

# Wielka Brytania

Kulturalno-kulinarne podróże  
z Księgarnią Dwie Siostry



# Great!

*Great!* to po angielsku „świetnie!” albo „wspaniale!”. A Great Britain znaczy Wielka Brytania! Z czym ci się kojarzy to państwo? Pochodzi z niego cała masa znanych postaci, można w nim znaleźć mnóstwo niesamowitych zabytków i wyjątkowych miast. Wielka Brytania ma też fascynującą historię i wiele barwnych tradycji. Chcesz lepiej poznać ojczyznę Szekspira, Harry’ego Pottera, Robin Hooda i Sherlocka Holmesa?

**Zapraszamy na kulturalno-kulinarną podróż do Wielkiej Brytanii!**

Poprowadzą nas następujące książki dla dzieci:

**Great! Wielka Brytania dla dociekliwych** Tiny Oziewicz i Zosi Frankowskiej  
**Londyn dla młodych podróżników. Przewodnik dla dzieci** Marty Spingardi

**Oto jest Londyn** Miroslava Šaška

**Pewnego razu w Londynie** Gregory’ego Rogersa

**Sherlock Holmes. Dookoła świata** Ced i Boutanox

### Czy wiesz, że w Wielkiej Brytanii:

- Można znaleźć drzwi do świata elfów i kamienne kręgi, w których zwalnia czas?
- Obchodzi się Dzień Naleśnika, podczas którego odbywa się wyścig z patelniami?
- Mierzy się objętość w pintach i galonach, a długość w calach i stopach?

### Zjednoczone Królestwo

Wielka Brytania to wyspa, na której znajdują się Anglia, Szkocja i Walia – trzy kraje, które bardzo dużo łączą, ale też wiele dzieli. Razem z częścią sąsiedniej wyspy, Irlandii, tworzą Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej, potocznie zwane Anglią.

Zaznacz na mapie Londyn – stolicę Wielkiej Brytanii. A może masz ochotę na wycieczkę do walijskiej miejscowości Llanfairpwllgwyngyllgogerychwyrndrobwlantysiliogogoch? Jej nazwa jest jedną z najdłuższych nazw geograficznych na świecie i znaczy „Kościół Świętej Marii nad stawem wśród białych leszczyn niedaleko wodnego wiru pod czerwoną pieczarą przy kościele Świętego Tysilia”.

Wymyśl zwariowaną i jak najdłuższą nazwę dla miejscowości, w której mieszkasz!

### Nie tylko herbatka!

Co przychodzi ci na myśl, kiedy słyszysz „Wielka Brytania”? Królowa Elżbieta II, piętrowy autobus, Big Ben, szkocka kratka, popołudniowa herbata... A może czerwone budki telefoniczne? Obecnie właściwie się ich nie używa, bo wszyscy mają telefony komórkowe, ale nadal są symbolem wielkiej Brytanii, a turyści chętnie robią sobie w nich zdjęcia. Wymyślono też dla nich inne funkcje: w niektórych zamontowano bankomaty, inne stały się kwietnikami lub punktami wymiany książek, w wielu można bezpłatnie naładować komórkę.

Jak jeszcze można wykorzystać budkę telefoniczną? Wymyśl dla niej trzy nietypowe zastosowania!

### Słowniczek

Język angielski jest trzecim językiem pod względem liczby użytkowników na świecie, językiem urzędowym ponad 50 państw i najpopularniejszym językiem obcym wybieranym do nauki. Zazwyczaj rozróżniamy jego wariant brytyjski i amerykański, ale w samej Wielkiej Brytanii jest aż kilkaset różnych wersji wymowy.

