**Příloha č.5**

***Skirin tejle sa e vorbi so hibázin taj skirin sar žan e fenkípura pala jejkhávres***

*Pi kiraleski rejteška trobuj**tu áro, kuťin lon taj ek čejza páji. O páji site avel lanďošo. Keres xumer, te či lepija pe pej vast, šosa les andi kirpa. O xumer naj slobodo te šudrol. Pa dúje čáson ávri les les andaj kirpa taj cirdes les loukes ávri te na šinďol. Šos dopaš čil taj sa o kiral. Kana šutal sa e kirala, šosa opre inke o cukro taj e mozoli. Po paluno šosa inke opre o čil so ášilas.*

[](http://www.znasehoregionu.cz/photos/fs1tvaroh-bystrice.jpg)

[](http://www.bio-shopping.cz/fotky8050/fotos/_vyrn_6589rozinky-volne.jpg)

















**[pro učitele] Překlad zadání:**

**Doplň recept a oprav pořadí instrukcí na obrázku dle textu.**

**Překlad textu:**

Na tavrohový závin potřebuješ mouku, špetku soli a jeden hrnek vlažné vody. Zaděláš těsto, až se přestane lepit , přendej ho do utěrky. Těsto musíš uchovat v teple. Po dvou hodinách přendáš těsto na ubrus a prstama ho pomalu vytahuješ, aby se nepotrhalo. Přidáš půlku másla a všechen tvaroh. Potom přidáš ještě dukr a rozinky. Nakonec přidáš zbytek másla.

**Klíč k Příloze č.5**

*Pi kiraleski rejteška trobuj**tu 300 g áro, kuťin lon taj ek čejza páji. O páji site avel lanďošo. Keres xumer, te či lepija pe jej vast, šosa les andi kirpa. O xumer naj slobodo te šudrol. Pa dúje čáson ávri les les andaj kirpa taj cirdes les loukes ávri te na šinďol. Šos dopaš čil (125 g) taj o kiral (1500 g). Kana šutal sa e kirala, šosa opre inke o cukro (300 g) taj e mozoli. Po paluno šosa inke opre o čil so ášilas (125 g).*



[](http://www.znasehoregionu.cz/photos/fs1tvaroh-bystrice.jpg)



[](http://www.bio-shopping.cz/fotky8050/fotos/_vyrn_6589rozinky-volne.jpg)











