

A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi

Traditionelles Rezept für Pierogi



1. Jaką wodę wlewa osoba do miski?
 - a. Wodę o temperaturze około czterdziestu stopni Celsjusza
 - b. Zimną wodę z lodówki
 - c. Mleko podgrzane do czterdziestu stopni
 - d. Wodę gazowaną
2. Co dodaje osoba do wody jako następny krok?
 - a. Tylko mąkę i pieprz
 - b. Dwie łyżki cukru i masło
 - c. Drożdże i jogurt
 - d. Olej, sól i jajko

1-a 2-d

2. Lesen Sie den Dialog und beantworten Sie die Fragen.

„Kocham gotować” – jeden z najpopularniejszych kanałów kulinarnych na polskim YouTube

„Ich liebe Kochen” – einer der beliebtesten Kochkanäle auf polnischem YouTube

- Czesław:** Wczoraj zrobiłem pierogi. *(Gestern habe ich Pierogi gemacht.)*
- Celina:** Ooo, serio? Sam je robiłeś? *(Ooo, wirklich? Hast du sie selbst gemacht?)*
- Czesław:** No jasne. *(Na klar.)*
- Celina:** Z czym były? *(Womit waren sie gefüllt?)*
- Czesław:** Z ziemniakami i białym serem. Trochę cebuli, trochę czosnku — klasyka. *(Mit Kartoffeln und Hüttenkäse. Etwas Zwiebel, etwas Knoblauch – klassisch.)*
- Celina:** Haha, brzmi dobrze. A ciasto? *(Haha, klingt gut. Und der Teig?)*
- Czesław:** Normalne: mąka, jajko, sól i odrobina oleju. *(Ganz normal: Mehl, Ei, Salz und ein bisschen Öl.)*
- Celina:** Dużo roboty? *(Viel Arbeit?)*
- Czesław:** No, trochę. W sumie pięć godzin. *(Na ja, ein bisschen. Insgesamt fünf Stunden.)*
- Celina:** O! To bardzo długo. *(Oh! Das ist ziemlich lang.)*
- Czesław:** Trochę się nie wyspałem, ale było warto. *(Ich habe etwas Schlaf verpasst, aber es hat sich gelohnt.)*

1. Z czym były pierogi Czesława? *(Womit waren Czesławs Pierogi?)*
 - a. Z mięsem i pieprzem.
 - b. Z cukrem i mąką.
 - c. Z ziemniakami i białym serem.
 - d. Z cebulą i solą.
2. Ile czasu zajęło Czesławowi robienie pierogów? *(Wie lange hat es gedauert, die Pierogi zu machen?)*
 - a. Jedna godzina.
 - b. Dwie godziny.
 - c. Pięć minut.
 - d. Pięć godzin.

1-c 2-d