

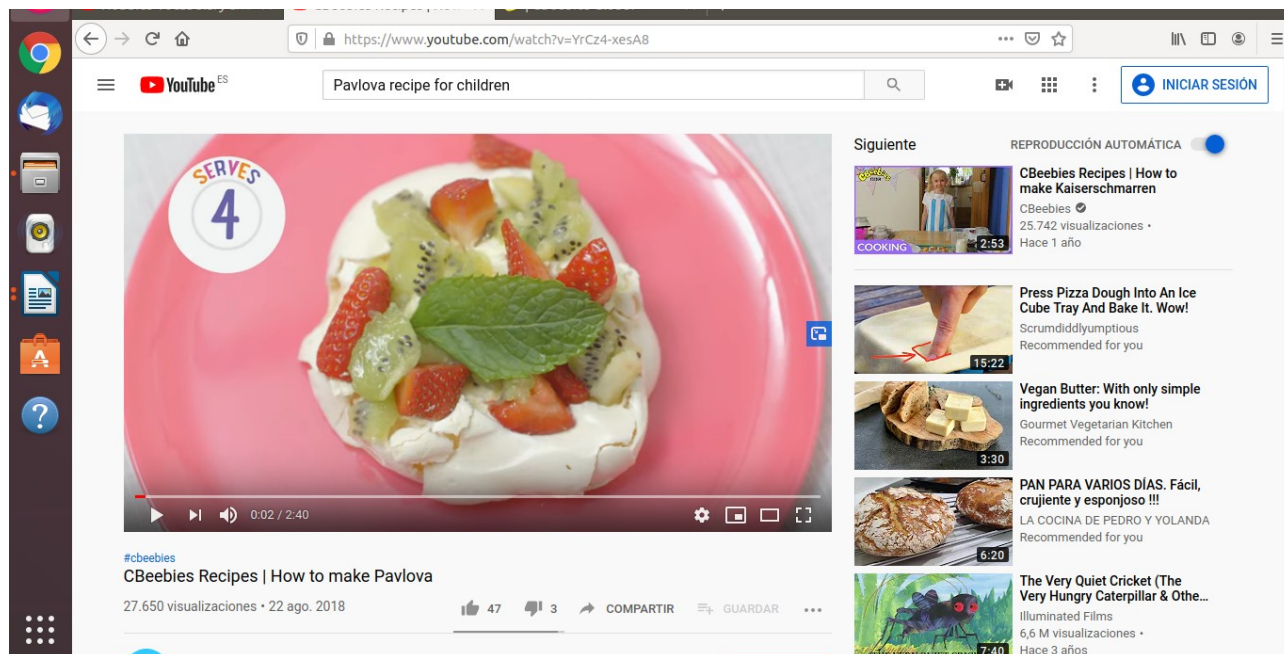
Hola!

Aquesta és la nostra sisena setmana d'escola a casa. A punt per a un nou repte? Desitjo que tots estiguen bé. Ara teniu més informació sobre el menjar anglès, americà i australià i les activitats que fem en el nostre temps lliure.

Aquesta és una setmana especial: celebrem la Diada de San Jordi. Preparats per a unes postres especials? Què tal unes postres australianes i novazelandeses? Recordes Pavlova? Preparem unes mini i ens les mengem la Diada de Sant Jordi?

Aquí teniu un video per a saber com fer-les:

<https://www.youtube.com/watch?v=YrCz4-xesA8>



Indigo ens mostra com fer aquesta versió especial de les postres anomenades Pavlova de Nova Zelanda i Austràlia. Si voleu tastar aquest menjar deliciós, necessitareu:

- 80g de sucre en pols
- 1 cullerada i mitja rasa de farina de blat de moro (Maizena) mesurada amb cullereta de postres
- 1 llimona
- 2 kiwis
- 200 g de maduixes
- 1 cullerada i mitja rasa de pasta de vainilla (vainilla líquida/sucre avainillat)
- 150ml nata líquida per a muntar (nata en esprai)

tsp: tablespoon. És una mesura pròpia anglesa. La conversió més simple és d'una tablespoon a cullereta de postres. Una tablespoon equival a tres culleretes de postres rases.

I això és tot per a aquesta setmana. Escolteu la recepta i mireu de seguir les instruccions. Aneu amb compte amb el forn! Demaneu ajuda a la vostra família! O fins i tot millor, podeu convidar tothom a cuinar amb vosaltres!

