

# Zanim wreszcie przyszedł, czekałam przez pół godziny.

When he finally came, I had been waiting for half an hour.

## **Lesson 33, Topic: When he finally came, I had been waiting for half an hour.**

Lekcja 33, Temat: Zanim wreszcie przyszedł, czekałam przez pół godziny.

Cześć!

Witam Cię na naszej kolejnej lekcji. Mam nadzieję, że materiał z poprzednich zajęć masz już w małym paluszku, bo w części gramatycznej dzisiejszej lekcji będziemy na nim bazować.

Zapraszam Cię najpierw do wykonania powtórkowych zadań i porównania ich z odpowiedziami ukrytymi pod spodem, a następnie na lekcję numer 33.

1. Przetłumacz słówka i wyrażenia.

a) dziecko raczkujące

.....

b) dwudziestokilkulatek

.....

c) zająć w ciążę

.....

d) rozstać się

.....

e) dorosłość

.....

**Zobacz odpowiedzi**

a) toddler

- b) in his twenties
- c) get pregnant
- d) break up / split up
- e) adulthood

2. Jak przetłumaczyłbyś na angielski następujące zdania:

a) Kiedy przyjechali do kina, film już się zaczął.

.....

b) Przed styczniem 2009 byłam tam trzy razy.

.....

c) Do momentu gdy Sally przyszła, Jack już zrobił obiad.

.....

**Zobacz odpowiedzi**

a) When they got to the cinema, the film had already begun.

b) Before January 2009 I had been there three times.

c) By the time Sally came, Jack had already made dinner.

Jeśli czujesz, że materiał z lekcji 32. nie jest już dla Ciebie niczym trudnym, zapraszam na dzisiejsze nasze spotkanie. W innym razie może powinieneś jeszcze wrócić do zagadnień, które jeszcze przysporzyły Ci pewnych problemów.

Na dzisiejszej lekcji, podobnie jak ostatnio, zajmiemy się czasem zaprzeszłym. Tym razem jednak będzie to jego odmiana ciągła, czyli *Past Perfect Continuous*. Drugą część naszego spotkania poświęcimy smakowitemu zagadnieniu, jakim jest gotowanie.

Na dobry początek trochę gramatyki.

*Past Perfect Continuous*

*Past Perfect Continuous* jest to czas zaprzeszczy i pod tym względem nie różni się od *Past Perfect*, który poznałeś na poprzedniej lekcji. Zaprzeszczony, czyli taki, którego używamy, mówiąc o jakichś wydarzeniach, które miały miejsce **przed** innymi wydarzeniami w przeszłości.

Podobnie jak w czasie omawianym ostatnio, będzie nam potrzebny wyraźny kontekst. Taki, który nie pozostawi wątpliwości, że mówimy o wydarzeniach z przeszłości, z których jedno zdarzyło się przed drugim. Przykładem zdania w czasie *Past Perfect Continuous* jest to, którego użyłam w temacie lekcji:

**When he finally came, I had already been waiting for half an hour.**

Kiedy wreszcie przyszedł, czekałam już od pół godziny.

Różnica między *Past Perfect* a *Past Perfect Continuous* jest taka, jak między *Past Simple* („I did”) a *Past Continuous* („I was doing”). Pierwszy z nich można uznać za odpowiednik polskiego czasu przeszłego (czy w przypadku czasów Perfect: zaprzeszczanego) dokonanego, a drugi niedokonanego. Zilustruję Ci to dwoma przykładami.

*Past Perfect*:

**I had read three chapters of the book until Josh called me.**

Zanim zadzwonił do mnie Josh, przeczytałam trzy rozdziały książki.

Gdzie:

**chapter**

rozdział

Mamy tutaj przykład czasu zaprzeszczanego dokonanego. Dokładnie oznacza to, że zanim wydarzyła się pewna rzecz w przeszłości (czyli to, że zadzwonił do mnie Josh), zdążyłam **zakończyć** konkretną czynność (czyli przeczytać od deski do deski trzy rozdziały z książki).

W przypadku czasu *Past Perfect Continuous* będzie to wyglądało tak:

**I had been reading for three hours when Josh called me.**

Czytałam już od trzech godzin, kiedy zadzwonił do mnie Josh.

I to jest właśnie przykład czasu zaprzeszłego niedokonanego. Podobnie jak byłoby to w przypadku *Past Continuous*, nie mówię w tym zdaniu o tym, ile konkretnie rozdziałów przeczytałam. Nie wspominam też o tym, czy przeczytałam jakikolwiek rozdział od początku do końca. Chcę tylko podkreślić, jak długo trwała sama czynność, zanim miało miejsce późniejsze zdarzenie.

