



Kuchnia sąsiedzka



Iwona Pierzchała
Małgorzata Włodarczyk

Projekt współfinansowany z Funduszy EOG w ramach programu Obywatele dla Demokracji



Kuchnia
polska

Dzyndzałki warmiński

Składniki:

Ciasto pierogowe:

500g maki pszennej
1 żółtko
20ml oleju
ok. 300ml gorącej wody
sól

Farsz:

500g wołowiny (antrykot)
1 cebula
sól, pieprz
majeranek
100g masła

Dodatkowo:

1-2 cebule
tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania:

Ciasto pierogowe:

Makę pszenną przesiać na stolnicę. Gorącą wodę wymieszać z solą i olejem. Zaparzyć mąkę, dodać żółtko. Wyrobić sprężyste, miękkie ciasto. Ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm i wykrawać krążki. Na każdy położyć porcję

farszu, zlepić pierogi. Gotować we wrzącej osolonej wodzie.

Farsz:

Cebulę drobno posiekać, podsmażyć. Mięso zemleć, cebulę zmielić, dodać masło, posiekaną cebulę. sól, pieprz, majeranek. Wszystkie składniki farszu połączyć, doprawić do smaku.



Rybna zapiekanka

Składniki:

1 kg ugotowanych ziemniaków mączystych
8 grubych plastrów wędzonego boczku
4 ząbki czosnku, 1 cytryna
800 g filetów z pstrąga
2 cebule
500 g kiszonej kapusty
1 łyżka miodu
200 ml słodkiej śmietanki 30%
½ łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej, ½ łyżeczki ziaren kminku
50 g masła
sól, pieprz, olej

Sposób wykonania:

Plastry boczku pokroić w grubą kostkę, podzielić boczek na pół. Jedną połowę podsmażyć na chrupko na patelni z odrobiną oleju. Na desce drobno posiekać 3 ząbki czosnku, dorzucić utarte w moździerzu lub przesiekane nożem ziarna kminku, startą skórkę z cytryny, sól do smaku, wszystko dokładnie utrzeć nożem na pastę. W takiej marynacie obtoczyć filety z ryby, pokrojone w mniejsze kawałki, polewając olejem, aby marynata dobrze przylegała do ryby. Marynowaną rybę przesmażyć z boczkiem na patelni przez 3 – 4 minuty z każdej strony. Drugą połowę



pokrojonego boczku przesmażyć w garnku z odrobiną oleju na chrupko. Do boczku dorzucić drobno posiekane cebule, przesmażyć do zeszklenia, dołożyć odsączoną z soku i przesiekaną kapustę kiszoną. Dusić, aż kapusta nieco zmięknie. Do podduszonej kapusty dodać pieprz, trochę kminku, sok z cytryny i miód. Dolać odrobinę oleju i dusić jeszcze kilka minut. Podduszoną kapustę przełożyć do żaroodpornego naczynia, na to ułożyć przesmażoną rybę. Ziemniaki

przecisnąć przez prasę. Do garnka wlać śmietankę, dorzucić ząbek czosnku pokrojony w plastry, gałkę muszkatołową, pieprz, sól. Kiedy śmietanka się zagotuje, dołożyć ziemniaki. Wszystko dokładnie wymieszać, podgrzewając na małym ogniu i dołożyć pokrojone w kawałki masło. Całość mieszać na jednolitą, puszystą masę. Puree wyłożyć porcjami na kapustę i rybę w naczyniu żaroodpornym. Wstawiać do piekarnika nagrzanego do 180°C na 25 minut.

Farszynki mazurskie

Składniki

Ciasto:

1,5 kg ugotowanych ziemniaków
400g mąki ziemniaczanej
3 jaja
sól, gałka muszkatołowa

Nadzienie:

300g ugotowanego mięsa
drobiowego
3 jaja ugotowane na twardo
3 cebule
pieprz, sól

Sos kurkowy:

500g kurek
2 cebula
100 ml śmietanki 30%
200 ml bulionu
50g masła
25g mąki pszennej
tłuszcz do smażenia, sól, pieprz

Sposób wykonania:

Ciasto: Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę, dodać mąkę ziemniaczaną, jaja i przyprawy. Wyrobić ciasto.

