

## A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi



1. Jaką wodę wlewa osoba do miski?
  - a. Wodę o temperaturze około czterdziestu stopni Celsjusza
  - b. Mleko podgrzane do czterdziestu stopni
  - c. Wodę gazowaną
  - d. Zimną wodę z lodówki
2. Co dodaje osoba do wody jako następny krok?
  - a. Olej, sól i jajko
  - b. Drożdże i jogurt
  - c. Tylko mąkę i pieprz
  - d. Dwie łyżki cukru i masło
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. Posypać cukrem pudrem
  - b. Dodać jeszcze jedno jajko i nie mieszać
  - c. Przykryć i zostawić w ciepłym miejscu na co najmniej dwadzieścia minut
  - d. Włożyć do lodówki na całą noc

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

## 2. Przeczytaj dialog i odpowiedz na pytania.

- Czesław:** Wczoraj zrobiłem pierogi.  
**Celina:** Ooo, serio? Sam je robiłeś?  
**Czesław:** No jasne.  
**Celina:** Z czym były?  
**Czesław:** Z ziemniakami i białym serem. Trochę cebuli, trochę czosnku — klasyka.  
**Celina:** Haha, brzmi dobrze. A ciasto?  
**Czesław:** Normalne: mąka, jajko, sól i odrobina oleju.  
**Celina:** Dużo roboty?  
**Czesław:** No, trochę. W sumie pięć godzin.  
**Celina:** O! To bardzo długo.  
**Czesław:** Trochę się nie wyspałem, ale było warto.

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. Pięć godzin.
  - b. Pięć minut.
  - c. Dwie godziny.
  - d. Jedna godzina.

