TEST 01 | ŻYWIENIE

FOOD GROUPS AND INGREDIENTS

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. nabiał _____
2. produkty pełnoziarniste _____
3. owoce morza _____
4. warzywa liściaste _____
5. mięso drobiowe _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. pulses _____
7. flour _____
8. yeast _____
9. olive oil _____
10. oats _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Nabiał: _____
12. Produkty pełnoziarniste: _____
13. Owoce morza: _____
14. Warzywa liściaste: _____
15. Mięso drobiowe: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „rośliny strączkowe”?
○A) dairy products ○B) pulses ○C) wholegrain products ○D) seafood
17. Jak po angielsku powiesz „mąka”?
○A) dairy products ○B) wholegrain products ○C) flour ○D) seafood
18. Jak po angielsku powiesz „drożdże”?
○A) dairy products ○B) wholegrain products ○C) seafood ○D) yeast
19. Jak po angielsku powiesz „oliwa z oliwek”?
○A) olive oil ○B) dairy products ○C) wholegrain products ○D) seafood
20. Jak po angielsku powiesz „płatki owsiane”?
○A) dairy products ○B) oats ○C) wholegrain products ○D) seafood

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 02 | ŻYWIENIE

FRUIT AND VEGETABLES

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. bakłażan _____
2. cukinia _____
3. kalafior _____
4. szpinak _____
5. rzodkiewka _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. peach _____
7. apricot _____
8. raspberry _____
9. grapefruit _____
10. plum _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Bakłażan: _____
12. Cukinia: _____
13. Kalafior: _____
14. Szpinak: _____
15. Rzodkiewka: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „brzoskwinia”?

○ A) aubergine ○ B) courgette ○ C) peach ○ D) cauliflower

17. Jak po angielsku powiesz „morela”?

○ A) aubergine ○ B) courgette ○ C) cauliflower ○ D) apricot

18. Jak po angielsku powiesz „malina”?

○ A) raspberry ○ B) aubergine ○ C) courgette ○ D) cauliflower

19. Jak po angielsku powiesz „grejpfrut”?

○ A) aubergine ○ B) grapefruit ○ C) courgette ○ D) cauliflower

20. Jak po angielsku powiesz „śliwka”?

○ A) aubergine ○ B) courgette ○ C) plum ○ D) cauliflower

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 03 | ŻYWIENIE

MEALS AND EATING HABITS

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. śniadanie _____
2. drugie śniadanie _____
3. obiad _____
4. kolacja _____
5. przekąska _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. portion _____
7. appetite _____
8. eating habit _____
9. eat out _____
10. skip meals _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Śniadanie: _____
12. Drugie śniadanie: _____
13. Obiad: _____
14. Kolacja: _____
15. Przekąska: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „porcja”?
○ A) breakfast ○ B) mid-morning snack ○ C) lunch ○ D) portion

17. Jak po angielsku powiesz „apetyt”?
○ A) appetite ○ B) breakfast ○ C) mid-morning snack ○ D) lunch

18. Jak po angielsku powiesz „nawyk żywieniowy”?
○ A) breakfast ○ B) eating habit ○ C) mid-morning snack ○ D) lunch

19. Jak po angielsku powiesz „jeść poza domem”?
○ A) breakfast ○ B) mid-morning snack ○ C) eat out ○ D) lunch

20. Jak po angielsku powiesz „pomijać posiłki”?
○ A) breakfast ○ B) mid-morning snack ○ C) lunch ○ D) skip meals

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 04 | ŻYWIENIE

COOKING METHODS

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. gotować we wrzątku _____
2. smażyć _____
3. piec w piekarniku _____
4. grillować _____
5. gotować na parze _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. slice _____
7. chop _____
8. stir _____
9. peel _____
10. season _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Gotować we wrzątku: _____
12. Smażyć: _____
13. Piec w piekarniku: _____
14. Grillować: _____
15. Gotować na parze: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „kroić w plasterki”?