Nadzienie: Mięso zmielić razem z podsmażoną cebulą, przyprawami i jajami na twardo. Wszystkie składniki wymieszać starannie na jednolitą masę. Z ciasta uformować wałek, pokroić na kawałki, nadawać kształt placków, nakładać na nie nadzienie i formować kotlety. Smażyć na tłuszczu na jasnozłoty kolor.



Sos kurkowy:

Grzyby dokładnie oczyścić. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić. Dodać kurki i przyprawy. Sporządzić zasmażkę I stopnia, a następnie rozprowadzić zimnym bulionem, dodać kurki, śmietankę. Zagotować. Przyprawić do smaku.

Kuch, czyli warmińska drożdżówka

Składniki:

Ciasto drożdżowe

750g mąki pszennej
300ml mleka
150g margaryny
150g cukru kryształu
3 jaja
60g drożdży
1 łyżka cukru wanilinowego
szczypta soli
150 g jagód, śliwek lub rodzynek

Kruszonka:

100g mąki pszennej
50g margaryny
50g cukru kryształu

Sposób wykonania:

Mleko podgrzać do temperatury ok. 40°C.
Z mąki, mleka i drożdży przygotować mleczo drożdżowe. Odstawić do fermentacji.
Margarynę upłynnić, odstawić do ostygnięcia.



Jaja wybić sprawdzając ich świeżość i utrzeć z cukrem. Mąkę przesiać do miski, w mące zrobić wgłębienie. Do wgłębienia w mące dodać mleczo drożdżowe, utarte jaja i sól. Wyrobić ciasto, aż będzie odchodziło od naczynia. Pod koniec wyrabiania dodać upłynnioną,

przestudzoną margarynę.

Ciasto pozostawić do wyrośnięcia. Temperatura fermentacji ciasta powinna wynosić od 30°C do 40°C.

Wyrośnięte ciasto przełożyć do przygotowanej blachy.

Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Rozmącić jajo. Posmarować wierzch drożdżówki, posypać

owocami i kruszonką.

Wypiekać w piecu w temperaturze ok. 180°C przez 20 - 30 minut do uzyskania ciemnozłotego koloru.

Kuchnia
białoruska

Wywar mięsny

Składniki:

3,5 l wody
600g mięsa (podudzia)
2 marchwie
2 pietruszki
1 cebula
sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie

Sposób wykonania:

Mięso umyć, włożyć do garnka i zalać go 3,5 l wody. Posolić i gotować ma wolnym ogniu przez ok. 45 minut, w między czasie wywar szumować. Po tym czasie dodać włoszczyznę. Gotować do miękkości. Gotowy wywar przecedzić. Włoszczyznę pokroić w kostkę i przeznaczyć na krupnik. Mięso przeznaczyć na przygotowanie farszynek.

Krupnik

Składniki:

3 l wywaru
4 ziemniaki



1 szklanka kaszy jaglanej
200g słoniny lub boczku
2 cebule
sól, natka pietruszki

Sposób wykonania:

Kaszę dokładnie wypłukać, a następnie wsypać do garnka z osoloną, gotującą się wodą. Od czasu do czasu mieszając, gotować,

aż kasza będzie półmiękka.

Do osobnego garnka wlać wywar, włożyć pokrojone ziemniaki. Słoninę (boczek) pokroić w drobną kostkę i usmażyć z rozdrobnioną cebulą. Na 10 minut przed końcem gotowania włożyć słoninę (boczek) z cebulą. Gotowy krupnik doprawić do smaku i posypać natką pietruszki

Babka ziemniaczana

Składniki:

2kg ziemniaków

300g wędzonego boczku

3-4 cebule

4 jaja

ok. 2 szklanki mąki pszennej

olej, bułka tarta

sól, pieprz



Sposób wykonania:

Ziemniaki umyć, oczyścić i zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Masę przełożyć na sito i odcedzić płyn. Po kilku minutach zlać płyn, a pozostałą na dnie mąkę ziemniaczaną dodać

do ziemniaków. Cebulę i boczek pokroić w kostkę, zrumienić na patelni. Skwarki, cebulę i tłuszcz, jaja, mąkę dodać do ziemniaków. Dokładnie wypieszczać. Doprawić do smaku.

Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, obsypać bułką tartą.

Przełożyć masę ziemniaczaną, wyrównać powierzchnię i skropić olejem.

Piec w temp. 190°C przez 1,5 godziny.

Naleśniki z twarogiem

Składniki:

Ciasto:

600g mąki pszennej
4 jaja
600ml mleka
500ml wody
tłuszcz do smażenia
sól

Nadzienie:

700g sera białego tłustego
200g cukru pudru
10g cukru waniliowego

Dodatkowo:

pół szklanki śmietany
lub
pół szklanki śmietanki
lub
2-3 łyżki masła

Ciasto:

Mąkę przesiać, dodać jajo, mleko, wodę i sól. Wyrobić na jednolitą masę. Naleśniki smażyć na małej ilości masła lub oleju roślinnego.

Nadzienie:

Sera rozetrzeć na gładką masę z dodatkiem żółtek i cukru. Jeśli ser biały będzie suchy, do nadzienia można dodać trochę śmietany.

Na każdy naleśnik nałożyć nadzienie i zwinąć w chusteczkę, przed podaniem podsmażyć z dwóch stron na patelni.



Naleśniki układać warstwami w tortownicy wysmarowanej tłuszczem. Każdą warstwę przełożyć nadzieniem. Wierzch naleśników połączyć śmietanką, śmietaną lub rozpuszczonym masłem i krótko zapiec.

Korowaj

Składniki:

750g mąki pszennej

440 g mleka

2 jaja

55g śmietany 18%

25g margaryny

35 g drożdży

1 łyżeczka miodu

szczypta soli

25 g rodzynek

Sposób wykonania:

Przygotować rozczyn: drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, wsypać 200g mąki i dokładnie wymieszać, aby uzyskać jednolitą konsystencję. Rozczyn



pozostawić w ciepłym miejscu. Kiedy podniesie się i zacznie opadać, włożyć do niego miód, jaja, rodzynki, śmietanę i miękką margarynę. Dokładnie wymieszać,

dodać resztę mąki. Wyrobić ciasto, dopóki nie zacznie odstawać od ścian naczynia, po czym postawić w ciepłym miejscu. Kiedy objętość ciasta powiększy się dwukrotnie, zagnieść je, odciąć niewielki kawałek

ciasta (na ozdoby) i włożyć do okrągłej formy, posmarowanej tłuszczem. Wierzch bochenka udekorować ozdobami z ciasta. Wierzch posmarować jajem. Piec 30-40 minut.

Kuchnia
niemiecka

Kartoffelklöße (Cepelinai) kartacze

Składniki:

4 kg Ziemniaki,
0,6 kg Mięso mielone,
1 Cebula,
120 g boczek,
120 g wędzona pachwina,
Sól,
Pieprz,
170g mąka ziemniaczana
1 jajo

Sposób wykonania:

2,8 kg ziemniaków zetrzeć i przez ściereczkę odcisnąć. 1,2 kg ugotować, schłodzić i przecisnąć przez prasę. Surowe i ugotowane ziemniaki, jajo, mąkę ziemniaczaną, wymieszać, dodać szczyptę soli. Mięso mielone posolić, dodać zeszkłą cebulę i pieprz. Formować

kluski z ciasta ziemniaczanego i nadziewać farszem mięsnym. Wkładać do wrzącej wody i gotować. Boczek i wędzona pachwinę z cebulą podsmażyć na patelni, Podawać z kluskami.