Naucz się kilku angielskich zwrotów:

**Good morning** – dzień dobry

**Thank you** – dziękuję

**I’m sorry** – przepraszam



**My name is...** – nazywam się...

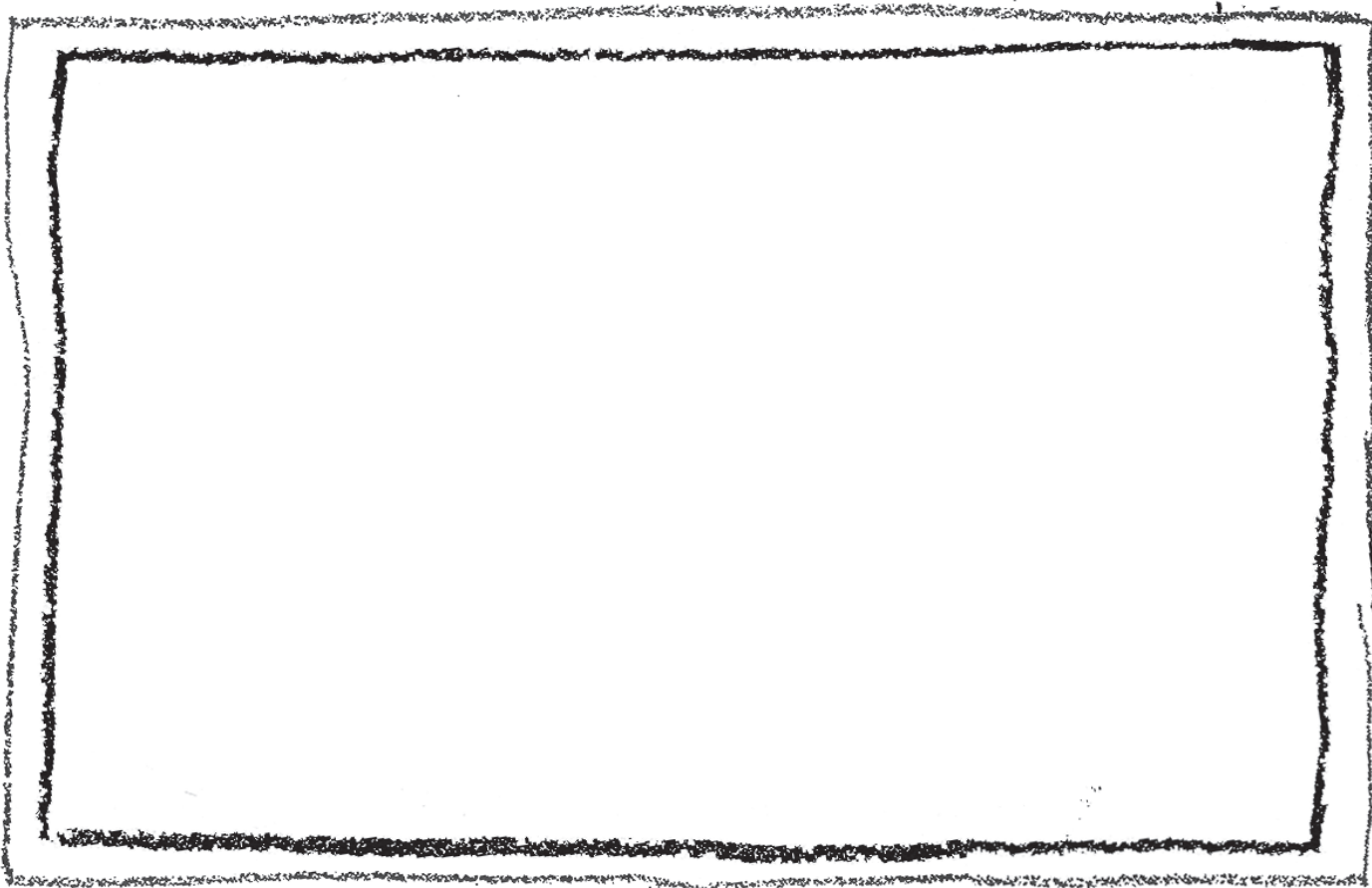
**I don’t understand** – nie rozumiem

**Fancy a cup of tea?** – Masz ochotę na herbatę?

## Pocztówkowy zawrót głowy

W Wielkiej Brytanii bardzo popularne jest wysyłanie kartek pocztowych! Robi się to z najróżniejszych okazji, nie tylko na urodziny, święta czy ślub, ale też gdy chce się komuś pogratulować przeprowadzki, zrobienia prawa jazdy, dostania pracy, przejścia na emeryturę – czy nawet wyjścia z więzienia!