○ A) slice ○ B) boil ○ C) fry ○ D) bake

17. Jak po angielsku powiesz „siekać”?

○ A) boil ○ B) chop ○ C) fry ○ D) bake

18. Jak po angielsku powiesz „mieszać”?

○ A) boil ○ B) fry ○ C) stir ○ D) bake

19. Jak po angielsku powiesz „obierać”?

○ A) boil ○ B) fry ○ C) bake ○ D) peel

20. Jak po angielsku powiesz „doprawiać”?

○ A) season ○ B) boil ○ C) fry ○ D) bake

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 05 | ŻYWIENIE

KITCHEN EQUIPMENT

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. patelnia _____
2. garnek _____
3. tarka _____
4. deska do krojenia _____
5. trzepaczka _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. colander _____
7. oven _____
8. blender _____
9. measuring cup _____
10. baking tray _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Patelnia: _____
12. Garnek: _____
13. Tarka: _____
14. Deska do krojenia: _____
15. Trzepaczka: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „cedzak”?

○ A) frying pan ○ B) colander ○ C) saucepan ○ D) grater

17. Jak po angielsku powiesz „piekarnik”?

○ A) frying pan ○ B) saucepan ○ C) oven ○ D) grater

18. Jak po angielsku powiesz „blender”?

○ A) frying pan ○ B) saucepan ○ C) grater ○ D) blender

19. Jak po angielsku powiesz „miarka kuchenna”?

○ A) measuring cup ○ B) frying pan ○ C) saucepan ○ D) grater

20. Jak po angielsku powiesz „blacha do pieczenia”?

○ A) frying pan ○ B) baking tray ○ C) saucepan ○ D) grater

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 06 | ŻYWIENIE

TASTE AND TEXTURE

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. słodki _____
2. kwaśny _____
3. gorzki _____
4. pikantny _____
5. mdły _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. crunchy _____
7. juicy _____
8. tough _____
9. fresh _____
10. stale _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Słodki: _____
12. Kwaśny: _____
13. Gorzki: _____
14. Pikantny: _____
15. Mdły: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „chrupiący”?
○ A) sweet ○ B) sour ○ C) crunchy ○ D) bitter

17. Jak po angielsku powiesz „soczysty”?
○ A) sweet ○ B) sour ○ C) bitter ○ D) juicy

18. Jak po angielsku powiesz „twardy”?
○ A) tough ○ B) sweet ○ C) sour ○ D) bitter

19. Jak po angielsku powiesz „świeży”?
○ A) sweet ○ B) fresh ○ C) sour ○ D) bitter

20. Jak po angielsku powiesz „czerstwy”?
○ A) sweet ○ B) sour ○ C) stale ○ D) bitter

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 07 | ŻYWIENIE

RESTAURANTS AND SERVICE

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. rezerwacja _____
2. menu _____
3. danie główne _____
4. przystawka _____
5. deser _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. bill _____
7. tip _____
8. waiter _____
9. order _____
10. recommend a dish _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Rezerwacja: _____
12. Menu: _____
13. Danie główne: _____
14. Przystawka: _____
15. Deser: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „rachunek”?

○ A) reservation ○ B) menu ○ C) main course ○ D) bill

17. Jak po angielsku powiesz „napiwek”?

○ A) tip ○ B) reservation ○ C) menu ○ D) main course

18. Jak po angielsku powiesz „kelner”?

○ A) reservation ○ B) waiter ○ C) menu ○ D) main course

19. Jak po angielsku powiesz „zamówić”?

○ A) reservation ○ B) menu ○ C) order ○ D) main course

20. Jak po angielsku powiesz „polecić danie”?

○ A) reservation ○ B) menu ○ C) main course ○ D) recommend a dish

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 08 | ŻYWIENIE

DIET AND HEALTH

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. zbilansowana dieta _____
2. składnik odżywczy _____
3. białko _____
4. węglowodany _____
5. błonnik _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. saturated fat _____
7. cut down on sugar _____
8. food intolerance _____
9. nut allergy _____
10. hydration _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Zbilansowana dieta: _____
12. Składnik odżywczy: _____
13. Białko: _____
14. Węglowodany: _____
15. Błonnik: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „tłuszcz nasycony”?