Kartoffelpiroggen mit Fleisch (pierogi ziemniaczane z mięsem)

Składniki:

Ciasto:

1200-1400 g ziemniaki
4-5 żółtko,
2 szklanka mąki pszennej,
2 łyżki oleju,
sól

Farsz:

400-500 g mięso wieprzowe mielone,
2 cebula,
1-2 łyżki oleju,
2 ząbek czosnku,
2 łyżeczka przyprawy
Delikat- mieszanka przypraw Knorr,
3-4 łyżki bułki tartej,
sól, pieprz

Sos:

1 ogórek sałatkowy,
1 pęczek rzodkiewki,
Około 300-400 ml gęsty jogurt naturalny,
2 łyżki majonezu,
ketchup,
2-3 ząbek czosnku,
pieprz,
sól



Sposób wykonania:

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu zrobić puree i schłodzić. Do zimnych ziemniaków dodać żółtko, olej i mąkę. Zagnieść ciasto. Mięso mielone włożyć do garnka,

2 łyżki oleju i przyprawy dodać oraz dusić, od czasu do czasu mieszać. Pokrojoną cebulę i przeciśnięty czosnek dodać, wszystko razem dogotować, aż nadzienie będzie miękkie. Dodać kilka łyżek wody (kiedy z mięsa wytopi się za dużo tłuszczu należy go odlać). Na końcu duszenia dodać bułkę tartą (powinno mieć zwartą

konsystencję). Ciasto rozwałkować, mąką podsypywać, szklaną małe krążki wycinać i na nie nakładać farsz. Lepić pierogi (można również kwadraty wycinać i lepić pierogi). Olej rozgrzać na patelni i smażyć pierogi na złoto.

Sos: Ogórek sałatkowy i rzodkiewkę zetrzeć na grubych oczkach. Posolić i na około 30 minut odstawić. Następnie wycisnąć, dodać jogurt, majonez i przeciśnięty czosnek, przyprawić solą i pieprzem, na końcu kilka kleksów z ketchupu zrobić. Pierogi z sosem podawać.

Salatka

Składniki:

4 Ziemniaki,
4 jaja,
4 marchewki,
2 jabłka,
4 ogórek kiszony,
100 g kielbas,
Sól, pieprz,
1 łyżka musztardy,
majonez

Sposób wykonania:

Ziemniaki, marchew i jaja ugotować i obrać.
Wszystkie składniki drobno pokroić, przyprawić,
dodać majonez i wymieszać.



Lebkuchen (tradycyjne niemieckie pierniczki)

Składniki:

500 g mąki pszennej,
170 g migdałów
2 łyżki cynamonu
2 łyżeczki proszku do pieczenia,
1 łyżeczka sody oczyszczonej
400 ml miodu,
6 łyżeczek przyprawy korzennej,
1 szklanka skórki pomarańczowej.
1 szklanka skórki cytrynowej,
1 szklanka skórki kandyzowanej,
170 g masła,
Czekolada biała, czarna
posypka



Sposób wykonania:

Migdały zmiel na proszek. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę i zmielone przyprawy. Wymieszaj dokładnie. W rondelku rozpuść masło i miód. Nie gotuj. Jeszcze ciepłą masę wlej do mąki i delikatnie wymieszaj. Pilnuj aby nie powstały grudki- możesz utrzyć chwilę wszystkie składniki w mikserze. Nie dosypuj więcej mąki niż w przepisie, bo pierniczki wyjdą za twarde. Ciasto powinno się kleić do ręki. Poczekaj aż całkowicie wystygnie i włóż do lodówki przykryte ściereczką. Po 2-3 godzinach wyjmij ciasto z lodówki.

Przygotuj blaszki wyłożone papierem pergaminowym. Z ciasta formuj kulki które lekko spłaszcz i układaj na papierze zachowując dość duże odległości między nimi. Tradycyjne pierniczki piecz przez ok. 15 minut w temperaturze 180 stopni.