Zastanów się do kogo i z jakiej nietypowej okazji chciałbyś / chciałybyś wysłać pocztówkę, narysuj ją i wymyśl treść życzeń lub gratulacji!



---

---

---

---

---

---

---



## Brytyjskie gwiazdy

Sherlock Holmes to słynny detektyw, bohater powieści i opowiadań brytyjskiego pisarza sir Arthura Conana Doyle'a. Jest on postacią fikcyjną, ale nie przeszkadzało to czytelnikom wysyłać do niego listów pod podany w książkach londyński adres: Baker Street 221B.

Czy znasz inne popularne postaci z książek brytyjskich autorów? Dopisz brakujące słowa!

..... Puchatek

..... Baggins

..... Dumbledore

..... Paddington

..... Pan

..... Poppins



## Brytyjska kuchnia nie uchodzi za najlepszą na świecie, ale za to potrafi zaskoczyć!

Spróbuj odgadnąć, co kryje się pod nazwami tradycyjnych brytyjskich dań:

**1. Toad in the hole** (ropucha w dziurze) to:

- a) pieczeń z ropuchy w polewie z błota
- b) kielbaski zapiekane w cieście
- c) sałatka z jajkami na twardo

**2. Black pudding** (czarny pudding) to:

- a) kaszanka
- b) czekoladowy budyń
- c) deser z atramentem mątwy

**3. Fish and chips** to:

- a) krewetkowe chipsy
- b) pieczony kurczak z ziemniakami
- c) ryba z frytkami

**4. Crumble** to:

- a) owoce pod kruszonką
- b) chrupiące słone paluszki
- c) tosty z serem

## Przepisy na brytyjskie smaki opracowane przez Fundację Szkoła na Widelcu

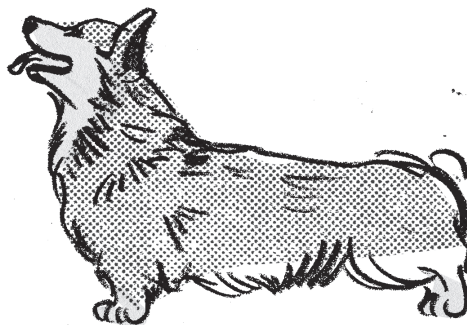
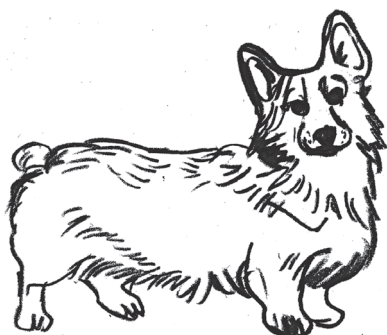
### Shepherd's pie – pełna warzywo zapiekanka pasterska

#### Składniki (na 4–6 porcji):

5 obranych i pokrojonych w kostkę ziemniaków (po obraniu i pokrojeniu ziemniaki trzymaj w wodzie) • 200 g czerwonej soczewicy, zalanej wrzątkiem i moczonej przez 1 godzinę • 1 puszka pomidorów pelati lub 500 ml passaty pomidorowej • 2 nieduże marchewki • 2 łodygi selera naciowego • 1 cebula • 1 łyżka oliwy z oliwek •  $\frac{1}{3}$  szklanki mleka lub napoju roślinnego • 3 łyżki masła • szczypta gałki muszkatołowej • 30 g sera cheddar • szczypta mielonego cynamonu • dowolne przyprawy: np. tymianek, rozmaryn, oregano, zioła prowansalskie • 1 ząbek czosnku • sól i pieprz • garść liści sałaty, np. rukoli lub roszponki • kilka pomidorków koktajlowych

