



GALAC ÁDÁM  
MOSA DIÁNA

*Tematikus francia  
szókincsfejlesztés*

*12 témakör gyakorlatokkal és megoldókulccsal*

**HORVÁTH JANKA JÚLIA RAJZAIVAL**



# Tematikus francia szókincsfejlesztés

12 témakör gyakorlatokkal  
és megoldókulccsal

Írta és szerkesztette:

Galac Ádám és Mosa Diána

Illusztrálta:

Horváth Janka Júlia

Eötvös József Collegium

2018

ELTE Eötvös József Collegium, Budapest, 2018  
Felelős kiadó: Dr. Horváth László, az ELTE Eötvös Collegium igazgatója  
Szerkesztette: Galac Ádám és Mosa Diána  
Illusztrációk: Horváth Janka Júlia  
Borítóterv: Mosa Diána  
A borító a *Mesés barangolások* sorozat szerzője, Frekot Erika fényképeinek felhasználásával készült.  
Copyright © Eötvös Collegium 2018 © Galac Ádám és Mosa Diána  
Minden jog fenntartva!  
A nyomdai munkálatokat a Pátria Nyomda Zrt. nyomdaüzeme végezte.  
1117 Budapest, Hunyadi János út 7.  
Felelős vezető: Simon László  
ISBN 978-615-5897-10-8

## Tartalomjegyzék

Előszó .....	4
1. La cuisine / Konyha .....	5
2. Le transport routier / Közúti közlekedés .....	19
3. Les crimes et la justice / Bűntények és igazságszolgáltatás .....	39
4. L'informatique / Informatika .....	61
5. Les beaux arts / Szépművészetek .....	79
6. La musique / Zene .....	97
7. Les vêtements et les accessoires / Ruhák és kiegészítők .....	111
8. Le corps humain / Emberi test .....	143
9. La médecine / Orvostudomány .....	169
10. Les plantes et les champignons / Növények és gombák .....	197
11. Les animaux / Állatok .....	219
12. Les oiseaux / Madarak .....	239
Corrigés / Megoldókulcsok .....	251
1. La cuisine / Konyha.....	252
2. Le transport routier / Közúti közlekedés .....	257
3. Les crimes et la justice / Bűntények és igazságszolgáltatás .....	262
4. L'informatique / Informatika .....	266
5. Les beaux arts / Szépművészetek .....	270
6. La musique / Zene .....	274
7. Les vêtements et les accessoires / Ruhák és kiegészítők .....	277
8. Le corps humain / Emberi test .....	286
9. La médecine / Orvostudomány .....	291
10. Les plantes et les champignons / Növények és gombák .....	297
11. Les animaux / Állatok .....	302
12. Les oiseaux / Madarak .....	307
Exercices de synthèse / Összefoglaló feladatsor.....	311
Corrigé / Megoldókulcs .....	316

## Előszó

Kötetünket azzal a céllal állítottuk össze, hogy hasznos segédletként szolgálhasson minden franciául tanuló szókincsének bővítésére és árnyalására. A könyv 12 témakörből épül fel és megközelítőleg 5300 lexikai egységet tartalmaz, amelyek elsajátítását az egyes témakörök után következő feladatsorok hivatottak segíteni és ellenőrizni. A 12 fejezet után kaptak helyet a gyakorlatok megoldókulcsai, illetve egy összefoglaló feladatsor, amely már a teljes könyv anyagának ismeretére épül.

A gyűjtés a budapesti Eötvös József Collegium Aurélien Sauvageot műhelyében kezdődött, ahol 2015 tavaszi félévében a műhelytagok heti egy témakör francia szókincsét átbeszélő szakkört tartottak. Ezt az anyagot a könyv szerzői 2015 őszén egy kissé kibővítve átvették az akkori elsőévesekkel, majd pedig ketten tökéletesítették tovább Franciaországban töltött féléveik és egyéb tapasztalatok segítségével. Kötetünk tehát több mint 3 év munkájának gyümölcse.

A témakörök megválasztása és kidolgozása során az a cél vezérelt bennünket, hogy olyan szókincset gyűjtsünk össze, amely egy művelt francia vagy magyar ember választékos nyelvhasználatának része, azonban nem szakszókincs. Természetesen néha nehéz volt meghúzni a határokat: az ilyen helyzetekben inkább a kérdéses kifejezések felvétele mellett döntöttünk, és az olvasóra bizzuk, hogy átgorja-e a számára kevésbé fontos részeket. A témaköröket igyekeztünk a lehetőségekhez mérten kimerítően kidolgozni, de persze előfordulhat, hogy kimaradt valami – ez esetben örülünk mindenféle visszajelzésnek és javaslatnak.