Podsumowując, czasu *Past Perfect* będziemy używać, mówiąc o tym, co konkretnie zrobiliśmy, a *Past Perfect Continuous* wtedy, gdy będziemy chcieli położyć nacisk na to, ile to trwało.

Jak wyglądają poszczególne typy zdań w czasie *Past Perfect Continuous*? Jest o tyle łatwo, że niezależnie od osoby, będziemy je tworzyć w ten sam sposób. Zobacz:

I **had been doing**  
you **had been doing**  
he/she/it **had been doing**

we **had been doing**  
you **had been doing**  
they **had been doing**

Pewnie zauważyłeś, że niezbędne są tu trzy elementy. Po pierwsze operator, zawsze taki sam, czyli słówko „had”. Po drugie czasownik „być”, jak w każdym czasie *continuous*. Tutaj jest on w trzeciej formie, bo występuje po operatorze „had” (który, podobnie jak w czasie *Past Perfect*, zawsze będzie tej formy wymagał). Po trzecie – jak w każdym czasie *continuous* – czasownik właściwy będzie miał końcówkę „-ing”.

Zdania przeczące i pytające tworzy się dokładnie w taki sam sposób, jak w czasie *Past Perfect*.

Aby powstało zdanie przeczące, wystarczy po operatorze dodać słówko „not”. Skrót od „had not”, jak wspominałam na poprzedniej lekcji, to oczywiście „hadn’t”. Spójrz na poniższy przykład:

**I hadn't been sleeping for two hours when the alarm clock rang.**

Nie spałam od dwóch godzin, kiedy zadzwonił budzik.

Gdzie:

**alarm clock**  
budzik

W pytaniu wysuniemy operator „had” na początek zdania:

**Had you been working here long before they hired me?**

Długo tu pracowałaś, zanim mnie zatrudnili?

Krótkie odpowiedzi również będą wyglądały identycznie, jak na poprzedniej lekcji.

Zarówno czas *Past Perfect*, jak i *Past Perfect Continuous* mają swoich zagorzałych zwolenników, jak i przeciwników ;). Jedni są zdania, że bez tych czasów ani rusz (bo jak tu na przykład opowiedzieć jakąś historię z dygresjami i następstwem zdarzeń, jeśli się tych konstrukcji nie zna?). Inni uważają, że czasów *Perfect* w ogóle mało kto już używa. Jedno jest pewne – jeżeli chcesz posługiwać się ładną, poprawną angielszczyzną, to bez tych zagadnień ani rusz. Co więcej, będą Ci one potrzebne, kiedy zaczniemy mówić na przykład o mowie zależnej, czy trzecim trybie warunkowym. Ale o tym już za jakiś czas :)

Teraz przejdźmy do słownictwa. Myślę, że potrafisz już nazwać większość podstawowych artykułów spożywczych i potraw (mówiliśmy o tym na przykład na lekcji 13.). Dzisiaj tematem jedzenia zajmiemy się z trochę innej strony. Pomówimy o gotowaniu.

Na początek zastanówmy się, jak można przygotować jedzenie... Można je:

**boil**  
gotować

**fry**  
smażyć

**grill**  
grillować, opiekać

**bake**  
piec (np. ciasto)

**roast**  
piec (np. mięso)

**stew**

dusić

A kiedy nasze potrawy są już gotowe, możesz użyć poniższych przymiotników, żeby je opisać:

**bitter**

gorzkie

**fattening**

tuczące

**fatty**

tłuste

**fresh**

świeże

**hot**

ostre

**mild**

łagodne

**salty**

słone

**sour**

kwaśne

**spicy**

pikantne

**sweet**

słodkie

**tasteless**

bez smaku

**tasty**

smaczne

**tender**

miękkie

**tough**

twarde

Jest też osobny zestaw przymiotników, dzięki którym możesz zamówić dokładnie taki stek, jak lubisz. Jeśli planujesz mięsny posiłek w jakiejś restauracji w kraju anglojęzycznym, możesz spodziewać się pytania:

**How would you like your steak?**

Jak ma być przyrządzony pana stek?

I tu przyda się któreś z poniższych słów:

**rare**

krwisty

**medium-rare**

półkrwisty

**medium**

średnio wysmażony

**well-done**

dobrze wysmażony

A zanim w ogóle zaczniemy stek piec, jest on surowy, czyli:

**raw**

surowy

Zanim się pożegnamy na dzisiaj, chciałabym, żebyś zapoznał się jeszcze z nazwami produktów spożywczych trochę mniej podstawowych niż chleb i mleko.

