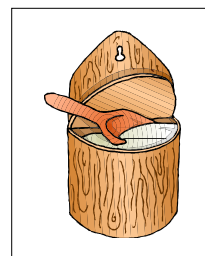


## Příloha č.5

### **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 land'ošo. Keres xumer, te či lepíja 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 šind'ol. 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.*



### [pro učitele] Překlad zadání:

Doplň recept a oprav pořadí instrukcí na obrázku dle textu.

#### Překlad textu:

Na tavrohvý závin potrebuješ 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 všečen 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 land'ošo. Keres xumer, te či lepija pe jej vast, šosa les andi kirpa. O xumer naj slobodo te šudrol. Pa dúje časón ávri les les andaj kirpa taj cirdes les loukes ávri te na šind'ol. 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).*

