

Topic: Desserts- rodzaje deserów.

Vocabulary:

choux pastry-ciasto ptysiowe

crisp- kruchy, chrupiący

croissant- rogal z ciasta francuskiego

custard- krem na bazie mleka i żółtek



Doughnut- pączek

Flaky-puszysty (/'fleɪ.ki/)

Pastry- ciasto

**Phyllo pastry-
ciasto filo
(rodzaj cienko
wałkowanego
ciasta
używanego w
kuchni**



śródziemnomorskiej)

**Delicate- delikatny
Dough-ciasto (PRZED PIECZENIEM)**



Puff pastry-ciasto francuskie

Shortcrust pastry- kruche ciasto

Texture- kompozycja

Superb- najwyższej jakości

Topped-pokryty

Pound and roll- walić/tłuc, wałkować

Pie- placek, ciasto

overcooked- rozgotowany

Zadanie 1

Zadanie wykonaj w zeszyte. Odpowiedzi **nie** trzeba przesyłać nauczycielowi.

Uzupełnij zdania odpowiednimi słowami:

1 Read the sentence pairs. Choose which word or phrase best fits each blank.

1 *custard / choux pastry*

A The bakery makes an excellent _____ with chocolate filling.

B The chef filled the dough with a creamy _____.

2 *puff pastries / shortcrust pastries*

A The chef needs several _____ to make his pies.

B _____ are supposed to expand into loose layers in the oven.

3 *phyllo pastries / doughnuts*

A These _____ are made with thin dough that is stretched around a fruit filling.

B Fried rings of dough are called _____.

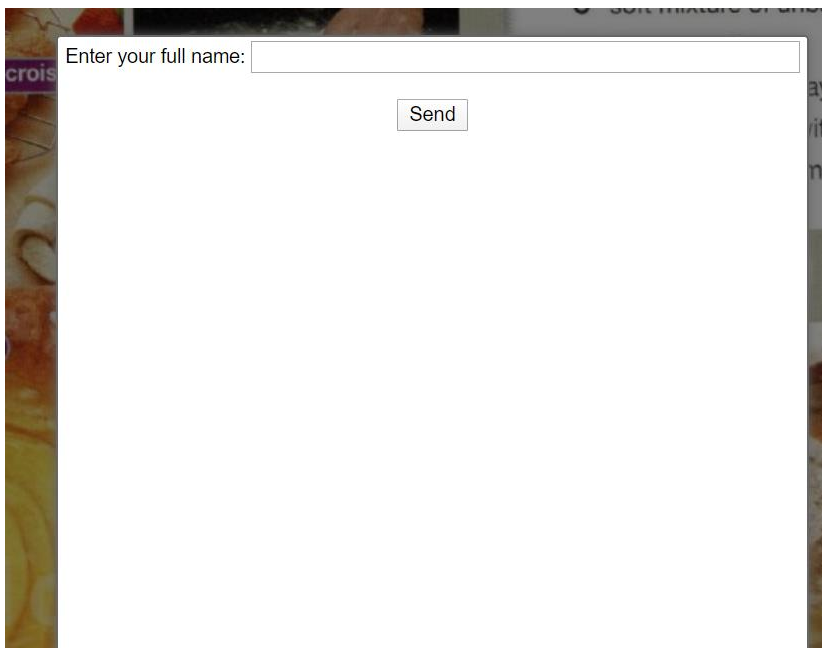
Topic: Taste of the town -czytanie.

Zadanie 1 (obowiązkowe dla wszystkich)

Proszę wejść w poniższy link, przeczytać tekst o deserach, a następnie wykonać zadanie 2 oraz zadanie 3.

<https://www.liveworksheets.com/c?a=s&g=Elementary&s=J%C4%99zyk%20angielski%20za wodowy&t=z4ed55y6s8&m=n&e=n&l=ud&i=ffozdd&r=yt>

Po skończeniu zadań, kliknijcie „**Finish**” na dole strony. Wyskoczy Wam okienko, w którym trzeba się podpisać. Na końcu kliknąć „**Send**.”

A screenshot of a web form. At the top, it says "Enter your full name:" followed by a text input field. Below the input field is a button labeled "Send". The background of the form is a blurred image of pastries.

imię i nazwisko,
klasa

Topic: How to make shortcrust pastry?- słuchanie.

Zadanie 1 (obowiązkowe dla wszystkich)

Zadanie wykonaj w zeszycie lub na platformie Google Classroom. Odpowiedzi prześlij nauczycielowi.

Proszę obejrzeć filmik, w którym Gordon Ramsey pokazuje, jak przygotować kruche ciasto. Z filmu proszę wypisać wszystkie składniki i ich potrzebną ilość oraz wszystkie narzędzia i sprzęty, których używa kucharz.

Link do filmu: https://www.youtube.com/watch?v=1siW_wm9TnA

Ingredients:

Utensils:

Appliances:

Zadanie 2 (dla osób, którym waha się ocena na koniec roku, a chcieliby otrzymać lepszą).

Zadanie wykonaj w zeszycie lub na platformie Google Classroom. Odpowiedzi prześlij nauczycielowi.

Po obejrzeniu filmu, opisz sposób przygotowania kruchego ciasta przez Gordona Ramseya w języku angielskim.

Topic: Come visit Sally!- słownictwo.

Vocabulary:

1. **gourmet (n)**- smakosz
2. **gourmet (adj)**- wyśmienity, wykwintny
3. **finest ingredients**-najlepsze składniki
4. **sugar-free**- bez cukru
5. **vanilla**- waniliowe
6. **chocolate**- czekoladowe
7. **cone**-wafelek
8. **flavour**-smak
9. **topping**-przykrycie, posypka, sos
10. **sprinkle**-posypka
11. **marshmallow**-pianka żelowa
12. **syrup**-syrop
13. **hot fudge**- krówka, masa karmelowa
14. **caramel**-karmel

Zadanie 1

Odpowiedzi zapisz w zeszytcie. **Nie** trzeba ich wysyłać nauczycielowi.

Uzupełnij tabelę słowami z ramki:

vanilla	syrup	marshmallow	hot fudge	chocolate
		sprinkles	mint	

Flavours	Dry toppings	Liquid