Kuchnia
ukraińska

Barszcz ukraiński

Składniki:

20 łyżek suchej białej fasoli np. piękny Jaś
8 listki laurowe
4 ząbek czosnku
12 średnie buraczki
6 podudzia z kurczaka
włoszczyzna
2 cebule
8 ziemniaki
3 łyżki posiekanej natki
pietruszki
8 łyżki przecieru
pomidorowego
8 łyżki soku z cytryny
śmietany 18%
4 łyżka mąki pszennej

Sposób wykonania:

Fasolę opłukać, zalać wodą, posolić i zagotować. Odstawić z ognia, przykryć i zostawić na 2 godziny. Ugotować do miękkości w tej samej wodzie z dodatkiem obranego czosnku i listków laurowych. W razie konieczności dolać wody. Buraczki umyć, osuszyć, każdy zawinąć w folię aluminiową, ułożyć na blasze do pieczenia i piec do miękkości w piekarniku nagrzanym do 200

stopni, przez około 1 godzinę. Obrąć i zetrzeć na dużych oczkach tarki.

Kurczaka umyć, włożyć do dużego garnka i zapełnić go wodą do 3/4 objętości. Posolić i gotować przez ok. 1 i 1/2 godziny do miękkości



mięsa na małym ogniu. Dodać obraną pietruszkę, obraną oraz pokrojoną na cienkie plasterki marchewkę i gotować przez 10 minut. Dodać pokrojonego na cienkie paseczki pora, posiekaną kapustę, pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę oraz obrane i pokrojone w kosteczkę ziemniaki. Zagotować, dodać fasolkę wraz z wywarem i

gotować przez ok. 10 minut, do miękkości warzyw.

Dodać starte buraczki, natkę pietruszki oraz przecier pomidorowy, zagotować na małym ogniu.

Odstawić z palnika i wlać sok z cytryny.

Do zupy wlać śmietanę wymieszaną z mąką i rozprowadzoną z kilkoma łyżkami zupy.

Doprawić solą oraz pieprzem i delikatnie zagotować.

Pierogi ruskie

Składniki:

Na ciasto:

500 g mąki pszennej
szczypta soli
1,5 szklanki gorącej wody
3 łyżki oleju

Na farsz:

750g ziemniaki
200 g twarogu półtłustego
1 cebul
2 łyżki masła
sól
świeżo zmielony pieprz

Do podania:

4 łyżki masła
100 g wędzonego boczku

Sposób wykonania:

Farsz. Oprać ziemniaki i ugotować w osolonym wrzątku. Odcedzić i zagnieść na puree. Dla pewności można zmiksować ziemniaki by były bardziej delikatne w konsystencji. Rozgnieść twaróg na pastę i wymieszać z ziemniakami. Oprać cebulę i posiekać drobno. Rozpuścić masło na patelni i zeszklić cebulę doprawiając odrobiną soli. Dodać podsmażoną cebulę do masy ziemniaczano-serowej i dokładnie wymieszać. Doprawić solą, pieprzem i odstawić.

Ciasto: Przesiać mąkę i wymieszać z solą.



Uformuj kopiec z mieszanki mączno-solnej i zrób w nim wgłębienie. Stopniowo dolewaj do środka wodę z olejem zagarniając suche składniki do środka. Zagniataj ciasto dodając wodę z olejem aż powstanie jednolita masa. Ugniataj ciasto kilka minut aż przestanie się kleić. Jeśli konsystencja ciasta będzie zbyt wilgotna dodaj mąkę. Uformuj z ciasta kulę,

zakryj wilgotną, bawełnianą ściereczką i odstaw na 30 minut. Oprószyć blat mąką i oderwać kawałek ciasta od kuli. Rozwałkować cienko i wyciąć kółka przy pomocy szklanki lub kubka. Nałożyć na każde kółko po łyżce farszu i sklejać pierogi zamykając farsz w środku. Powtórzyć czynności do wykorzystania całego ciasta.

Zagotować ok. 2l wody z solą i łyżką oleju. Wrzucać ulepione pierogi do wrzątku partiami. Gotować aż pierogi zaczną wypływać na powierzchnię. Wylawiać przy pomocy łyżki cedzakowej i układać na talerzach. Pokroić boczki drobno i podsmażyć na rozpuszczonym maśle. Gotowe pierogi podawać polane masłem ze skwarkami.