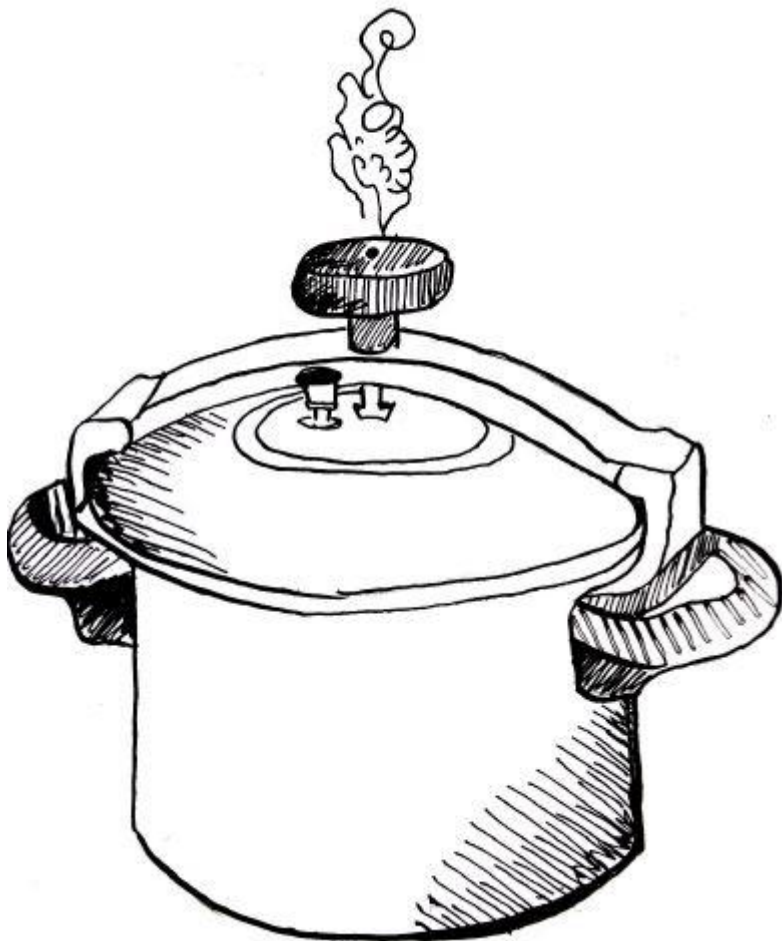
A könyv használható egyetemi nyelvfelkészítéseken, gimnáziumok haladó csoportjaiban és bárki által, aki szeretné pontosabban kifejezni magát franciául, illetve alaposabban megérteni az írott és szóbeli francia szövegeket. Reméljük, sokan fogják örömmel és haszonnal forgatni!

*A Szerzők*

### **Rövid jelmagyarázat:**

- ≈ szinonimák
- / azonos kontextusban használható, de eltérő jelentésű kifejezések
- az előzőhöz kapcsolódó szó, szókapcsolat, vagy kifejezés
- ! az előzővel könnyen összekeverhető kifejezés

# La cuisine



# La cuisine

le cuisinier, la cuisinière : szakács  
le chef de cuisine : konyhafőnök, séf  
le marmiton ≈ l'aide cuisinier /m/ : kukta, szakácssegéd  
la toque : (magas fehér) szakácssapka; ügyvédsapka  
→ une grande toque : egy (híres) mesterszakács  
→ un restaurant à toque : egy kiváló étterem

## Les couverts /m, pl/ : teríték

la nappe : terítő, abrosz  
la vaisselle : asztali edények, étkészlet  
le service vaisselle ≈ le service de table : étkészlet  
le plat : tányér, tál  
le plateau : tálca  
  
l'assiette /f/ plate : lapostányér  
l'assiette creuse ≈ l'assiette à soupe : mélytányér, levesestányér  
le bol : levesescsésze, levesestál  
l'assiette à dessert : kistányér, desszertestányér  
le saladier : salátástál  
le ravier : csontostányér  
le coquetier : tojástartó, lágytojásos pohár  
  
le couteau, -x : kés  
le couteau de cuisine : konyhakés  
le couteau à trancher : szeletelőkés  
le couteau de table : vágókés  
le couteau à beurre : kenőkés  
le couteau à pain : kenyérvágókés  
le couteau à fromage : sajtkés  
la lame : penge  
le tranchant : kés éle  
la pointe de qc : vmi hegye  
→ pointu, -e : hegyes

le manche : nyél

! la manche : ruhaujj; tengerszoros, csatorna

la fourchette : villa

! la fourche : vasvilla

la fourchette à dessert : kisvilla

la cuillère ≈ la cuiller [kujjeʁ] : kanál

la cuillère à soupe : leveseskanál

la cuillère à servir : szedőkanál

la cuillère à café ≈ la petite cuillère : kávéskanál, kiskanál

la louche : merőkanál

la cuillère en bois : fakanál

la pince à spaghettis : tésztafedő csipesz/fogó

la théière : teáskanna

la boule à thé : teatojás

la carafe : kancsó (gyakran keskenyebb nyakú)

