

A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi

Tradycyjny przepis na pierogi



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

1-b 2-b

2. Read the dialogue and answer the questions.

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

"I love to cook" – one of the most popular cooking channels on Polish YouTube

- Czesław:** Wczoraj zrobiłem pierogi. *(Yesterday I made pierogi.)*
- Celina:** Ooo, serio? Sam je robiłeś? *(Ooo, really? Did you make them yourself?)*
- Czesław:** No jasne. *(Of course.)*
- Celina:** Z czym były? *(What were they filled with?)*
- Czesław:** Z ziemniakami i białym serem. Trochę cebuli, trochę czosnku — klasyka. *(Potatoes and white cheese. A bit of onion, a bit of garlic — a classic.)*
- Celina:** Haha, brzmi dobrze. A ciasto? *(Haha, sounds good. And the dough?)*
- Czesław:** Normalne: mąka, jajko, sól i odrobina oleju. *(Basic: flour, an egg, salt and a little oil.)*
- Celina:** Dużo roboty? *(A lot of work?)*
- Czesław:** No, trochę. W sumie pięć godzin. *(Well, a bit. About five hours in total.)*
- Celina:** O! To bardzo długo. *(Oh! That's quite long.)*
- Czesław:** Trochę się nie wyspałem, ale było warto. *(I didn't get much sleep, but it was worth it.)*

1. Z czym były pierogi Czesława? *(What were Czesław's pierogi filled with?)*
 - a. Z mięsem i pieprzem.
 - b. Z cukrem i mąką.
 - c. Z cebulą i solą.
 - d. Z ziemniakami i białym serem.
2. Ile czasu zajęło Czesławowi robienie pierogów? *(How long did it take Czesław to make the pierogi?)*
 - a. Pięć minut.
 - b. Dwie godziny.
 - c. Jedna godzina.
 - d. Pięć godzin.

1-d 2-d