Bliny

Składniki:

12,5 g drożdży,
5g cukier,
150g mąki pszennej,
20cm³ wody,
37,5g mąki gryczanej,
250cm³ mleka,
2 jaja,
30g masła,
30cm³ śmietany 18%,
Sól do smaku,
Olej do smażenia



Sposób wykonania:

Drożdże i cukier rozpuścić w letniej wodzie i wymieszać z 1,5 łyżkami mąki pszennej. Powstały zaczyn odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut. Pozostałą mąkę pszenną i 2/3 gryczanej przesiać do miski, wlać połowę mleka oraz zaczyn i wyrobić do uzyskania gładkiej

masy. Miskę przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu wyrobić ciasto z pozostałą mąką i odstawić do wyrośnięcia. Powoli połączyć z pozostałym mlekiem, roztopionym masłem, żółtkami, śmietaną i szczyptą soli. Białka ubić na sztywna pianę, połączyć z ciastem i odstawić do wyrośnięcia. Na

rozgrzana patelnię kłaść ciasto łyżką i smażyć z obu stron na złotobrazowy kolor.

Werhuny (Faworki)

Składniki:

1/2 kg mąki
4-5 żółtek
2 łyżki octu
szczypta soli
duża śmietana (200 g) 22
lub 18% - tyle, żeby
ciasto było gładkie
do smażenia: olej, Planta
(3-4 kostki) lub smalec
do posypania: cukier
puder wymieszany z
wanilią



Sposób wykonania:

Mąkę wysypać na stolnicę, wbić żółtka, dodać śmietanę, sól i ocet. Zagnieść gładkie ciasto. Wybić drewnianym wałkiem, następnie zawinąć w ściereczkę i schłodzić przez ok. 1 godzinę. Po wyjęciu z lodówki, podzielić na kilka części - te,

których nie wałkujemy, trzymamy pod ściereczką, żeby ciasto nie wysychało. Wałkować jak najcieniej podsypując niewielką ilością mąki. Wałkować bardzo cienkie, prawie przezroczyste. Formować faworki: ciasto pociąć na paski długości 6 cm i szerokości 4 cm, w środku wzdłuż naciąć ostrym nożem i koniec faworka przewlekać

przez środek nacięcia. Smażyć w gorącym (temp. 180-190°C), głębokim tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Osączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku, posypać cukrem pudrem.

Słowniczek

Warzywa, Gemüse, овочі, гародніна

Nazwa warzywa	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
brukiew	Steckrübe (die)	бруква	бручка
brukselka	Rosenkohl (der)	брюссельська капуста	брусэльская капуста
buraki	Rüben (die)	буряк	буракі
cebula	Zwiebel (die)	цибуля	лук
czosnek	Knoblauch (der)	часник	часнык
fasola	Bohne (die)	бабы	бабы
grzyby leśne	Pilze (der)	гриби	грыбы
kalafior	Blumenkohl (der)	кольорова капуста	каляровая капуста
kapusta	Kohl (der)	капуста	капуста
koper	Dill (der)	кріп	кроп
marchew	Möhren (die)	морква	моркву
ogórki	Gurken (die)	огірки	агуркі
Korzeń pietruszki	Petersilienwurzel (die)	петрушка	пятрушка
Natka pietruszki	Petersilie (die)	листя петрушки	лісце пятрушкі
pomidor	Tomate (die)	помідор	памідор
por	Porree (der)	цибуля - порей	лук- порей
sałata	Salat (der)	салат - латук	салата- латук
seler	Sellerie (der)	селера	салера
szczaw	Sauerampfer (der)	щавель	шчаўе
szczypiar	Schnittlauch (der)	зелена цибуля	зялёны лук
szparagi	Spargel (die)	спаржа	спаржа
ziemniaki	Kartoffeln (die)	картопля	бульба

Owoce Früchte, фрукти, садавіна

Nazwa owoców	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
agrest	Stachelbeere (die)	агрус	агрэст
borówki	Blaubeeren(der)	чорниця	чарніца
cytryna	Zitrone (die)	лимон	цытрына
gruszki	Birnen (die)	груші	грушы
jablka	Apfel (der)	яблуко	яблык
jagody	Blaubeeren (die)	чорниця	чарніца
maliny	Himbeeren (der)	малина	маліна
porzeczki	Johannisbeeren (die)	смородина	парэчка
rodzynki	Rosinen (die)	родзинки	разынкі
śliwki	Pflaumen (die)	сливи	слівы
wiśnie	Kirschen (die)	вишня	вішня

