

A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi

Traditioneel recept voor pierogi



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

1-a 2-d

2. Lees de dialoog en beantwoord de vragen.

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

„Ik hou van koken” – een van de populairste culinaire kanalen op Poolse YouTube

- Czesław:** Wczoraj zrobiłem pierogi. *(Gisteren heb ik pierogi gemaakt.)*
- Celina:** Ooo, serio? Sam je robiłeś? *(Ooo, echt? Heb jij ze zelf gemaakt?)*
- Czesław:** No jasne. *(Ja, natuurlijk.)*
- Celina:** Z czym były? *(Waar waren ze mee gevuld?)*
- Czesław:** Z ziemniakami i białym serem. Trochę cebuli, trochę czosnku — klasyka. *(Met aardappelen en witte kaas. Een beetje ui, een beetje knoflook — klassiek.)*
- Celina:** Haha, brzmi dobrze. A ciasto? *(Haha, dat klinkt goed. En het deeg?)*
- Czesław:** Normalne: mąka, jajko, sól i odrobina oleju. *(Gewoon: bloem, ei, zout en een beetje olie.)*
- Celina:** Dużo roboty? *(Veel werk?)*
- Czesław:** No, trochę. W sumie pięć godzin. *(Nou, een beetje. In totaal vijf uur.)*
- Celina:** O! To bardzo długo. *(O! Dat is erg lang.)*
- Czesław:** Trochę się nie wyspałem, ale było warto. *(Ik heb iets te weinig geslapen, maar het was het waard.)*

1. Z czym były pierogi Czesława? *(Waarmee waren de pierogi van Czesław gevuld?)*
 - a. Z cebulą i solą.
 - b. Z ziemniakami i białym serem.
 - c. Z mięsem i pieprzem.
 - d. Z cukrem i mąką.
2. Ile czasu zajęło Czesławowi robienie pierogów? *(Hoeveel tijd kostte het Czesław om de pierogi te maken?)*
 - a. Jedna godzina.
 - b. Pięć minut.
 - c. Pięć godzin.
 - d. Dwie godziny.

1-b 2-c