

A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi

Recette traditionnelle des pierogi



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

1-c 2-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 zrobiłeś? *(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? *(Ils étaient farcis de quoi, les pierogi de Czesław ?)*
 - a. Z ziemniakami i białym serem.
 - b. Z cebulą i solą.
 - c. Z mięsem i pieprzem.
 - d. Z cukrem i mąką.
2. Ile czasu zajęło Czesławowi robienie pierogów? *(Combien de temps a pris la préparation des pierogi pour Czesław ?)*
 - a. Dwie godziny.
 - b. Pięć minut.
 - c. Jedna godzina.
 - d. Pięć godzin.

1-a 2-d