○ A) saturated fat ○ B) balanced diet ○ C) nutrient ○ D) protein

17. Jak po angielsku powiesz „ograniczyć cukier”?

○ A) balanced diet ○ B) cut down on sugar ○ C) nutrient ○ D) protein

18. Jak po angielsku powiesz „nietolerancja pokarmowa”?

○ A) balanced diet ○ B) nutrient ○ C) food intolerance ○ D) protein

19. Jak po angielsku powiesz „alergia na orzechy”?

○ A) balanced diet ○ B) nutrient ○ C) protein ○ D) nut allergy

20. Jak po angielsku powiesz „nawodnienie”?

○ A) hydration ○ B) balanced diet ○ C) nutrient ○ D) protein

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 09 | ŻYWIENIE

SHOPPING AND FOOD PACKAGING

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. lista zakupów _____
2. koszyk zakupowy _____
3. opakowanie _____
4. data ważności _____
5. składniki _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. label _____
7. tin _____
8. jar _____
9. carton of milk _____
10. bunch of grapes _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Lista zakupów: _____
12. Koszyk zakupowy: _____
13. Opakowanie: _____
14. Data ważności: _____
15. Składniki: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „etykieta”?

○ A) shopping list ○ B) label ○ C) shopping basket ○ D) packaging

17. Jak po angielsku powiesz „puszka”?

○ A) shopping list ○ B) shopping basket ○ C) tin ○ D) packaging

18. Jak po angielsku powiesz „słoik”?

○ A) shopping list ○ B) shopping basket ○ C) packaging ○ D) jar

19. Jak po angielsku powiesz „karton mleka”?

○ A) carton of milk ○ B) shopping list ○ C) shopping basket ○ D) packaging

20. Jak po angielsku powiesz „pęczek winogron”?

○ A) shopping list ○ B) bunch of grapes ○ C) shopping basket ○ D) packaging

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

TEST 10 | ŻYWIENIE

FOOD PREPARATION AND RECIPES

Imię i nazwisko: _____ Klasa: _____ Wynik: _____ / 20

A. Przetłumacz na angielski. (5 pkt)

1. przepis kulinarny _____
2. rozgrzać piekarnik _____
3. dodać składnik _____
4. szczypta soli _____
5. łyżka stołowa _____

B. Przetłumacz na polski. (5 pkt)

6. teaspoon _____
7. mix the ingredients _____
8. bake for 20 minutes _____
9. serve hot _____
10. leftovers _____

C. Uzupełnij brakujące słowo/wyrażenie po angielsku. (5 pkt)

11. Przepis kulinarny: _____
12. Rozgrzać piekarnik: _____
13. Dodać składnik: _____
14. Szczypta soli: _____
15. Łyżka stołowa: _____

D. Zaznacz poprawną odpowiedź. (5 pkt)

16. Jak po angielsku powiesz „łyżeczka”?

○ A) recipe ○ B) preheat the oven ○ C) teaspoon ○ D) add an ingredient

17. Jak po angielsku powiesz „wymieszać składniki”?

○ A) recipe ○ B) preheat the oven ○ C) add an ingredient ○ D) mix the ingredients

18. Jak po angielsku powiesz „piec przez 20 minut”?

○ A) bake for 20 minutes ○ B) recipe ○ C) preheat the oven ○ D) add an ingredient

19. Jak po angielsku powiesz „podawać na gorąco”?

○ A) recipe ○ B) serve hot ○ C) preheat the oven ○ D) add an ingredient

20. Jak po angielsku powiesz „resztki jedzenia”?

○ A) recipe ○ B) preheat the oven ○ C) leftovers ○ D) add an ingredient

Punkty: A _____ / 5 B _____ / 5 C _____ / 5 D _____ / 5

KLUCZ ODPOWIEDZI

TEST 01 – Food groups and ingredients

A: 1. dairy products; 2. wholegrain products; 3. seafood; 4. leafy vegetables; 5. poultry

B: 6. rośliny strączkowe; 7. mąka; 8. drożdże; 9. oliwa z oliwek; 10. płatki owsiane