Mięso Fleisch, м'ясо, мяса

Nazwa mięsa	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
baranina	Hammel (das)	баранина	бараніна
boczek	Speck (der)	бекон	бекон
cielęcina	Kalbfleisch (das)	телятина	цяляціна
drób	Geflügel (das)	свійська птиця	хатняя птушка
dziczyzna	Rehfleisch (das)	гра	гульня
gęś	Gans (die)	гусак	гусь
indyk	Puter (der)	індичка	індычка
kaczka	Ente (die)	качка	качка
kiełbasa	Wurst (die)	ковбаса	каўбаса
Kurczak	Hähnchen (das)	курка	курыца

mięso mielone	Hackfleisch (der)	фарш	фарш
szynka	Schinken (der)	шинка	вяндліна
wieprzowina	Schweinefleisch (das)	свинина	свініна
wołowina	Rindfleisch (das)	яловичина	ялавічына

Ryby Fisch, риба, рыба

Nazwa ryby	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
homar	Hummer (der)	омар	амар
karp	Karpfen (die)	короп	карп
małże	Venusmuscheln (die)	молюски	малюскі
okoń	Barsch (der)	сідало	курасадні
pstrąg	Forelle (die)	форель	фарэль
sielawa	Felchen ()	сиг	сіг
śledź	Hering (der)	оселедець	селядзец
węgorz	Aal (der)	вугор	вугор

Nabiał, Molkerei, молочний, малочны

Nazwa nabiału	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
jajo	Ei (das)	яйця	яйкі
kefir	Kefir (der)	кефір	кефір
maślanka	Buttermilch (die)	пахта	пахта
mleko	Milch (die)	молоко	малако
ser twarogowy	Hüttenkäse (der)	сир	тварог
śmietana	Souerrahm (der)	сметана	смятана
śmietanka	Creme (die)	крем	крэм

Tłuszcze- die Fette- жири- тлушчы

Nazwa tłuszczu	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
majonez	Mayonnaise (die)	майонез	маянэз
margaryna	Margarine (die)	маргарин	маргарын
masło	Butter (die)	вершкове масло	сметанковае масла
Olej roślinny	Öl (das)	масло	алей
Smalec	Schmalz (das)	свиняче сало	свіное сала

Środki słodzące, Süßstoffe, підсолоджувачі, падсалодвальнікаў

Nazwa cukru	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
cukier kryształ	Zucker (der)	цукор	цукар
cukier puder	Sandzucker (der)	пісочний цукор	пясочны цукар
cukier wanilinowy	Vanillezucker (der)	ванільний цукор	ванільны цукар
miód	Honig (der)	мед	мёд

Surowce zbożowe, rohes Getreide, сира крупа, сырая крупы

Nazwa surowców zbożowych	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
kasza gryczana	Buchweizengrütze (die)	гречка	грэчка
kasza jaglana	Hirsengrütze (die)	пшоно	проса
mąka gryczana	Buchweizenmehl (das)	гречана мука	грачаная мука
mąka pszenna	Weizenmehl (das)	пшеничне борошно	пшанічная мука
mąka ziemniaczana	Kartoffelmehl (das)	картопляна мука	бульбяная мука

Przyprawy, Gewürzkräuter, спеції, спецыі

Nazwa przyprawy	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
chrzan	Meerrettich (der)	хрін	хрэн
cynamon	Zimt (der)	кориця	карыца
gałka muszkatołowa	Muskat (der)	мускатний горіх	мушкатовы арэх
Jałowiec	Wacholder (der)	ялівець	ядловец
kminek	Kümmel (der)	кмин	кмен
kolendra	Koriander (der)	коріандр	каляндра
liść laurowy	Lorbeer (der)	лавровий лист	лаўровы ліст
lubczyk	Liebstockel (der/das)	любисток	любіста
majeranek	Majoran (der)	майоран	маяран
musztarda	Senf (der)	гірчичний	гарчычны
pieprz	Pfeffer (der)	перець	перац
sól	Salz (das)	сіль	соль
tymianek	Thymian (der)	чебрець	чабор
ziele angielskie	Piment (der/das)	гвоздикове дерево	гваздзіковае дрэва