le pichet : kancsó

le pot : kancsó, köcsög; éjjeli edény, bili

la cruche : agyagkancsó, köcsög

le bocal, les bocaux : befőttesüveg

la bouteille à fermoir : csatosüveg

la tasse à café / à thé : kávé- / teáscsésze

la grande tasse : bögre

le verre : pohár

le petit verre à alcool : felespohár

le verre à vin : borospohár

! un verre de vin : egy pohár bor

le verre à pied : talpaspohár

la flûte à champagne : pezsgőspohár

la chope à bière : söröskorsó

la coupe : kupa, serleg

le gobelet : műanyag- vagy papírpohár

l'ouvre-bouteille(s), les ouvre-bouteilles /m/ : üvegnyitó

le décapsuleur : sörnyitó

décapsuler : sört kinyitni



le tire-bouchon, les tire-bouchons : dugóhúzó  
déboucher : bort kinyitni

le sucrier : cukortartó  
la salière : sótartó, sószóró  
la poivrière : borstartó, borsszóró  
le cure-dents, les cure-dents : fogpiszkáló  
la serviette : szalvéta; törölköző; aktatáska  
→ le rond de serviette : szalvétagyűrű  
→ la serviette avec ailettes : szárnyas betét  
l'essuie-tout /m/ ≈ le sopalin : konyhai papírtörölő

## **Les appareils et les meubles de cuisine : konyhai eszközök és bútorok**

le plan de travail : konyhapult, munkafelület  
le placard : (ajtós) szekrény  
l'étagère /f/ : polc; polcos szekrény  
la poignée : fogó, kilincs

le réfrigérateur ≈ le frigidaire ≈ le frigo (fam.) : hűtőszekrény  
le bac à légumes : zöldségdoboz  
la clayette [klejet] : hűtőpolc  
le freezer : jégkészítő doboz  
le moule à glaçons : jégkockatartó  
le congélateur : fagyasztószekrény  
→ congeler : lefagyasztani  
→ décongeler : kiolvasztani  
→ dégivrer : leolvasztani  
→ les produits surgelés : fagyasztott termékek  
la cave à vin : borhűtő

la plaque de cuisson ≈ la table de cuisson : főzőlap  
→ plaque / table de cuisson céramique / gaz : kerámia / gáz főzőlap  
le four : sütő  
→ le four à air pulsé : légkeveréses sütő  
→ le four préchauffé : előmelegített sütő

le four à micro-ondes ≈ le micro-ondes : mikrohullámú sütő, mikró  
la hotte (aspirante) : szagelszívó  
le minuteur de cuisine : konyhai időzítő, stopperóra

l'évier /m/ : mosogatómedence  
le robinet : csap  
l'égouttoir /m/ : edényszárító, edénycsepegtető  
l'éponge /f/ (vaisselle) : (mosogató)szivacs  
le torchon : konyharuha, törlőrongy  
! la torche : fáklya; zseblámpa  
le liquide vaisselle : mosogatószer  
le lave-vaisselle : mosogatógép  
le grille-pain ≈ le toaster ≈ le toasteur : kenyérpíró  
la bouilloire (électrique) : (elektromos) vízforraló

### **Les ustensiles et les appareils de préparation : főzési eszközök**

la casserole : fazék, edény  
le fait-tout ≈ le faitout : kétfülű lábas  
la marmite : mélyebb lábas, fazék  
la poêle [pwal] ≈ la sauteuse : serpenyő  
→ une poêle anti-adhérente / anti-adhésive : tapadásmentes serpenyő  
! le poêle : kályha  
le plat à gratin : magasfalú tepsi (rakott ételek készítéséhez)  
la cocotte-minute : kukta  
le chaudron : üst  
la pocheuse : tojásfőző(gép)  
le grill électrique : grillsütő

la râpe : reszelő  
le tamis : szita  
la passoire : szűrő (tésztaszűrő, teaszűrő stb.)  
→ la passoire à thé : teaszűrő  
le chinois : finom lyukú, kúp alakú szűrő  
le filtre : szűrő (alkatrészként pl. kávégépből, elszívóban)  
le mortier : mozsár

le presse-purée : krumplinyomó  
le presse-citron : citromfacsaró  
le presse-ail : fokhagymanyomó  
l'ouvre-boîte(s) /m/ : konzervnyitó  
l'aiguiseur /m/ ≈ l'affûteur /m/ : késélező  
l'épluche-légumes /m/ : zöldségghámozó, krumplihámozó  
ciseaux /m, pl/ à épices / à fines herbes : fűszerolló  
la planche à découper : vágódeszka

le fendoir : húsfejsze  
l'attendrisseur /m/ : húskloffoló  
le hachoir : húsdaráló  
la broche : hústű

le fouet : habverő; ostor, korbács  
fouetter : felverni (habot); ostromozni, korbácsolni  
le batteur à œufs ≈ le batteur à main : habverő, mixer (gép)  
le mélangeur à main : botmixer  
le mixeur : turmixgép  
le robot [Rəbo] ménager : konyhai robotgép

