

 het bord	 de kom	miska Ze eten uit de kom. Jedzą z miski. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	talerz Ze legt eten op een bord. Kładzie jedzenie na talerz. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 de kan	 de mok	kubek Deze mok is erg heet. Ten kubek jest bardzo gorący. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	dzbanek Mag ik die waterkan hebben? Czy mogę prosić o ten dzbanek z wodą? Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 de theepot	 de vork	widelec Ze hebben een schone vork nodig. Potrzebują czystego widelca. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	imbryk Hij heeft een nieuwe theepot nodig. Potrzebuje nowego imbryka. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 het mes	 de lepel	łyżka Ik heb hier een lepel. Mam tutaj łyżkę. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	nóż Een mes snijdt de tomaat. Nóż kroi pomidora. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa

 het servet	 de pot	garnek Ze koken in de pot. Gotują w garnku. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	serwetka Zij gebruikt een papieren servet. Używa papierowej serwetki. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 de pan	 de waterkoker	czajnik Deze waterkoker kookt snel water. Ten czajnik szybko gotuje wodę. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa	patelnia Je hebt een schone pan nodig. Potrzebujesz czystą patelnię. Lekcja 98 · Kuchnia i zastawa stołowa
 schenken	 roeren	mieszać Ik roer in de hete soep. Mieszam gorącą zupę. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne	nalewać Zij schenkt water in het kopje. Ona nalewa wodę do kubka. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne
 hakken	 dopen	zanurzać Zij dopt de doek in het water. Zanurza ścięgę w wodzie. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne	rąbać De man hakt het hout. Mężczyzna rąbie drewno. Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne



schillen



raspen



de hitte



mengen



besmeren



smelten



meten



vullen

trzeć

Zij raspt de groenten.
Ona trze warzywa.

Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

obierać

Zij schilt de sinaasappel.
Ona obiera pomarańczę.

Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

mieszać

Ik meng het zout en het water.
Mieszam sól z wodą.

Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

ciepło

Ik voel de hitte van het vuur.
Czuję ciepło od ognia.

Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

topnieć

De zon smelt het ijs.
Słońce topi lód.

Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

smarować

Zij besmeert het brood met boter.
Smaruje chleb masłem.

Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

napętniać

Ik vul de beker met water.
Napętniam kubek wodą.

Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

mierzyć

Ik meet het lange touw.
Mierzę długą linę.

Lekcja 71 · Gotowanie i czasowniki kuchenne

 het zout	 de suiker	cukier Soms doe ik suiker in mijn thee. Czasami dodaję cukier do herbaty. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	sól Je hebt zout nodig voor de soep. Do zupy potrzebujesz soli. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy
 de peper	 de olie	olej Ze koken altijd met olie. Zawsze gotuję z olejem. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	pieprz Zij voegt peper toe aan de eieren. Dodaje pieprz do jajek. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy
 de boter	 de bloem	mąka Ik denk dat dit recept bloem nodig heeft. Myślę, że ten przepis potrzebuje mąki. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	masło Wij houden van boter op toast. Lubimy masło na tostach. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy
 de azijn	 de saus	sos Hij houdt vooral van pittige saus. On szczególnie lubi ostry sos. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	ocet Je kunt aan elke salade azijn toevoegen. Możesz dodać ocet do każdej sałatki. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy

 de ketchup	 de mosterd	musztarda Is dit geen gele mosterd? Czy to nie jest żółta musztarda? Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	ketchup Ik wil graag wat ketchup bij dit eten. Poproszę trochę ketchupu do tego. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy
 de mayonaise	 de honing	miód Bij het ontbijt eten we honing op toast. Na śniadanie jemy miód na tostach. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy	majonez Ze houdt van mayonaise op broodjes. Ona lubi majonez na kanapkach. Lekcja 91 · Składniki i przyprawy