

## A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi

Recette traditionnelle des pierogi



1. Jaką wodę wlewa osoba do miski?
  - a. Wodę o temperaturze około czterdziestu stopni Celsjusza
  - b. Zimną wodę z lodówki
  - c. Wodę gazowaną
  - d. Mleko podgrzane do czterdziestu stopni
2. Co dodaje osoba do wody jako następny krok?
  - a. Tylko mąkę i pieprz
  - b. Drożdże i jogurt
  - c. Dwie łyżki cukru i masło
  - d. Olej, sól i jajko
3. Ile mąki wsypuje osoba do miski?
  - a. Trzy łyżki mąki
  - b. Dwieście gramów mąki kukurydzianej
  - c. Pół kilograma mąki pszennej
  - d. Jeden kilogram mąki żytniej
4. Co trzeba zrobić z ciastem, zanim zacznie się lepić pierogi?
  - a. Przykryć i zostawić w ciepłym miejscu na co najmniej dwadzieścia minut
  - b. Dodać jeszcze jedno jajko i nie mieszać
  - c. Posypać cukrem pudrem
  - d. Włożyć do lodówki na całą noc

1-a 2-d 3-c 4-a

## 2. Lisez le dialogue et répondez aux questions.

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

«J'adore cuisiner» – l'une des chaînes culinaires les plus populaires sur YouTube en Pologne

- Czesław:** Wczoraj zrobiłem pierogi. *(Hier, j'ai préparé des pierogi.)*
- Celina:** Ooo, serio? Sam je robiłeś? *(Oh, vraiment ? Tu les as faits toi-même ?)*
- Czesław:** No jasne. *(Bien sûr.)*
- Celina:** Z czym były? *(Ils étaient farcis de quoi ?)*
- Czesław:** Z ziemniakami i białym serem. Trochę cebuli, trochę czosnku — klasyka. *(Avec des pommes de terre et du twaróg (fromage blanc). Un peu d'oignon, un peu d'ail — un classique.)*
- Celina:** Haha, brzmi dobrze. A ciasto? *(Haha, ça a l'air délicieux. Et la pâte ?)*
- Czesław:** Normalne: mąka, jajko, sól i odrobina oleju. *(Simple : farine, œuf, sel et un peu d'huile.)*
- Celina:** Dużo roboty? *(Ça demande beaucoup de travail ?)*
- Czesław:** No, trochę. W sumie pięć godzin. *(Oui, un peu. Au total, cinq heures.)*
- Celina:** O! To bardzo długo. *(Oh ! C'est très long.)*
- Czesław:** Trochę się nie wyspałem, ale było warto. *(J'ai un peu manqué de sommeil, mais ça en valait la peine.)*

1. Z czym były pierogi Czesława?
  - 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?
  - a. Dwie godziny.
  - b. Jedna godzina.
  - c. Pięć godzin.
  - d. Pięć minut.

**1-c 2-c**