la cuillère doseuse : mérőkanál  
le verre mesureur ≈ le verre doseur : mérőedény  
la balance de cuisine : konyhai mérleg  
le grand bol ≈ le bol à mélanger: keverőtál

les ingrédients /m, pl/ : hozzávalók

le rouleau (à pâtisserie) : sodrófa, nyújtófa  
la poche à douille : krémnyomó zsák  
le pinceau à pâtisserie : süteménykenő ecset  
l'emporte-pièce(s) /m/ : süteményszaggató forma  
la presse à biscuits : keksznyomó  
la tourtière : tortaforma  
le moule à gâteaux : süteményforma  
! la moule : kagyló  
le moule à bord amovible : kacsos tortaforma

la plaque à gâteaux : tepsi  
le papier sulfurisé ≈ le papier cuisson : sütőpapír  
→ un moule chemisé de papier sulfurisé : kikapírozott sütőforma  
le moule à muffins : muffinforma, muffinsütő  
le gaufrier grill : gofrisütő  
le gant isolant : fogókesztyű  
le tablier : kötény

### **Le café : kávé**

le moulin à café : kávédaráló  
→ le café en grain : szemes kávé  
→ le café moulu : őrölt kávé  
! le moulin : malom  
la cafetière : kávéfőző  
la cafetière goutte-à-goutte ≈ le percolateur : kotyogós; átfolyós kávéfőzőgép  
le piston : French Press kávéfőző  
  
le café court ≈ l'espresso /m/ : rövid kávé, espresso  
le café allongé ≈ l'americano /m/ : hosszú kávé  
la noisette : rövid kávé kevés tejjel  
le café au lait ≈ le café latte : tejeskávé, latte  
le café filtre : filterkávé  
le café instantané ≈ le café soluble ≈ le café lyophilisé : instant kávé

### **Les verbes concernant la cuisine : konyhával kapcsolatos igék**

cuisiner ≈ faire la cuisine : főzni  
→ apprendre à cuisiner / à faire la cuisine : megtanulni főzni  
cuire à l'eau : vízben főzni  
cuire à la vapeur : párolni  
cuire dans son jus : a saját levében főzni  
cuire au four : sütőben sütni  
cuire à feu doux : lassú tűzön sütni  
bouillir : forrni  
faire bouillir : (fel)forralni

mijoter : lassú tűzön főzni  
pocher : posírozni, buggyantani  
→ œufs pochés : buggyantott tojás  
frìre : olajban sütni  
rôtir : nyílt lángon vagy sütőben sütni  
→ poulet rôti : grillcsirke  
griller : roston sütni, grillezni  
paner : panírozni, kirántani  
→ poulet pané : rántott csirke  
→ la chapelure : prézli  
verser : önteni  
ajouter : hozzáadni  
rajouter : hozzáadni még egy kicsit  
mélanger : összekeverni  
remuer : felkeverni  
battre : felverni  
agiter : felrázni (pl. gyümölcslet, paradicsomlet)  
râper : reszelni  
→ fromage râpé : reszelt sajt  
passer ≈ filtrer : leszűrni, megsűrni  
tamiser : szitálni, szűrni  
→ lumière tamisée : szűrt fény  
saupoudrer qc de qc : megszórni vmit vmivel  
tartiner : kenyérre kenni  
→ la tartine beurrée : vajas kenyér  
peler ≈ éplucher : hámozni  
écosser : hüvelyest kifejteni  
pétrir une pâte : tésztát gyúrni  
étaler / étendre / abaisser une pâte : kinyújtani egy tésztát  
(dé)couper (en morceaux) : feldarabolni, felvágni  
émietter : morzsolni  
→ la miette : morzsa  
mettre la table : megteríteni  
servir : felszolgálni, kivinni, szervírozni