#### Przepis:

1. Zagotuj wodę w rondlu, posól ją i wrzuć do niej ziemniaki. Gotuj, aż zmiękną, a potem odcedź.
2. Do ciepłych ziemniaków dodaj masło i odrobinę mleka (lub mleka roślinnego), a następnie za pomocą praski ugnieć je na purée. Dolewaj mleko, aż uzyskasz kremową konsystencję.
3. Do purée dodaj cheddar starty na tarce o dużych oczkach oraz szczyptę zmielonej gałki muszkatołowej.
4. Marchewkę obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Seler naciowy i cebulkę pokrój w drobną kostkę.
5. Rozgrzej na patelni łyżkę oliwy, dodaj cebulkę i marchewkę oraz seler naciowy i przeciśnięty przez praskę czosnek. Smaż, aż jarzyny zmiękną i się zezłocą.
6. Dodaj do jarzyn pół szklanki wody i namoczoną soczewicę. Duś pod przykryciem, aż gulasz z soczewicy zmięknie.
7. Dodaj zioła oraz pomidory lub przecier pomidorowy. Duś, aż gulasz zgęstnieje. Dopraw go solą, pieprzem i cynamonem.
8. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni z funkcją termoobiegu.
9. Wylóż gulasz z soczewicy do formy nasmarowanej masłem i przykryj go puree z ziemniaków. Na wierzchu zrób szlaczki za pomocą widelca.
10. Piecz około 30 minut, aż ziemniaki się zarumienią.
11. Podawaj z sałatką z ulubionej sałaty i pomidorków koktajlowych.



## Apple pie – placek jabłkowy

### Składniki (na 8–10 porcji):

100 g mąki pszennej tortowej • 50 g mąki pełnoziarnistej (pszennej typ 1850 lub orkiszowej) • 8 łyżek cukru (brązowego lub białego) • szczypta soli • 100 g zimnego masła • 3–4 łyżki zimnej wody • 6 średniej wielkości jabłek (twardych i kwaśnych, najlepiej szarych renet) • 2 łyżeczki cynamonu • 1 łyżka mąki ziemniaczanej • 1 jajko • 2 łyżki płatków owsianych

### Przepis:

1. Przesiej mąkę do miski.
2. Dodaj do mąki 4 łyżki cukru i masło pokrojone w kosteczkę oraz szczyptę soli.
3. Zagnieć ciasto, aż stanie się elastyczne i jednolite. Podziel na dwie części, owiń folią i włóż na 15 minut do zamrażarki.
4. Nagrzewaj piekarnik do 180 stopni na funkcji góra-dół.
5. Obierz jabłka, pokrój je na ćwiartki, usuń gniazda nasienne i pokrój jabłka na cienkie plasterki.
6. Wrzuć jabłka do miski z mąką, dodaj sok z cytryny, cynamon, cukier (około 4 łyżek, jeśli jabłka są kwaśne; jeśli są słodkie, to mniej) i mąkę ziemniaczaną.
7. Jedną część ciasta rozwałkuj na placek o średnicy 5 cm większej niż średnica formy.
8. Wysmaruj formę masłem i włóż do niej placek. Dociśnij go do brzegów i ponakłuj widelcem. Wysyp na ciasto płatki owsiane, a następnie jabłka z dodatkami.
9. Z drugiej części ciasta  $\frac{3}{4}$  zwałkuj na placek o średnicy formy. Przykryj jabłka. Z pozostałego ciasta możesz wyciąć dekoracyjne wzory.
10. Posmaruj ciasto roztrzepanym żółtkiem. Piecz przez 40–60 minut.
11. Posyp ciasto cukrem pudrem.



Ministerstwo  
Kultury  
Dziedzictwa  
Narodowego  
i Sportu.

księ  
garnia  
dwie  
siostry



Wydawnictwo Dwie Siostry | [wydawnictwodwiesiostry.pl](http://wydawnictwodwiesiostry.pl)

tel.: (+48) 22 115 44 10, (+48) 22 618 25 30, e-mail: [office@wydawnictwodwiesiostry.pl](mailto:office@wydawnictwodwiesiostry.pl)

Księgarnia Dwie Siostry

al. 3 Maja 2 (narożny lokal od strony Wybrzeża Kościuszkowskiego), 00-391 Warszawa

Ilustracje i inspiracje pochodzą z książki „Great! Wielka Brytania dla dociekliwych” Tyny Oziewicz i Zosi Frankowskiej.

Cykl „Kulturalno-kulinarne podróże z Księgarnią Dwie Siostry” dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury, uzyskanych z dopłat ustanowionych w grach objętych monopolem państwa, zgodnie z art. 80 ust. 1 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.