

## ANGLEŠČINA 8.e

**21. 12. – 24. 12. 2020**

Dragi moji! ☺ Lahko ste ponosni nase, ker ste s svojim delom in odnosom v teh skrajno težkih (in čudnih) časih uspešno zaključili leto 2020. I am very proud of you. ☺ Ta teden boste imeli dva uri samostojnega dela, eno uro pa bomo izvedli v živo. ☺

Ura v živo:

Ponedeljek, 21. 12. 2020, ob 10h

Join Zoom Meeting

<https://us04web.zoom.us/j/79286227354?pwd=Y3NBZTRPSEJMdTZEVFRsYzVockJ1UT09>

Meeting ID: 792 8622 7354

Passcode: 56HL6h

**Datum: 21. 12. in 23. 12. 2020**

**Ura:**

**Tema: Solidays**

Za to nalogo imaš kar dva dneva, tako da boš en dan imel/-a čas speči tudi k piškote. ☺ V učbeniku, str. 76 preberi besedilo Solidays. Izpiši neznane besede ter jih prevedi. Nato pa napiši 5 vprašanj na besedilo. Nič lažjega, kajne?

Ker imaš za to nalogo kar dva dneva, boš en dan imel/-a čas speči tudi kakšne piškote. Predlagam ti te krasne medenjake. They are delicious./ They are to die for.

Ingredients (sestavine):

500 g of white flour (bela moka)

a tea spoon of baking soda (soda bikarbona)

150 g of butter

150 g of sugar

2 eggs

150 g of honey (če je že kristiliziral, ga segrej, da bo tekoč)

2 tea spoons of cinnamon (cimet) or a bag ginger bread mix (mešanica za medenjake)

Mix all the ingredients and make the dough. (Zmešaj vse sestavine in naredi testo.) Wrap in foil and put in the fridge for one or more hours. (Zavij v folijo in daj v hladilnik za eno ali več ur. Jaz ga dam celo za dva dneva.) Flour the surface, roll the dough, using cookie cutter make biscuits. (Rahlo pomokaj delovno površino in z modelčki izreži piškotke. Lahko uporabiš tudi štampljke.) Bake at 180 degrees for 10 minutes. (Peci pri 180 stopinjah 10 - 12 minut.) Enjoy. ☺

Don't forget to listen to some »Christmas« music. My suggestions:

Last Christmas

<https://www.youtube.com/watch?v=E8gmARGvPII>

Klemen Slakonja: Under the Christmas Tree (hudo dober komad, avtorski – torej ne gre za nobeno priredbo)

<https://www.youtube.com/watch?v=pB8tA23bUGc>

Your suggestions ....

And don't forget to dance and sing. ☺ Send me some photos of your delicious biscuits.

*I WISH YOU A MERRY CHRISTMAS AND A HAPPY  
NEW YEAR. ☺*