## Les herbes et les épices : fűszerek

le persil [pɛrsi] : petrezselyem

l'aneth [anɛt] /m/ : kapor

la feuille de laurier : babérlevél

→ le lauréat, la lauréate : győztes, a babérkoszorút viselő személy

le basilic [bazilik] : bazsalikom

l'origan /m/ : oregánó

le thym : kakukkfű

l'estragon /m/ : tárkony

le romarin : rozmaring

la marjolaine : majoranna

la menthe : menta

la coriandre : koriander

la sauge : zsálya

le cumin : kömény

la ciboulette : metélőhagyma

la noix de muscade : szerecsendió

le curcuma : kurkuma

le safran : sáfrány

le fenouil [fənuj] : édeskömény

la citronnelle ≈ la verveine ≈ la melisse : citromfű

la cannelle : fahéj

! le cannelé (bordelais) : apró fahéjas kuglóf, jellegzetes bordeaux-i édesség

l'anis [anis] /m/ : ánizs

l'anis (étoile) : (csillag)ánizs

le gingembre : gyömbér

le clou de girofle : szegfűszeg

la gousse de vanille : vaníliarúd

→ l'extrait /m/ de vanille : vaníliaaroma, vaníliakivonat

le mélange d'épices : fűszerkeverék

le condiment : ízfokozó

relever la saveur qc : kihozni vmi ízét

le bouillon cube ≈ le cube de bouillon : leveskocka

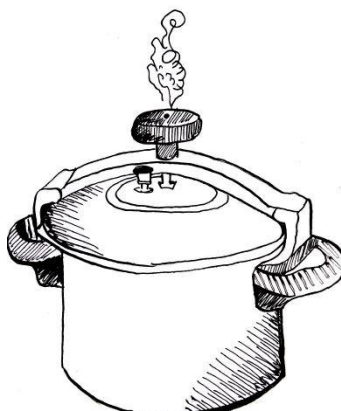
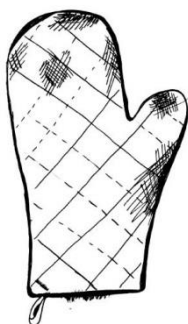
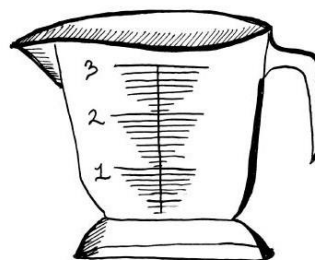
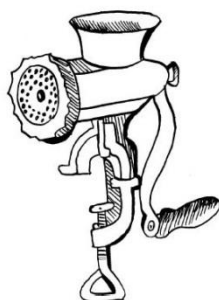
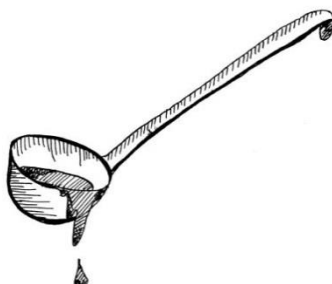
# La cuisine

## Exercices

\_\_\_ / 80

1. Comment s'appellent les objets ci-dessous ?

\_\_\_ / 9



**2. Donnez l'équivalent français des termes suivants.**

\_\_\_ / 10

mélytányér:

serpenyő:

teáskanna:

kancsó:

vágókés:

kés nyele:

sószóró, sótartó:

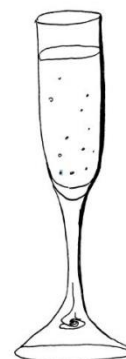
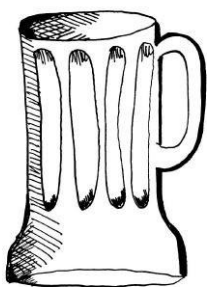
konyhai mérleg:

csontostányér:

konyhaszekrény:

**3. Qu'est-ce qu'on boit dans ces récipients et quel est leur nom ?**

\_\_\_ / 8






**4. Trouvez 8 verbes concernant la cuisine.**

\_\_\_ / 8

O	N	C	H	U	I	L	U	D	I	R	B	M	I	S
Q	É	M	I	E	T	T	E	R	H	A	E	Q	J	A
H	P	U	J	L	U	A	T	E	M	A	V	I	L	U
F	L	È	N	O	L	M	I	Â	N	V	Y	K	É	P
C	U	Y	F	U	M	I	J	O	T	E	R	A	L	O
A	C	H	Z	A	T	S	L	É	I	A	B	U	P	U
Y	H	E	U	Z	G	E	H	L	D	B	É	Y	Â	D
B	E	I	B	A	J	R	U	È	C	O	S	S	E	R
É	R	Ô	T	I	R	Ê	H	S	V	N	T	I	D	E
P	I	Z	R	L	O	O	B	J	A	X	Ô	P	È	R
O	B	O	U	I	L	L	I	R	Q	H	I	L	P	O

**5. Donnez le nom hongrois des ustensils et faites des paires avec les aliments.**

\_\_\_ / 20

l'attendrisseur /m/ :		a) le fromage
la fourchette à dessert :		b) les pommes de terre
le décapsuleur :		c) les œufs
la râpe :		d) la viande
le presse-purée :		e) le vin
le fouet :		f) le gâteau
la pocheuse :		g) le café
le moulin :		h) la crème
le tire-bouchon :		i) la bière
la bouilloire électrique :		j) l'eau

