





general /'dʒenrəl/ általános
general store vegyesbolt
groceries /'grəʊsəri/ élelmiszer, fűszerárú
off licence /'ɒf laɪns/ palackos italokat árusító bolt (nincs kimérés, sem ottani fogyasztás)
vinegar /'vɪnɪɡə(r)/ ecet
distilled /dɪ'stɪld/ lepárolt, finomított
malt /mɔːlt/ maláta
mustard /'mʌstəd/ mustár
extra /'ekstrə/ többlet-, külön, extra
to stew /stjuː/ párol, (lassú tűzön) főz, pörköltnek elkészít (húst)
gravy /'ɡreɪv/ húslé, pecsenyelé, saft
salt /sɔːlt/ só
to enhance (enhancing) /ɪn'hɑːns/

fokoz, növel
flavour /'fleɪvə(r)/ íz, zamat
squeezy /'skwi:zi/ nyomó-, nyomható
blended /'blendɪd/ kevert, vegyes
honey /'hʌni/ méz
apricot /'eɪprɪkɒt/ sárga-/kajsziбарack
cottage /'kɒtɪdʒ/ falusi ház
strawberry /'strɔːbəri/ földieper, szamóca
pineapple /'paɪnæpl/ ananász
orange /'ɒrɪndʒ/ narancs
bit /bɪt/ (kis) darab
choco /'tʃɒkəʊ/ csoki
vitamin /'vɪtəɪn/ vitamin
blend /blend/ keverék (tea, kávé)
intense /ɪn'tens/ erős
pudding /'puːdɪŋ/ puding
short grain rice rövid szemű rizs



HOW TO PREPARE

In a cup: Place one teabag in a cup and pour on freshly boiled water, stir then let the bag rise to the surface – leave to brew for 1 minute for a medium strength cup of tea or leave to brew for 3 minutes for a stronger brew – stir and remove bag. Add milk/sugar to taste.

In a pot: Place one teabag per person and one for the pot in a warmed teapot. Pour on freshly boiled water and stir. Leave for 1–3 minutes depending on strength required then pour and serve. Add milk/sugar to taste.

▼Gr40

organic /ɔː'ɡæɪnɪk/ szerves, bio(termék)
aromatic /,æɪrə'mætɪk/ aromatikusság, aromás
earl /z:l/ gróf
grey /greɪ/ szürke
Earl Grey (teafajta)
earth /z:θ/ föld(gömb), (szántó)föld
citrus /'sɪtrəs/ citrom- és narancs-félék
cup /kʌp/ csészé
to place (placing) /pleɪs/ elhelyez
teabag /'ti:bæg/ teazacskó
to pour /pɔː(r)/ (ki)önt
freshly /'frefli/ frissen
to boil /bɔɪl/ (vízben) fő(z), forr(al)
to stir, -rr- /stɜː(r)/ (meg)kever,

(meg)kavar, keverget, kavargat
then /ðen/ akkor, azután, majd
let the bag rise hagyd a zacskót felemelkedni
surface /'sɜːfɪs/ felszín
to brew /bruː/ forr (tea), leforráz (teát)
medium /'miːdiəm/ közép, közepes
strength /streŋθ/ erő(sség)
strong /strɒŋ/ erős
brew /bruː/ főzet tea/sör
to add /æd/ hozzáad, hozzátesz
sugar /'ʃʊɡə(r)/ cukor
to taste ízlés szerint
pot /pɒt/ itt: teáskanna
to depend (on sy) /dɪ'pend/ függ (vmitől)
to serve (serving) /sɜːv/ felszolgál



