

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 gazowaną
 - d. Wodę o temperaturze około czterdziestu stopni Celsjusza
2. Co dodaje osoba do wody jako następny krok?
 - a. Dwie łyżki cukru i masło
 - b. Tylko mąkę i pieprz
 - c. Olej, sól i jajko
 - d. Drożdże i jogurt

1-d 2-c

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? *(Di cosa erano i pierogi di 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? *(Quanto tempo ha impiegato Czesław a fare i pierogi?)*
 - a. Pięć godzin.
 - b. Pięć minut.
 - c. Jedna godzina.
 - d. Dwie godziny.

1-a 2-a