

## ANGLEŠČINA 8.b

21. 12. – 24. 12. 2020

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. ☺ Še zadnjič letos se bomo v živo videli v:

Ponedeljek, 21. 12. 2020, ob 10. 50

Join Zoom Meeting

<https://us04web.zoom.us/j/73250618945?pwd=cHJPRUNpcnhEaHZmOGxwTTVEcFNDdz09>

Meeting ID: 732 5061 8945

Passcode: JH68Qu

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

**Ura: 39**

**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. ☺*