6. Énumérez 3 récipients dans lesquels on peut préparer des gâteaux. \_\_\_ / 3

\_\_\_\_\_

7. Énumérez 5 herbes aromatiques. \_\_\_ / 10

\_\_\_\_\_

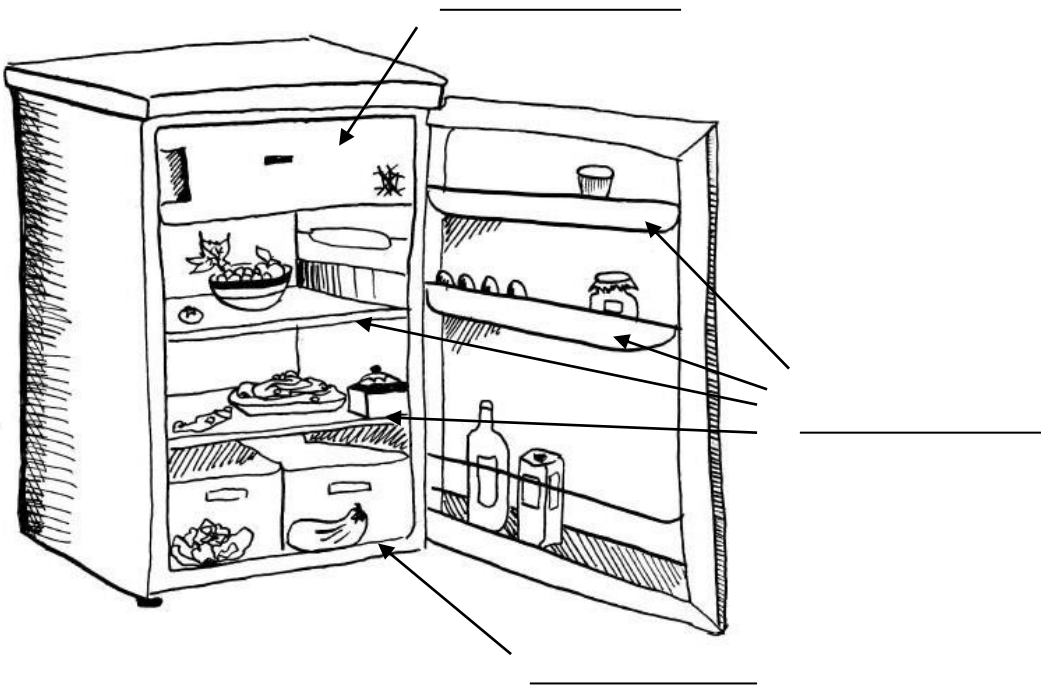
\_\_\_\_\_

Trouvez les épices dont la partie utilisée est brune et soulignez-les.

la ciboulette    la cannelle    l'aneth    la menthe    l'anis (étoile)

le gingembre    le clou de girofle    le romarin    le cumin    la vanille

8. Nommez les parties du réfrigérateur désignées par les flèches. \_\_\_ / 6

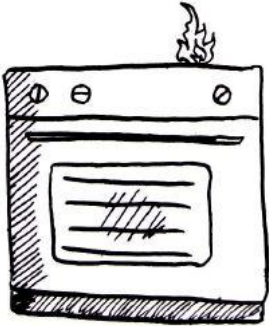
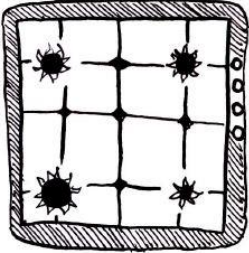
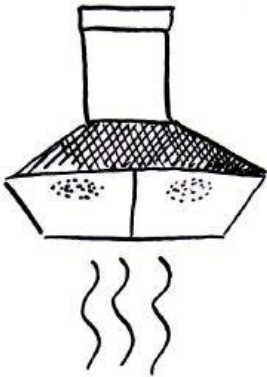
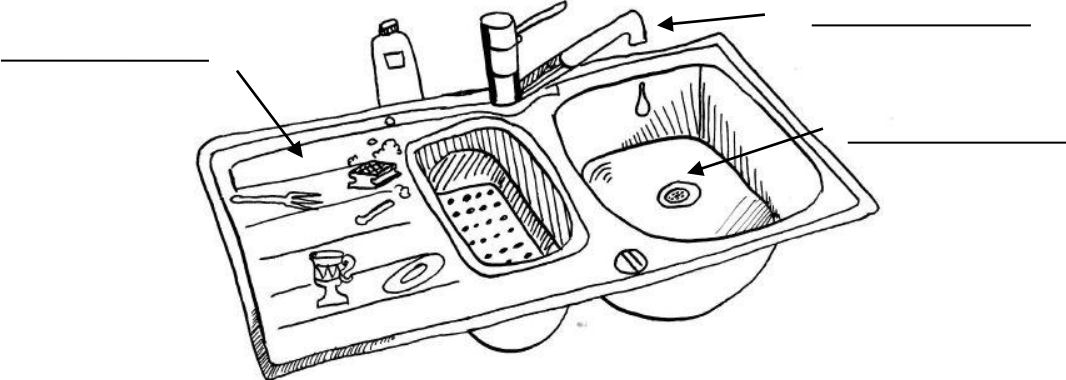


Trouvez 3 verbes concernant le réfrigérateur-congérateur.