Boneless English Pork Loin Steaks



French Boneless Barsary Duck Breast



Rindless English Back Bacon



Steak
Locally Reared Cheshire Beef



B.B.Q. Packs
Any 24 Items

dressing /'dresɪŋ/ salátaöntet
pickle /'pɪkl/ savanyúság
gherkin /'gɜːkɪn/ (apró) uborka
pickled gherkins ecetes uborka
rich /rɪtʃ/ gazdag
tasty /'teɪsti/ ízletes
boneless /'bəʊnləs/ csont nélküli,
 kicsontozott, szálkamentes
loin /lɔɪn/ (pecsenye)hátszín,
 borjú-/marhafilé, bélszín
French /frentʃ/ francia

duck /dʌk/ kacska
breast /brest/ mell
rindless /'raɪndləs/ bőr nélküli
locally /'ləʊkli/ helyi, helybeli
to rear /rɪə(r)/ felnevel, tenyészt
 (állatot), termeszt (növényt)
B.B.Q. /ˌbiː biː 'kjuː/ = **barbecue**
 /'bɑːbɪkjuː/ rostély, grill, kerti
 sütés, barbecue
pack /pæk/ csomag, csomó,
 adag



▼Gr40





▼Gr40



egg /eg/ tojás
free range eggs szabadjára engedett tyúkok tojása, tanyasi tojás
to roast /rəʊst/ (ki-/meg)süt (húst), sül
fibre /'faɪbə(r)/ rost
cauliflower /'kɒlɪflaʊə(r)/ karfiol
mushroom /'mʌʃrʊm/ gomba
carrot /'kærət/ sárgarépa
onion /'ʌnjən/ (vörös)hagyma
tomato (-es) /tə'mɑ:təʊ/ paradicsom
lettuce /'letɪs/ saláta (egy fajta növény)
to chill /tʃɪl/ (le/be)hűt
wide /waɪd/ széles
wide range of (sg) széles kínálat (vmiből)

pepper /'pepə(r)/ paprika, bors
cucumber /'kju:kʌmbə(r)/ uborka
celery /'seləri/ zeller
pea /pi:/ borsó
potato (-es) /pə'tetəʊ/ burgonya
tomatoes on the vine fürtös paradicsom
vine /vam/ szőlő(tő), itt: (paradicsom)szár
apple /'æpl/ alma
lemon /'lemən/ citrom
nectarine /'nektərɪn/ nektarin
pear /peə(r)/ körte
banana /bə'na:nə/ banán
raspberry /'rɑ:zbəri/ málna
plum /plʌm/ szilva



doughnut /'dəʊnʌt/ fánk
pastry /'peɪstri/ (sült) tészta
treat /tri:t/ megvendéglés, ajándék
someone /'sʌmwʌn/ valaki
baker /'beɪkə(r)/ pék
artisan /,ɑ:tɪ'zæn/ mester(ember),
 iparos, kézműves
ingredient /ɪn'ɡri:diənt/ hozzávaló
catering /'kæʔərɪŋ/ ellátás, ételmezés
lunchtime /'lʌntʃtaɪm/ ebédidő
platter /'plætə(r)/ tányér, tál
deli /'deli/ = **delicatessen**
 /,delɪkə'tesn/ csemegeáru

canapé /'kænəpeɪ/ szendvicsfalatka
croissant /'krwæsɒ/ croas(z)an
to create /kri'eɪt/ teremt, alkot
hand made /,hænd 'meɪd/ kézzel
 készített/gyártott
natural /'nætʃrəl/ természetes
obscure /əb'skjʊə/ bizonytalan,
 ismeretlen
additive /'ædɪtɪv/ adalék(anyag)
preservative /prɪ'zɜ:vətɪv/ tartósítószer
common /'kɒmən/ itt: gyakori,
 mindennapos
fast food gyorséttermi étel



▼ Gr40



proof /pru:f/ bizonyíték	full case egész láda/doboz
to show proof (of sg) bizonyosságát	can /kæn/ fémdoboz
adja (vminek) (dokumentummal)	life, lives /laɪf, laɪvz/ élet(ek)
age /eɪdʒ/ (élet)kor	poor /puə(r)/ szegény
to show proof of age az életkorát igazolja	to discover /dɪs'kʌvə(r)/ felfedez
smooth /smu:θ/ sima, kellemes	cask /kɑ:sk/ (fa)hordó
ml = millilitre /'mɪlɪtə(r)/milliliter	ale /eɪl/ kissé kesernyés, 6% alkoholtartalmú angol sör
case /keɪs/ itt: láda, doboz	range itt: választék

