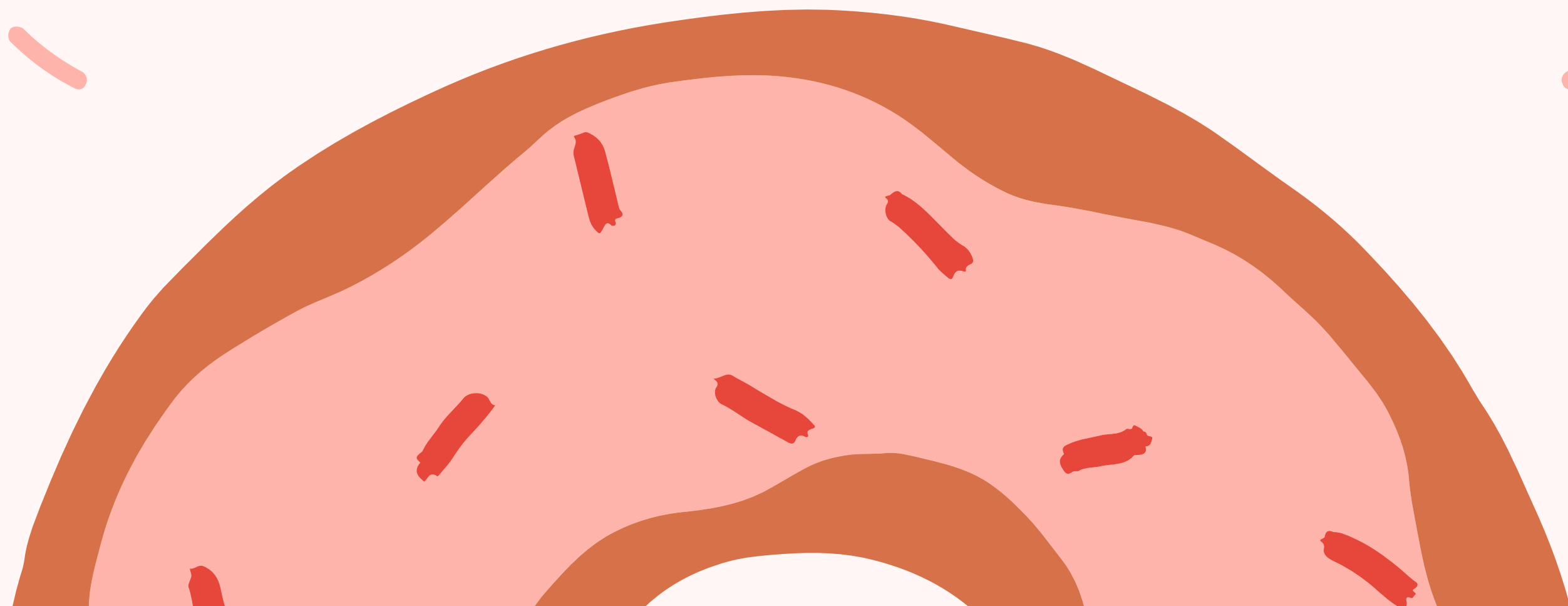


TRYB ROZKAZUJĄCY **ŹŁUSTY CZWARTÉK**

ALEKSANDRA JANIGA





LEKCJA NA POZIOMIE

B2

01

TRYB ROZKAZUJĄCY

03

ĆWICZENIA

02

TŁUSTY CZWARTEK



TRYB ROZKAZUJĄCY

WPROWADZENIE



Wśród czasowników I koniugacji [-ę, -esz] oraz II koniugacji [-ę, -isz / -ysz] formy 2. os. l. poj. trybu rozkazującego tworzymy od formy 2 os. l. poj. czasu teraźniejszego: piszesz, mówisz.



Przy zbitce spółgłosek zwykle dopisujemy ij: zacznij, zamknij, zaśnij, ale są też i takie formy, które nie mają tej cząstki: pomyś o tym czasem, ale nie martw się tym!



Wśród czasowników III koniugacji [-am, -asz] oraz IV koniugacji [-em, -esz] formy 2. os. l. poj. trybu rozkazującego tworzymy od formy 3 os. l. mn. czasu teraźniejszego: czytają, powiedzą.



