



Czytanie: Przepis na naleśniki

instrukcja: składniki, kolejność kroków, liczby

opracowanie: Mateusz Będkowski · niekazmuliczyc.pl

WYPEŁNIA NAUCZYCIEL

Punkty / 13

Ocena

Imię i nazwisko _____ Klasa _____ Data _____

Grupa A

5 zadań · 13 punktów · 20 minut · bez słownika · pisz czytelnie · w zadaniach otwartych liczy się poprawna forma i pisownia.

Zadanie 1. (0–5)

OTWARTE

Przeczytaj tekst. Zaznacz, czy zdanie jest prawdziwe: wpisz TAK albo NIE.

NALEŚNIKI — przepis na 10 sztuk

Składniki: 2 szklanki mąki, 2 jajka, 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody, szczypta soli, 2 łyżki oleju.

1. Do miski wsyp mąkę i sól. 2. Dodaj jajka, mleko i wodę, a potem miksuj, aż ciasto będzie gładkie i bez grudek. 3. Odstaw ciasto na 15 minut. 4. Rozgrzej patelnię i posmaruj ją olejem. 5. Wlej chochelkę ciasta i rozprowadź po całej patelni. 6. Smaż około minuty, aż brzegi zaczną odchodzić, potem przewrót naleśnik i smaż jeszcze pół minuty.

Uwaga: naleśniki smaży dorosły albo dziecko pod jego opieką — patelnia jest bardzo gorąca. Gotowe naleśniki podawaj z dżemem, twarogiem albo owocami.

1. Przepis jest na 10 naleśników. — _____
2. Naleśnik smaży się około minuty z jednej strony. — _____
3. Dziecko może smażyć samo, bez dorosłego. — _____
4. Naleśniki można podać z twarogiem. — _____
5. Do ciasta potrzebne są trzy jajka. — _____

1. 0 1 2 3 4 5

Zadanie 2. (0–3)

OTWARTE

Odpowiedz na pytania pełnym zdaniem.

1. Co robimy z ciastem po zmiksowaniu? → _____
2. Z czym można podać naleśniki? → _____
3. Po czym poznać, że naleśnik trzeba przewrócić? → _____

ROZWIĄZANIE

2. 0 1 2 3

Zadanie 3. (0–1)

ZAMKNIĘTE

Jakie ciasto ma być po miksowaniu?

- A. rzadkie jak woda B. gładkie i bez grudek C. gęste i grudkowate D. słodkie i ciepłe

Wyszukaj w tekście i wypisz.

1. Trzy dodatki do naleśników: _____
2. Liczba jajek: _____
3. Czym smarujemy patelnię: _____

4. 0 1 2 3

Odpowiedz w 3–4 zdaniach.

1. Jakie zasady bezpieczeństwa obowiązują w kuchni podczas smażenia? Napisz na podstawie tekstu i własnych doświadczeń.

ROZWIĄZANIE

5. 0 1