C: 11. dairy products; 12. wholegrain products; 13. seafood; 14. leafy vegetables; 15. poultry

D: 16. B; 17. C; 18. D; 19. A; 20. B

TEST 02 – Fruit and vegetables

A: 1. aubergine; 2. courgette; 3. cauliflower; 4. spinach; 5. radish

B: 6. brzoskwinia; 7. morela; 8. malina; 9. grejpfrut; 10. śliwka

C: 11. aubergine; 12. courgette; 13. cauliflower; 14. spinach; 15. radish

D: 16. C; 17. D; 18. A; 19. B; 20. C

TEST 03 – Meals and eating habits

A: 1. breakfast; 2. mid-morning snack; 3. lunch; 4. dinner; 5. snack

B: 6. porcja; 7. apetyt; 8. nawyk żywieniowy; 9. jeść poza domem; 10. pomijać posiłki

C: 11. breakfast; 12. mid-morning snack; 13. lunch; 14. dinner; 15. snack

D: 16. D; 17. A; 18. B; 19. C; 20. D

TEST 04 – Cooking methods

A: 1. boil; 2. fry; 3. bake; 4. grill; 5. steam

B: 6. kroić w plasterki; 7. siekać; 8. mieszać; 9. obierać; 10. doprawiać

C: 11. boil; 12. fry; 13. bake; 14. grill; 15. steam

D: 16. A; 17. B; 18. C; 19. D; 20. A

TEST 05 – Kitchen equipment

A: 1. frying pan; 2. saucepan; 3. grater; 4. chopping board; 5. whisk

B: 6. cedzak; 7. piekarnik; 8. blender; 9. miarka kuchenna; 10. blacha do pieczenia

C: 11. frying pan; 12. saucepan; 13. grater; 14. chopping board; 15. whisk

D: 16. B; 17. C; 18. D; 19. A; 20. B

TEST 06 – Taste and texture

A: 1. sweet; 2. sour; 3. bitter; 4. spicy; 5. bland

B: 6. chrupiący; 7. soczysty; 8. twardy; 9. świeży; 10. czerstwy

C: 11. sweet; 12. sour; 13. bitter; 14. spicy; 15. bland

D: 16. C; 17. D; 18. A; 19. B; 20. C

TEST 07 – Restaurants and service

A: 1. reservation; 2. menu; 3. main course; 4. starter; 5. dessert

B: 6. rachunek; 7. napiwek; 8. kelner; 9. zamówić; 10. polecić danie

C: 11. reservation; 12. menu; 13. main course; 14. starter; 15. dessert

D: 16. D; 17. A; 18. B; 19. C; 20. D

TEST 08 – Diet and health

A: 1. balanced diet; 2. nutrient; 3. protein; 4. carbohydrates; 5. fibre

B: 6. tłuszcz nasycony; 7. ograniczyć cukier; 8. nietolerancja pokarmowa; 9. alergia na orzechy; 10. nawodnienie

C: 11. balanced diet; 12. nutrient; 13. protein; 14. carbohydrates; 15. fibre

D: 16. A; 17. B; 18. C; 19. D; 20. A

TEST 09 – Shopping and food packaging

A: 1. shopping list; 2. shopping basket; 3. packaging; 4. expiry date; 5. ingredients

B: 6. etykieta; 7. puszka; 8. słoik; 9. karton mleka; 10. pęczek winogron

C: 11. shopping list; 12. shopping basket; 13. packaging; 14. expiry date; 15. ingredients

D: 16. B; 17. C; 18. D; 19. A; 20. B

TEST 10 – Food preparation and recipes

A: 1. recipe; 2. preheat the oven; 3. add an ingredient; 4. pinch of salt; 5. tablespoon

B: 6. łyżeczka; 7. wymieszać składniki; 8. piec przez 20 minut; 9. podawać na gorąco; 10. resztki jedzenia

C: 11. recipe; 12. preheat the oven; 13. add an ingredient; 14. pinch of salt; 15. tablespoon

D: 16. C; 17. D; 18. A; 19. B; 20. C