W 1. os. l. mn. trybu rozkazującego używamy końcówki -my: ucz+my się, powtórz+my, zapamiętaj+my, a w 2. os. l. mn. trybu rozkazującego używamy końcówki -cie: ucz+cie się, powtórz+cie, zapamiętaj+cie.

TRYB ROZKAZYJĄCY

ĆWICZENIA



KONIUGACJA I, II

polecisz –

wrócisz –

zapłacisz –

śpisz –

wyślesz –

przerwiesz –

KONIUGACJA III, IV

przeczytają –

opowiedzą –

odpowiedzą –

zjedzą –

zaśpiewają –

zapamiętają –

LICZBA MNOGA

uzupełnisz –

pójdiesz –

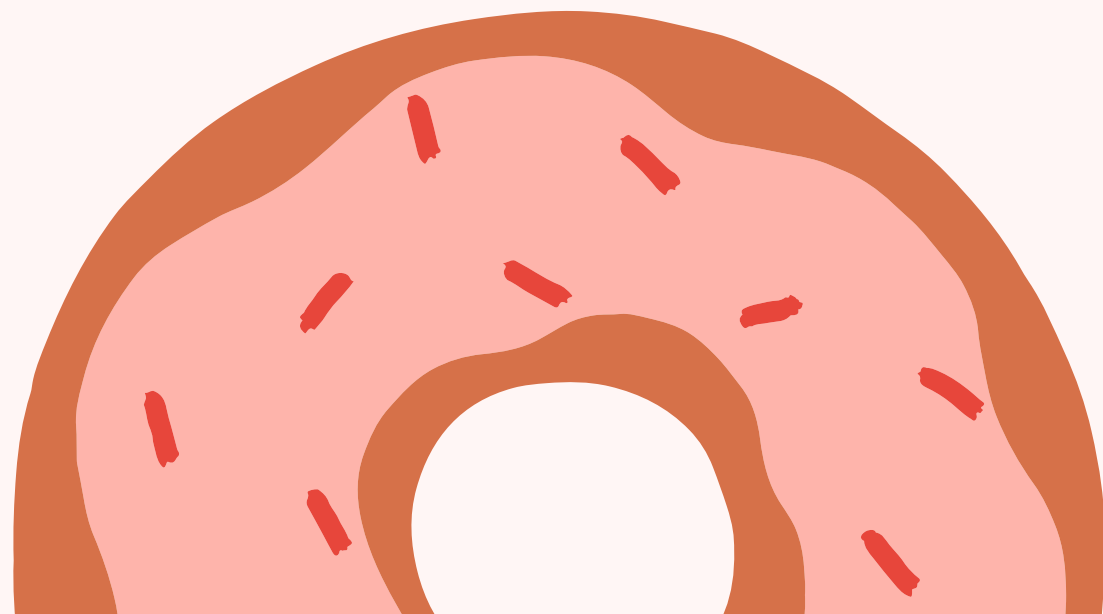
wstaniesz –

zaniesiesz –

klikniesz –

zrobisz –

TŁUSTY CZWARTEK



Tłusty Czwartek to polska tradycja, która jest obchodzona w ostatni czwartek przed Wielkim Postem. W tym dniu Polacy jedzą dużo słodczy, żeby przygotować się na nadchodzący post. Najbardziej popularnym przysmakiem są pączki – okrągłe, smażone ciastka, nadziewane najczęściej marmoladą, różą lub budyniem. Inną popularną przekąską są faworki (inaczej chrust), czyli cienkie, kruche ciastka posypane cukrem pudrem.

Zgodnie z tradycją, w Tłusty Czwartek nie liczy się kalorii! Wiele osób mówi, że jeśli ktoś nie zje pączka tego dnia, to nie będzie mu się wiodło w życiu. Dlatego w cukierniach i piekarniach robią się długie kolejki, a ludzie kupują pączki dla całej rodziny.

Tłusty Czwartek to radosne święto, które łączy ludzi. Dzieci i dorośli cieszą się, że mogą zjeść coś pysznego bez wyrzutów sumienia. Chociaż to dzień pełen kalorii, to jest także czas wspólnej zabawy i śmiechu.



