

## Topic: Desserts- słownictwo.

### Vocabulary (notatka do zeszytu):

choux pastry-ciasto ptysiowe

crisp- kruchy, chrupiący

croissant- rogal z ciasta francuskiego

custard- krem na bazie mleka i żółtek

Danish pastry- ciastko z owocami lub kruszonką

phyllo pastry- ciasto filo (rodzaj cienko wałkowanego ciasta)

doughnut- pączek

flaky- puszysty

puff pastry- ciasto francuskie

shortcrust pastry- kruche ciasto

pie- placek, ciasto

superb- najwyższej jakości

topped- pokryty

pound and roll- walić, tłuc/ wałkować

overcooked- rozgotowany



**PHYLLO PASTRY**



**DANISH**

## Topic: Taste of the town –słuchanie.

### Zadanie 1

Obejrzyj poniższy filmik, pokazujący przygotowanie ciasta pstysiowego. Wypisz do zeszytu wszystkie składniki potrzebne do przygotowania tego ciasta wymienione w filmie.

<https://www.youtube.com/watch?v=EVa70xLxUCQ>

### Zadanie 2

Obejrzyj poniższy filmik, pokazujący przygotowanie ciasta filo. Wypisz do zeszytu wszystkie składniki potrzebne do przygotowania tego ciasta wymienione w filmie.

<https://www.youtube.com/watch?v=iGqhUesedxE>