\_\_\_\_\_

9. Nommez les objets désignés.

\_\_\_ / 6



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## La cuisine

Corrigé

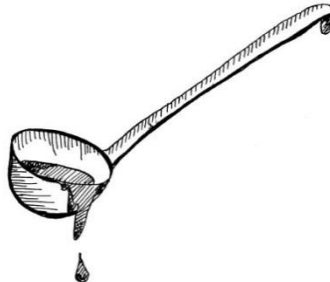
\_\_\_ / 80

1. Comment s'appellent les objets ci-dessous ?

\_\_\_ / 9



*le mortier*



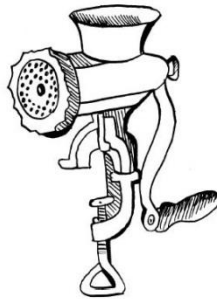
*la louche*



*la boule à thé*



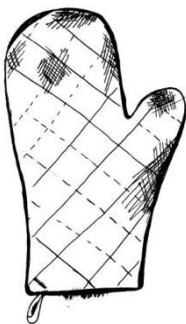
*l'épluche-légumes /m/*



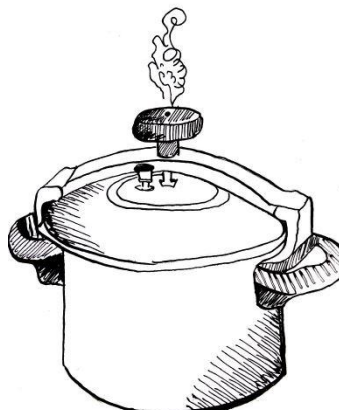
*le hachoir*



*le verre mesureur / doseur*



*le gant isolant*



*la cocotte-minute*



*le percolateur ≈  
la cafetière goutte-à-goutte*

**2. Donnez l'équivalent français des termes suivants.**

\_\_\_ / 10

mélytányér: *l'assiette /f/ creuse*

serpenyő: *la poêle ≈ la sauteuse*

teáskanna: *la théière*

kancsó: *la carafe ≈ le pichet ≈ la cruche*

vágókés: *le couteau de table*

kés nyele: *le manche*

sószóró, sótartó: *la salière*

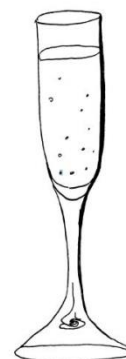
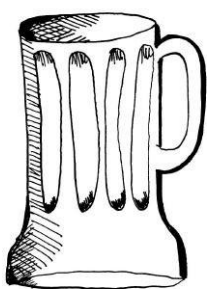
konyhai mérleg: *la balance de cuisine*

csontostányér: *le raviér*

konyhaszekrény: *le placard*

**3. Qu'est-ce qu'on boit dans ces récipients et quel est leur nom ?**

\_\_\_ / 8



<i>de la bière</i>	<i>du vin</i>	<i>du café / du thé</i>	<i>du Champagne / du vin mousseux</i>
<i>la chope (à bière)</i>	<i>le verre (à vin / à pied)</i>	<i>la tasse (à café / à thé)</i>	<i>la flûte (à Champagne)</i>

4. Trouvez 8 verbes concernant la cuisine.

\_\_\_ / 8

														S
	É	M	I	E	T	T	E	R						A
	P					A								U
	L					M								P
	U				M	I	J	O	T	E	R			O
	C					S								U
	H					E								D
	E					R		É	C	O	S	S	E	R
	R	Ô	T	I	R									E
														R
	B	O	U	I	L	L	I	R						

5. Donnez le nom hongrois des ustensils et faites des paires avec les aliments.

\_\_\_ / 20

l'attendrisseur /m/ : <i>húskloffoló</i>	<i>d</i>	a) le fromage
la fourchette à dessert : <i>kisvilla</i>	<i>f</i>	b) les pommes de terre
le décapsuleur : <i>sörnyitó</i>	<i>i</i>	c) les œufs
la râpe : <i>reszelő</i>	<i>a</i>	d) la viande
le presse-purée : <i>krumplinyomó</i>	<i>b</i>	e) le vin
le fouet : <i>habverő</i>	<i>h</i>	f) le gâteau
la pocheuse : <i>tojásfőző(gép)</i>	<i>c</i>	g) le café
le moulin : <i>daráló</i>	<i>g</i>	h) la crème
le tire-bouchon : <i>dugóhúzó</i>	<i>e</i>	i) la bière
la bouilloire électrique : <i>vízforraló</i>	<i>j</i>	j) l'eau

6. Énumérez 3 récipients dans lesquels on peut préparer des gâteaux. \_\_\_ / 3

3 des récipients suivants : *la tourtière, le moule à gâteaux, le moule à bord amovible, la plaque à gâteaux, le moule à muffins*