PĄCZKI



FAWORKI (CHRUST)

TRYB ROZKAZUJĄCY

TŁUSTY CZWARTEK



Przykłady użycia

- Zjedz tego pączka!
- Przynieś więcej faworków!
- Usmaż pączki dla rodziny!



- Nie zapomnij o cukrze pudrze!
- Zróbmy imprezę na Tłusty Czwartek!



Poćwiczmy

- ___ pączki! (jeść – wy)
- ___ smaczne faworki! (przygotować – ty)
- ___ pączka babci! (przynieść – ty)



- ___ smaczne faworki! (zjeść – wy)
- ___ pączki z nadzieniem! (przygotować – ty)
- ___ pączki dla wszystkich! (zrobić – wy)
- ___ o cukrze pudrze! (nie zapomnieć/ty)

UZUPEŁNIJ PREPIS NA PĄCZKI ODPOWIEDNIMI FORMAMI CZASOWNIKÓW

- Przygotowanie najlepszych pączków na tłusty czwartek i nie tylko (ROZPOCZĄĆ) od zrobienia zaczynu drożdżowego. Do głębszej miski (ROZKRUSZYĆ) drożdże, wsyp dwie łyżki cukru, utrzyj łyżką do połączenia. Tak roztarte (ZALAĆ) 50 ml ciepłego mleka, (WSYPAĆ) łyżkę mąki pszennej i dobrze (WYMIESZAĆ). Miskę (PRZYKRYĆ) ścierką kuchenną, odstaw w ciepłe miejsce na 15 minut. W tym czasie zaczyn powinien pracować i zwiększyć objętość.
- W międzyczasie, w głębokiej misce, żółtka z jaj (ZMIKSOWAĆ) z pozostałym cukrem (aż do jego rozpuszczenia). Powinieneś uzyskać puszystą, jasnożółtą masę. Na końcu (DODAĆ) nasionka z przekrojonej laski wanilii.
- Następnie powstałą masę jajeczną (POŁĄCZYĆ) z wyrośniętym zaczynem drożdżowym. (WSYPAĆ) pozostałą część mąki (przesianą), odrobinę soli i (WLAĆ) spirytus. Ciasto (WYROBIĆ) dokładnie – dłońmi ok. 20 minut (nawet gdy będzie klejące – nie dodawaj mąki), ale najlepiej mikserem planetarnym ze specjalnym hakiem (wówczas ok. 10 minut). Do wyrobionego ciasta (WLAĆ) chłodne, rozpuszczone masło i ponownie (WYROBIĆ) do połączenia składników (do wchłonięcia tłuszczu). Przygotowane ciasto (POZOSTAWIĆ) w misce, (PRZYKRYĆ) ścierką kuchenną i (ODSTAWIĆ) na półtorej godziny, aby ciasto podwoiło swoją objętość.
- Po tym czasie (WYŁOŻYĆ) ciasto na blat kuchenny, krótko (WYRABIAĆ) dłońmi (pozbywając się bąbelków powietrza). (PODZIELIĆ) je następnie na porcje o wadze 60 g – każdą z nich (UFORMOWAĆ) w małą kulę.(PRZEŁOŻYĆ) na blachę posypaną mąką i (PRZYKRYĆ) bawełnianą ścierką. Ponownie (ZOSTAWIĆ) do wyrośnięcia (na 30 minut).
- Teraz czas usmażyć najlepsze pączki 2025 roku. W głębszym i szerokim garnku (NAGRZAĆ) tłuszcz do 175 stopni. Kilka kulek ciasta (nie wszystkie naraz!) (WŁOŻYĆ) do oleju i smażyć przez ok. 2-3 minuty. (OBRÓCIĆ) na drugą stronę i (SMAŻYĆ) kolejne 2-3 minuty.
- Gdy pączki będą rumiane, (WYŁOŻYĆ) je i położyć na ręczniku papierowym, aby wchłonał nadmiar oleju. Od razu (PRZEŁOŻYĆ) konfiturę do rękawa cukierniczego z odpowiednią szprycą i (NADZIEWAĆ) słodycze, póki są gorące. Gdy całkowicie wystygną, (OPRUSZYĆ) je większą dawką cukru pudru.