

A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi

Ricetta tradizionale dei pierogi



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

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

2. Leggi il dialogo e rispondi alle domande.

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

„Amo cucinare” – uno dei canali di cucina più popolari su YouTube polacco

- Czesław:** Wczoraj zrobiłem pierogi. *(Ieri ho preparato i pierogi.)*
- Celina:** Ooo, serio? Sam je robiłeś? *(Oh, davvero? Li hai fatti tu?)*
- Czesław:** No jasne. *(Certo.)*
- Celina:** Z czym były? *(Di cosa erano ripieni?)*
- Czesław:** Z ziemniakami i białym serem. Trochę cebuli, trochę czosnku — klasyka. *(Di patate e formaggio bianco. Un po' di cipolla, un po' d'aglio — il classico.)*
- Celina:** Haha, brzmi dobrze. A ciasto? *(Haha, suona bene. E la pasta?)*
- Czesław:** Normalne: mąka, jajko, sól i odrobina oleju. *(Normale: farina, uovo, sale e un po' d'olio.)*
- Celina:** Dużo roboty? *(Molto lavoro?)*
- Czesław:** No, trochę. W sumie pięć godzin. *(Beh, un po'. In tutto cinque ore.)*
- Celina:** O! To bardzo długo. *(Oh! È parecchio.)*
- Czesław:** Trochę się nie wyspałem, ale było warto. *(Ho dormito un po' poco, ma ne è valsa la pena.)*

1. Z czym były pierogi Czesława?
 - a. Z cukrem i mąką.
 - b. Z ziemniakami i białym serem.
 - c. Z cebulą i solą.
 - d. Z mięsem i pieprzem.
2. Ile czasu zajęło Czesławowi robienie pierogów?
 - a. Dwie godziny.
 - b. Jedna godzina.
 - c. Pięć minut.
 - d. Pięć godzin.

1-b 2-d