I si voleu aprendre més i millorar el vostre anglès, recordeu visitar:

<http://turodeguiera.cat/bloc/joemquedoacasa-orientacions-i-recursos/>

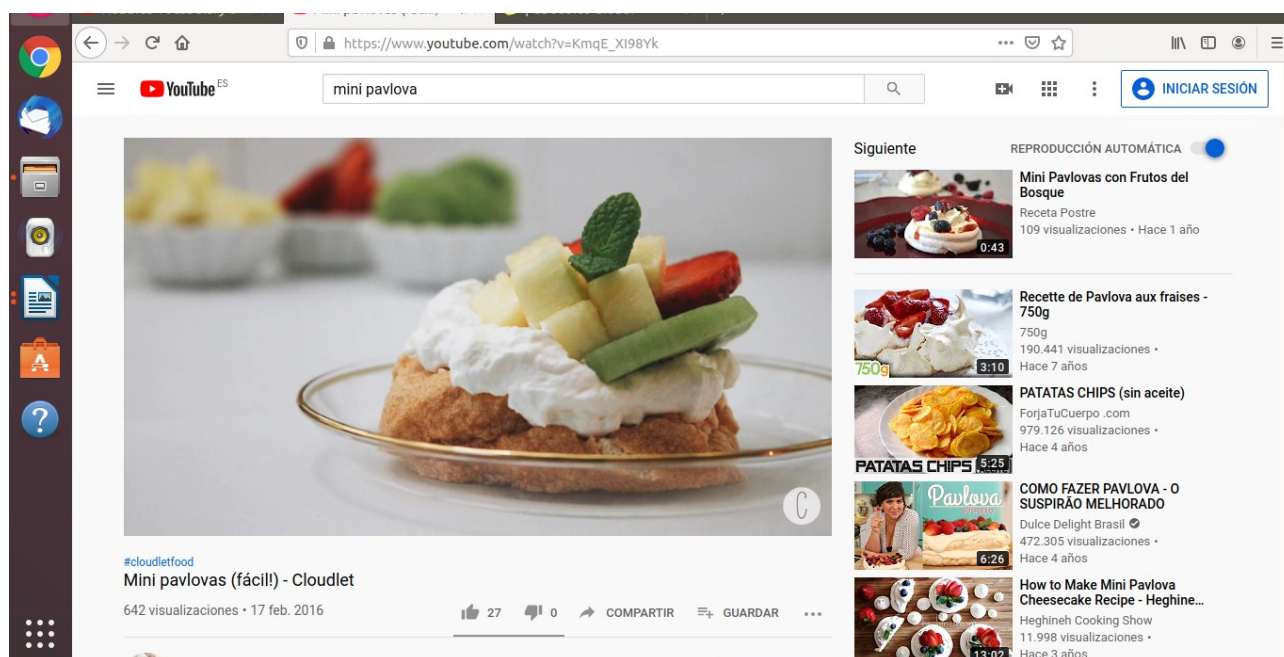
A new bucket full of hugs and kisses for you all!

Elisabeth

PD: El més important és l'exposició a la llengua anglesa, que escoltin el video tot intentant reconèixer vocabulari, estructures.... Durant la setmana passada van fer un treball més intensiu. Aquesta setmana he pensat que amb aquesta activitat, tots els que no han acabat el repte de la setmana passada, tenen temps afegit per a fer-ho.

Si tot i així, els veiu una mica agobiats perquè volen fer la recepta i tenen dificultats, vet aquí el plan b:

https://www.youtube.com/watch?v=KmqE_XI98Yk



Les explicacions són en castellà i la recepta s'assembla força a l'explicada en llengua anglesa.

Espero els vostres emails. Us recordo que si envieu les feines d'anglès separades de la resta de les altres àrees em faciliteu molt el retorn i la correcció. Moltes gràcies.

Feu-me dentetes, envieu una foto. Animeu-los a fer un video curtet (30 segons) amb la seva experiència: *My name's ... This is a Pavlova dessert. Children in Australia and New Zealand like Pavlova. I love baking cakes ... You need caster sugar, eggs..... Happy Saint George Day.*

El traductor de Google pot ser un aliat perquè a més de traduir, poden sentir com pronunciar les paraules que escriuen.

Resto a la vostra disposició. No dubteu a fer servir el compte de correu: dubtes, dificultats, aclariments... Bona diada i bon profit.

Elisabeth