

Mama
od gadania

PRZEDSTAWIA

Faworki

na tłusty czwartek



PO ANGIELSKU

PRZEPIS DLA MAMY
PRZEPIS DLA DZIECKA
KROK PO KROKU
DIALOGI
ZABAWY

FAWORKI - Angel Wings



- 300g mąki pszennej
 - ½ łyżeczki soli
 - ½ łyżeczki cukru
 - 4 żółtka
 - 1 łyżka spirytusu (lub ocet 6%)
 - ok. 5 łyżek gęstej, kwaśniej śmietany
 - olej lub smalec do smażenia
 - cukier puder do posypania
- 300g of wheat flour
 - ½ teaspoon of sugar
 - ½ teaspoon of salt
 - 4 egg yolks
 - 1 tablespoon of spirit (or 6% vinegar)
 - 5 tablespoons of thick, sour cream
 - oil or lard for frying
 - icing sugar for sprinkling

- 1) Wymieszaj mąkę z cukrem i solą. Dodaj żółtka, spirytus i śmietanę. Zagnieść na jednolitą masę.
- 2) Przełożyć ciasto na blat i przez ok. 10 - 15 minut uderzać wałkiem w ciasto rozplaszczając je, po czym ponownie zwinąć i znów zbijać wałkiem.
- 3) Ciasto rozwałkować porcjami cieniutko na blacie posypanym lekko mąką.
- 4) Ciasto oczekujące na rozwałkowanie należy przykryć ściereczką
- 5) Ciasto pokroić najpierw na paski o szerokości ok. 3- 4 cm, następnie na prostokąty lub równoległoboki o długości ok. 9- 10 cm. Każdy kawałek naciąć w środku i przez nacięcie przeciągnąć jeden koniec.
- 6) Faworki smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.
- 7) Wyjmować łyżką cedzakową i osączyć na ręczniku papierowym z tłuszczu.
- 8) Opcjonalnie: posypać cukrem pudrem



ANGEL WINGS / BOW-TIES

*Mama
od gdańskia*



300 g of wheat flour



$\frac{1}{2}$ teaspoon
of sugar



$\frac{1}{2}$ teaspoon
of salt



4 egg yolks



1 tablespoon
of spirit
(or 6% vinegar)



5 tablespoons
of thick, sour cream



oil or lard
for frying



icing sugar
for sprinkling



ANGEL WINGS / BOW-TIES*

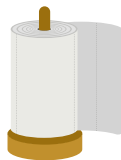
*Mama
od gdańskia*



teaspoon



tablespoon



paper towel



kitchen towel



plate



sifter



pot



rolling pin



kitchen scale



pastry board



slotted spoon

We're going to make something really yummy! Angel Wings!

Będziemy robić dziś coś pysznego! FAWORKI! :)

- Here's the recipe. Let's take a look together and find all the ingredients we need.

Tutaj jest przepis. Spójrzmy na niego razem i znajdziemy wszystkie potrzebne składniki.

- We need to measure everything.

Musimy wszystko odważyć.

- Look, I'm kneading the dough.

Spójrz, urabiam ciasto.

- I'm going to tear off a small piece of dough for you.

Urwę kawałek ciasta dla Ciebie.

- We need to beat the dough with the rolling pin.

Musimy "ubijać" ciasto wałkiem.



- **Let's split the dough into two parts.**

Podzielmy ciasto na dwie części.

- **The bigger one needs to be covered with a kitchen towel.**

Ta większa musi być przykryta ścierką.

- **Let's sprinkle some flour on the board (or mat).**

Podsypmy mąkę na deskę (matę).

- **It's time to roll out the dough with the rolling pin.**

Czas rozwałkować ciasto wałkiem.

- **Let's cut the dough into strips.**

Potnijmy ciasto na paski.

- **And now, we'll cut it into rectangles, (about 9-10 centimeters long)**

Teraz pokrójmy je na prostokąty (ok. 9-10 cm.)



- Now, we're going to make a little cut in the middle of each piece, and then pull one end through that cut.

Teraz zrobimy małe nacięcie na środku każdego kawałka i przeciągniemy jeden koniec przez to nacięcie.

- We can start frying our Angel Wings now.

Możemy zacząć smażyć nasze faworki :)

- They need to cool down before we can eat them!

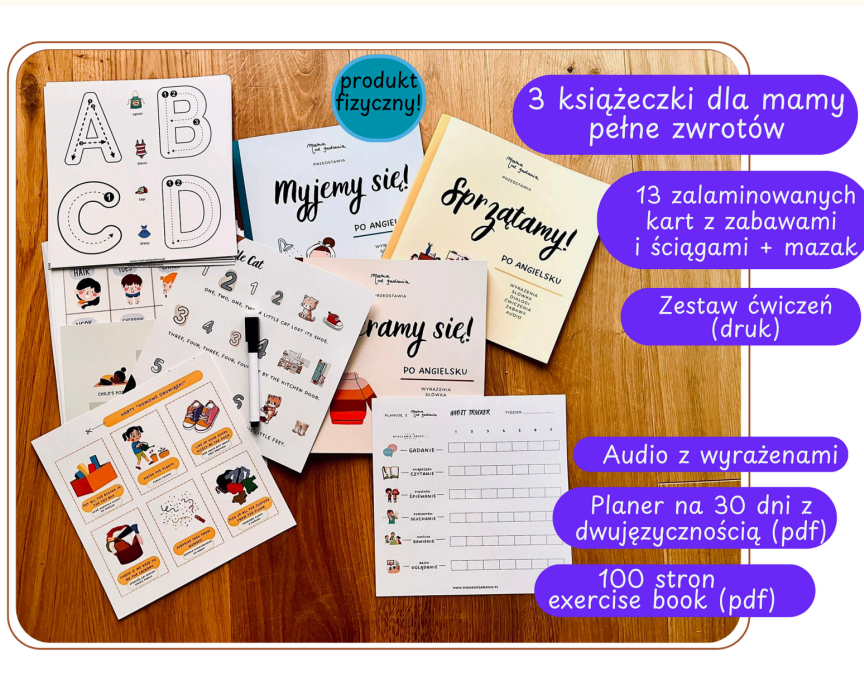
Muszą ostygnąć zanim je zjemy!

- We'll sprinkle them with icing sugar.

Posypiemy je cukrem pudrem.



Dziękujemy, że pobierasz nasze materiały.
Fajnie dzielić się tym, co robimy.
Mamy nadzieję, że Wasze faworki wyszły pyszne i chrupiące i że
Twoje dzieci podążyły cierpliwie za przepisem ;)



Copyright © Marta Starczala

Opracowanie graficzne oraz skład e-booka: Marta Starczala, Katarzyna Strzałka

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.