

A1.17.1 Tradycyjny przepis na pierogi

Receita tradicional de pierogi



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

1-c 2-d

2. Leia o diálogo e responda às perguntas.

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

“Adoro cozinhar” – um dos canais de culinária mais populares do YouTube polonês

- Czesław:** Wczoraj zrobiłem pierogi. *(Ontem eu fiz pierogi.)*
- Celina:** Ooo, serio? Sam je robiłeś? *(Ooo, sério? Você mesmo fez?)*
- Czesław:** No jasne. *(Claro que sim.)*
- Celina:** Z czym były? *(E eram de quê?)*
- Czesław:** Z ziemniakami i białym serem. Trochę cebuli, trochę czosnku — klasyka. *(De batatas e queijo branco. Um pouco de cebola, um pouco de alho — clássico.)*
- Celina:** Haha, brzmi dobrze. A ciasto? *(Haha, parece bom. E a massa?)*
- Czesław:** Normalne: mąka, jajko, sól i odrobina oleju. *(Normal: farinha, ovo, sal e um pouco de óleo.)*
- Celina:** Dużo roboty? *(Deu muito trabalho?)*
- Czesław:** No, trochę. W sumie pięć godzin. *(Sim, um pouco. No total, cinco horas.)*
- Celina:** O! To bardzo długo. *(Ah! Isso é muito tempo.)*
- Czesław:** Trochę się nie wyspałem, ale było warto. *(Não dormi muito, mas valeu a pena.)*

1. Z czym były pierogi Czesława? *(De que eram os pierogi do Czesław?)*
 - a. Z mięsem i pieprzem.
 - b. Z ziemniakami i białym serem.
 - c. Z cukrem i mąką.
 - d. Z cebulą i solą.
2. Ile czasu zajęło Czesławowi robienie pierogów? *(Quanto tempo o Czesław levou para fazer os pierogi?)*
 - a. Pięć minut.
 - b. Jedna godzina.
 - c. Dwie godziny.
 - d. Pięć godzin.

1-b 2-d