Inne, andere, інший, іншы

Nazwa surowców	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
drożdże	Hefe (die)	дріжджі	дрожджы
migdały	Mandeln (die)	мигдаль	міндаль
proszek do pieczenia	Backpulver (das)	випічка порошок	выпечка парашок
soda oczyszczona	Natron (das)	випічки соди	выпечкі соды

Sprzęty kuchenne, Küchengeräte (die), кухонна техніка, кухонная техніка

Nazwa sprzętów kuchennych	Język niemiecki	Język ukraiński	Język białoruski
blacha do pieczenia	Backblech (das)	випічка	выпечка
bulionówka	Schale (die), Becher (der)	кубок	кубак
deska do krojenia	Schneidebrett (das)	обробна дошка	апрацоўчай дошка
forma do pieczenia	Backform (die)	випічка	выпечка
garnek	Topf (der)	горщик	гаршчок
kieliszek	Glas (das)	скло	шкло
łopatka	Holzöffel (der)	дерев'яний ківш	драўляны коўш
łyżka	Löffel (der)	ложка	лыжка
łyżka wazowa	Suppenkelle (der)	суп - ковші	суп - каўшы
łyżeczka	Teelöffel (der)	чайна ложка	гарбатная лыжка
miarka	Messbecher (der)	вимір	вымярэнне
mikser	Mixer (der)	змішувач	змяшальнік
miska	Schale (die)	миска	міска
nóż	Messer (das)	ніж	нож
patelnia	Pfanne (die)	сковорода	патэльня
piekarnik	Backofen (der)	піч	печ
piec	Herd (der)	випікати	выпякаць
sito	Sieb (das)	решето	рэшата
sosjerka	Sauciere (die)	соусник	соусник
stolnica	Küchenbrett (das)	кондитерські вироби дошка	кандытарскія вырабы дошка
szklanka	Trinkglas (das)	скло	шкло
talerz	Teller (der)	плита	пліта
tarka	Reibe (die)	решітка	рашотка
tluczek do ziemniaków	Kartoffelstampfer (der)	товкач з картоплею	песцік з бульбай
waga	Küchenwaagen (die)	вага	вага

waza	Suppenschüsseln (die)	ваза	ваза
widelec	Gabel (die)	вилка	відэлец

Czynności kulinarne, kulinarische Aktivitäten, кулінарні заходи, кулінарныя мерапрыемствы

Nazwa czynności kulinarnych	Jezyk niemiecki	Jezyk ukraiński	Jezyk białoruski
chłodzenie	kühlen	охолодження	астуджэнне
dodawanie	addieren	доповнення	дадатак
faszerowanie	zu stopfen	напихати	шпігавалі
formowanie	bilden	формування	фарміраванне
gotowanie	kochen	варіння	варэнне
krojenie	hacken	нарізка	нарэзка
mielenie	mahlen	шліфування	шліфоўка
mieszanie	anrühren	змішування	змешванне
obieranie	küren	чистить	абірае
oczyszczanie	ausbeinen	очищення	ачысткі
płukanie	spülen	полоскати	паласкаць
przygotowanie	machen	підготовка	падрыхтоўка
przyprawianie	würzen	приправа	заправа
serwowanie	auftischen	порція	порцыя
smażenie	braten	смаження	жаренье
sortowanie	sortieren	сортування	сартаванне
tarkowanie	reiben	скрипучий	рыпучы
wałkowanie	kneten	прокатка	прокатка
wlewanie	einflößen	залівка	заліванне
zamrażanie	einfrieren	заморожування	замарожванне
zapiekanie	backen	підсмажування	падсмажванне
zawijanie	Einwickeln	упаковка	ўпакоўка