Zacznijmy od kilku warzyw:

**broccoli**

brokuł

**cabbage**

kapusta

**cauliflower**

kalafior

**leeks**

por

**onion**

cebula

**spinach**

szpinak

A teraz różne rodzaje mięs:

**beef**  
wołowina

**pork**  
wieprzowina

**poultry**  
drób

Kilka ryb:

**cod**  
dorsz

**herring**  
śledź

**sardine**  
sardynka

**trout**  
pstrąg

**tuna**  
tuńczyk

**salmon**  
łosoś

A na koniec to, bez czego nie ma żadnej potrawy, czyli przyprawy i zioła:

**cinnamon**

cynamon

**garlic**

czosnek

**parsley**

pietruszka

**pepper**

pieprz

**salt**

sól

Jeśli kiedyś wpadnie Ci w ręce książka kucharska w języku angielskim, to ten zestaw słówek jest dobrym punktem wyjścia, żeby zrozumieć jakiś prosty przepis. Jeśli popracujesz trochę nad słownictwem we własnym zakresie – niestety nie sposób omówić wszystkiego podczas piętnastu zaledwie lekcji – to poradzisz sobie nawet z bardziej skomplikowanymi recepturami (na przykład na tradycyjny angielski pudding).

To już wszystko, co na dzisiaj dla Ciebie przygotowałam. Myślę, że będziesz miał nad czym popracować. Pamiętaj o wykonaniu ćwiczeń do dzisiejszej lekcji i upewnij się, że wszystko idzie Ci jak z płatka, zanim spotkamy się ponownie.

Życzę owocnego przyswajania wiedzy!

Do zobaczenia,  
Patrycja

# Ściąga

## Gramatyka - Past Perfect Continuous

### Past Perfect

Czasu "Past Perfect Continuous" używamy mówiąc o zdarzeniach, które miały miejsce przed innymi zdarzeniami w przeszłości, z naciskiem na czas ich trwania.

I **had been doing**  
you **had been doing**  
he/she/it **had been doing**

we **had been doing**  
you **had been doing**  
they **had been doing**

### Zdania twierdzące:

Tom had been cooking dinner for three hours before Ann came.

### Zdania przeczące:

Tom hadn't been cooking dinner for three hours before Ann came.

### Pytania:

Had Tom been cooking dinner for three hours before Ann came?

## Słownictwo - Sposoby przyrządzania potraw

<b>boil</b>	gotować
<b>fry</b>	smażyć
<b>grill</b>	grillować
<b>bake</b>	piec (np. ciasto)
<b>roast</b>	piec (np. mięso)
<b>stew</b>	dusić

## Słownictwo - Przymiotniki

<b>bitter</b>	gorzki
<b>fattening</b>	tuczący
<b>fatty</b>	tłusty
<b>fresh</b>	świeży
<b>hot</b>	ostry
<b>mild</b>	łagodny
<b>salty</b>	słony
<b>sour</b>	kwaśny
<b>spicy</b>	pikantny
<b>sweet</b>	słodki
<b>tasteless</b>	bez smaku
<b>tasty</b>	smaczny
<b>tender</b>	miękki
<b>tough</b>	twardy

## Słownictwo - Właściwości steku

<b>rare</b>	krwisty
<b>medium-rare</b>	półkrwisty
<b>medium</b>	średnio wysmażony
<b>well-done</b>	dobrze wysmażony
<b>raw</b>	surowy

## Słownictwo - Warzywa

<b>broccoli</b>	brokuł
<b>cabbage</b>	kapusta
<b>cauliflower</b>	kalafior
<b>leeks</b>	por
<b>onion</b>	cebula
<b>spinach</b>	szpinak

### Słownictwo - Mięso

<b>beef</b>	wołowina
<b>pork</b>	wieprzowina
<b>poultry</b>	drób

### Słownictwo - Ryby

<b>cod</b>	dorsz
<b>herring</b>	śledź
<b>sardine</b>	sardynka
<b>trout</b>	pstrąg
<b>tuna</b>	tuńczyk
<b>salmon</b>	łosoś

### Słownictwo - Przyprawy

<b>cinnamon</b>	cynamon
<b>garlic</b>	czosnek

<b>parsley</b>	pietruszka
<b>pepper</b>	pieprz
<b>salt</b>	sól