7. Énumérez 5 herbes aromatiques. \_\_\_ / 10

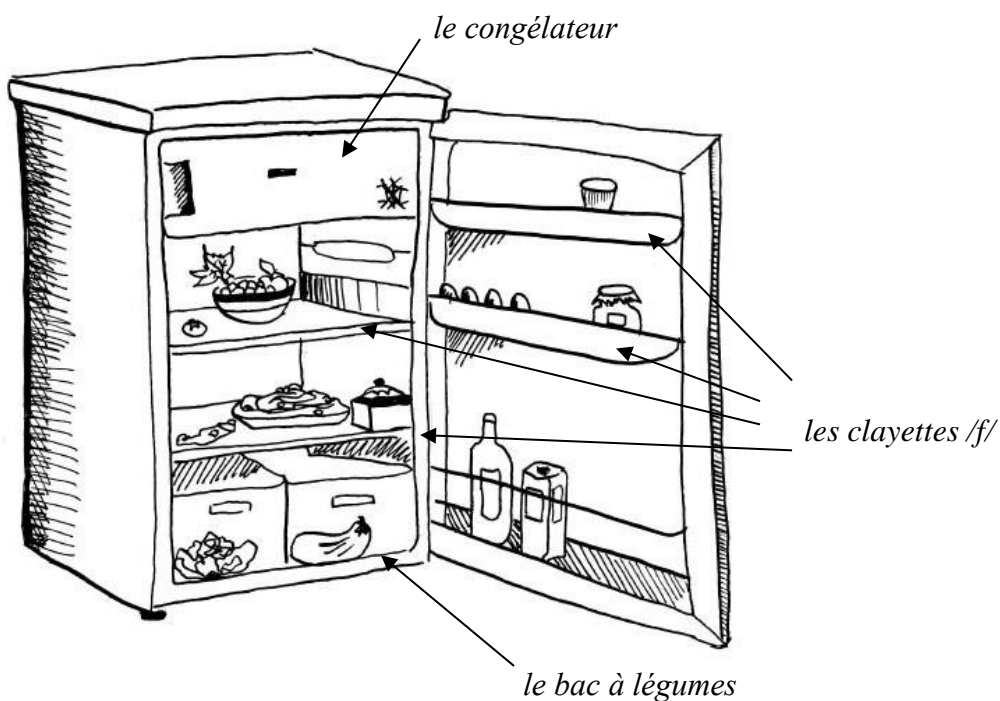
5 des herbes suivantes : *le persil, l'aneth, le basilic, l'origan, le thym, l'estragon, le romarin, la marjolaine, la menthe, la coriandre, la ciboulette, la sauge.*

Trouvez les épices dont la partie utilisée est brune et soulignez-les.

la ciboulette    la cannelle    l'aneth    la menthe    l'anis (étoile)

le gingembre    le clou de girofle    le romarin    le cumin    la vanille

8. Nommez les parties du réfrigérateur désignées par les flèches. \_\_\_ / 6



Trouvez 3 verbes concernant le réfrigérateur-congérateur.

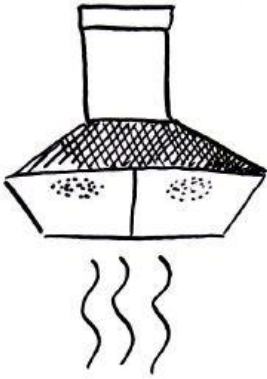
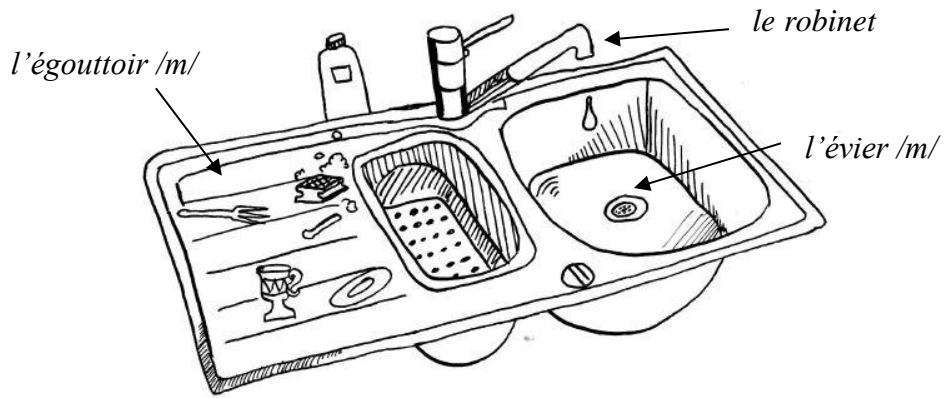
*congeler*

*décongeler*

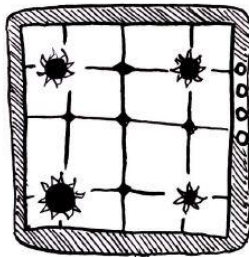
*dégivrer*

9. Nommez les objets désignés.

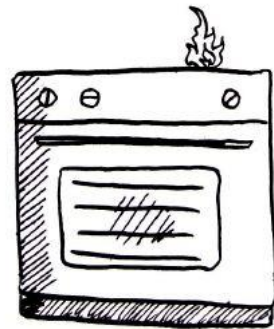
\_\_\_ / 6



la hotte  
(aspirante)



la plaque de cuisson ≈  
la table de cuisson



le four