jedzą z miski. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	talerz She puts food on a plate. Kładzie jedzenie na talerz. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 jug	 mug	kubek This mug is very hot. Ten kubek jest bardzo gorący. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	dzbanek Can I have that water jug? Czy mogę prosić o ten dzbanek z wodą? Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 teapot	 fork	widelec They need a clean fork. Potrzebują czystego widelca. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	imbryk He needs a new teapot. Potrzebuje nowego imbryka. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 knife	 spoon	łyżka I have a spoon here. Mam tutaj łyżkę. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	nóż A knife cuts the tomato. Nóż kroci pomidora. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa

 napkin	 pot	garnek They cook in the pot. Gotują w garnku. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	serwetka She uses a paper napkin. Używa papierowej serwetki. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 pan	 kettle	czajnik This kettle boils water quickly. Ten czajnik szybko gotuje wodę. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	patelnia You need a clean pan. Potrzebujesz czystą patelnię. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 pour	 stir	mieszać I stir the hot soup. Mieszam gorącą zupę. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne	nalewać She pours water into the cup. Ona nalewa wodę do kubka. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne
 chop	 dip	zanurzać She dips the cloth in water. Zanurza ścierkę w wodzie. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne	rąbać The man chops the wood. Mężczyzna rąbie drewno. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

 peel	 grate	trzeć She grates the vegetables. Ona trze warzywa. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne	obierać She peels the orange. Ona obiera pomarańczę. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne
 heat	 mix	mieszać I mix the salt and water. Mieszam sól z wodą. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne	ciepło I feel the heat from the fire. Czuję ciepło od ognia. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne
 spread	 melt	topnieć The sun melts the ice. Słońce topi lód. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne	smarować She spreads butter on the bread. Smaruje chleb masłem. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne
 measure	 fill	napętniać I fill the cup with water. Napętniam kubek wodą. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne	mierzyć I measure the long rope. Mierzę długą linę. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

 salt	 sugar	cukier Sometimes I put sugar in my tea. Czasami dodaję cukier do herbaty. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	sól You need salt for the soup. Do zupy potrzebujesz soli. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy
 pepper	 oil	olej They always cook with oil. Zawsze gotują z olejem. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	pieprz She adds pepper to eggs. Dodaje pieprz do jajek. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy
 butter	 flour	mąka I think this recipe needs flour. Myślę, że ten przepis potrzebuje mąki. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	masło We like butter on toast. Lubimy masło na tostach. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy
 vinegar	 sauce	sos He likes spicy sauce especially. On szczególnie lubi ostry sos. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	ocet You can add vinegar to any salad. Możesz dodać ocet do każdej sałatki. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy

 ketchup	 mustard	musztarda Isn't this yellow mustard? Czy to nie jest żółta musztarda? Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	ketchup I want some ketchup with this. Poproszę trochę ketchupu do tego. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy
 mayonnaise	 honey	miód For breakfast we eat honey on toast. Na śniadanie jemy miód na tostach. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	majonez She likes mayonnaise on sandwiches. Ona lubi majonez na kanapkach. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy