

FOOD – hrana

Pozdravljeni! Zadnjo uro v tem tednu se boste ukvarjali s hrano, da se malce spočijete od slovnice 😊.



1. **Pripravi učbenik na strani 63 in v nalogi 19 a** preberi besede v zelenem okvirju. Ugotovi njihov pomen.

Pripravi si **posnetek** – besedilo poslušaj in zraven beri v učbeniku. Rešitve so na dnu dokumenta.

KLIKNI NA: <https://my-sails.com/ucenci>

zvočni posnetki po enotah (zip, mp3):

1. Klikneš na 3. črni kvadratik na desni (glej slikico). →

2. Ko se datoteka naloži, jo shraniš na namizje svojega računalnika.

3. Odpreš datoteko in klikneš na posnetek 13.



odpri posnetek 13 - TRACK 13

* Datoteke s posnetki ne zbrši z namizja, ker jo boš potreboval tudi v bodoče.

2. **V zvezek napiši naslov: ALEX IS HUNGRY** in iz naloge 19b **prepiši in dopolni** nakupovalni seznam. Preveri se z rešitvami spodaj.

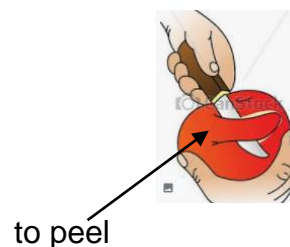
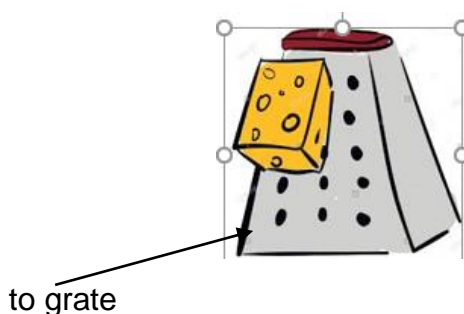


3. **Ko končaš se loti naloge 20 na strani 63.** Natančno poglej nalogo 20a, preberi besede – glagole iz okvirčka in skušaj ugotoviti katera sličica jih opiše.

V zvezek prepiši slovar:

GRATE THE CHEESE – naribati sir
CUT THE SALAMI – narezati salamo
BEAT THE EGGS – stepati jajce
PEEL THE POTATO – olupiti krompir

FRY AN EGG – ocvreti jajce
WASH THE VEGETABLE – oprati zelenjavo
STIR THE DISH – premešati jed
ADD SALT AND PEPPER – dodati sol in poper



4. **Natančno preberi recept za fritato** pri nalogi 20b. Pozorno spremljaj, kako se pojavljajo zgoraj omenjeni glagoli pri opisu za pripravo jedi.

V zvezek napiši 2 stolpca (kot vidiš v učbeniku pri nalogi 20b).

Iz recepta za fritato izpiši:

- v 1. stolpec sestavine (ingredients);
- v 2. stolpec pa dejavnosti (activities) – kaj počnemo pri postopku priprave fritate.



Preveri se s spodnjimi rešitvami.

REŠITVE:

UČBENIK 63/19:

19a

vegetable shop make down don't what empty
your

19b

cocoa butter eggs two bottles of milk lettuce meat salami
cheese sugar flour salt cakes

UČBENIK STR. 63/20b:

INGREDIENTS

2 small onions

oil

100 g ham

1 carrot

4 eggs

salt

50 g cheese

ACTIVITIES

peel and cut

put

fry

cut

add

stir

wash and peel

grate

beat

pour

salt

serve