THIS FREEZER CONTAINS	WILD MALLARD	VENISON MINCE
CROCODILE STEAKS	OSTRICH FILLET	VENISON SAUSAGE
DUCK BREASTS	OSTRICH BURGERS	VENISON STEAKS
GAME PIE MIX	PARTRIDGE	WILD BOAR BURGERS
GOOSE BREASTS	RABBIT	WILD BOAR DICED
GUINEA FOWL	REINDEER MEDALLIONS	WILD BOAR SAUSAGE
KANGAROO BURGERS	SPRINGBOK STEAKS	WILD BOAR STEAKS
KANGAROO STEAKS	VENISON BURGERS	WOOD PIGEON BREASTS
	VENISON DICED	ZEBRA STEAKS

crocodile /'krɒkədaɪl/ krokodil(us)	(madár)
game /geɪm/ vad(állat), vadhús	rabbit /'ræbɪt/ (házi)nyúl, üregi nyúl
pie /paɪ/ pástétom; pite	reindeer /'reɪndɪə(r)/ rénszarvas
mix /mɪks/ keverék	medallion /mɪ'dæliən/ (emlék)érem; itt: kerek csont nélküli hússzelet
goose, geese /gu:s, gi:s/ liba, libák; lúd, ludak	springbok /'sprɪŋbɒk/ dél-afrikai gazella
fowl /faʊl/ baromfi, szárnyas	venison /'venɪsn/ szarvas/őz húsa
guinea fowl /'gɪni/ gyöngytyúk	diced /daɪst/ kockára vágott
kangaroo /ˌkæŋɡə'ru:/ kenguru	mince /mɪns/ darált/vagdalt hús
burger /'bɜ:gə(r)/ hamburger	sausage /'sɒsɪdʒ/ kolbász
wild /'waɪld/ vad	boar /bɔ:(r)/ vaddisznó(hús), vadkan
mallard /'mæləd/ vadkacsa, vadréce	wood /wud/ erdő, erdei
ostrich /'ɒstrɪtʃ/ strucc	
fillet /'fɪlɪt/ filé, szelet	
partridge /'pɑ:trɪdʒ/ fogoly	

GRAMMAR

Gr40

A melléknevek szabályos fokozása

- A következő melléknevek a középfokban **-er** /-ə(r)/ (= **-bb**), a felsőfokban pedig **-est** /-ɪst/ (= **leg...-bb**) végződést kapnak:
 - Az egy szótagos melléknevek: **strong** (erős), **stronger** (erősebb), **strongest** (legerősebb).
 - A két szótagos melléknevek közül az **-er**, **-le**, **-y**, **-ow**, **-some** végűek: **fresh** (friss), **fresher** (frissebb), **freshest** (legfrissebb); **long** (hosszú), **longer** (hosszabb), **longest** (leghosszabb); **happy** (Lásd lejjebb.)
- A középfokot a **more**, a felsőfokot pedig a **most** szóval képzik a három vagy több szótagos melléknevek: **beautiful** (szép), **more** /mɔ:(r)/ **beautiful** (szebb), **most** /məʊst/ **beautiful** (legszebb).

A fokozással kapcsolatos helyesírási tudnivalók:

- Kiesik a szóvégi **-e** az **-er**, **-est** fokjel előtt: **fine**, **finer**, **finest**; **large**, **larger**, **largest**.
- A mássalhangzó utáni **-y** **-i**-re változik az **-er**, **-est** előtt: **easy**, **easier**, **easiest**; **happy**, **happier**, **happiest**.
- Az egyszótagos, rövid magánhangzót tartalmazó melléknév végén megkettőzzük az egyjegyű mássalhangzót az **-er**, **-est** előtt: **hot**, **hotter**, **hottest**; **red**, **redder**, **reddest**.

A helyesírási eltérések nem befolyásolják a kiejtést.

(A szöszedetben a fenti három ponthoz tartozó közép- és felsőfokú alakok megtalálhatók zárójelben az alapfok után.)

