

A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi

Receta tradicional de pierogi



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

1-a 2-b

2. Lee el diálogo y responde a las preguntas.

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

“Me encanta cocinar” – uno de los canales de cocina más populares en el YouTube polaco

- Czesław:** Wczoraj zrobiłem pierogi. *(Ayer hice pierogi.)*
- Celina:** Ooo, serio? Sam je zrobiłeś? *(¿Oh, en serio? ¿Los hiciste tú solo?)*
- Czesław:** No jasne. *(Sí, claro.)*
- Celina:** Z czym były? *(¿Con qué eran?)*
- Czesław:** Z ziemniakami i białym serem. Trochę cebuli, trochę czosnku — klasyka. *(Con patatas y queso blanco. Un poco de cebolla, un poco de ajo: lo clásico.)*
- Celina:** Haha, brzmi dobrze. A ciasto? *(¡Jaja, suena bien. ¿Y la masa?)*
- Czesław:** Normalne: mąka, jajko, sól i odrobina oleju. *(Normal: harina, huevo, sal y un poco de aceite.)*
- Celina:** Dużo roboty? *(¿Mucho trabajo?)*
- Czesław:** No, trochę. W sumie pięć godzin. *(Bueno, un poco. En total, cinco horas.)*
- Celina:** O! To bardzo długo. *(¡Oh! Eso es mucho tiempo.)*
- Czesław:** Trochę się nie wyspałem, ale było warto. *(No dormí mucho, pero valió la pena.)*

1. Z czym były pierogi Czesława? *(¿Con qué eran los pierogi de Czesław?)*
 - a. Z ziemniakami i białym serem.
 - b. Z mięsem i pieprzem.
 - c. Z cukrem i mąką.
 - d. Z cebulą i solą.
2. Ile czasu zajęło Czesławowi robienie pierogów? *(¿Cuánto tiempo le llevó a Czesław hacer los pierogi?)*
 - a. Pięć minut.
 - b. Dwie godziny.
 - c. Jedna godzina.
 - d. Pięć godzin.

1-a 2-d