

Anna bardzo lubi robić przetwory na zimę. Już w czerwcu, jak tylko pojawią się truskawki, robi z nich dżem. Z czereśni, które są w tym samym czasie, robi sok. Potem kupuje maliny, porzeczki i agrest, z których robi soki: jeden z samych malin, a drugi z połączonych porzeczek i agrestu. Potem przychodzi czas na ogórki i, jak co roku, Anna robi około 40 słoików ogórków kiszonych i 20 konserwowych. Z ogórków przyrządza też sałatkę z dodatkiem cebuli i marchewki – w zimie to świetny dodatek do drugiego dania. Kolega Anny, który ma kilka drzew brzoskwiń i moreli, co roku obdarowuje ją tymi owocami. W zeszłym roku Anna pierwszy raz zrobiła dżem morelowy z dodatkiem kwiatów lawendy. Wszystkim bardzo smakował, przepis znalazła w internecie. Na mroźne, zimowe wieczory Anna nastawia nalewkę wiśniową. We wrześniu, kiedy jest najwięcej papryki, marynuje ją i robi sałatkę z dodatkiem cebuli i buraczków. Ostatnim warzywem, które Anna przetwarza, jest kapusta – kisi ją z dodatkiem marchewki i kminku. Natomiast ostatni przetwarzany owoc to śliwki, z których robi powidła.

—■ Odpowiedz na pytania:

1. Co lubi robić Anna?
2. Jakie owoce Anna przetwarza w czerwcu i co z nich robi?
3. Z jakich owoców Anna robi soki?
4. Co Anna robi z ogórków?
5. Jakimi owocami obdarowuje Annę jej kolega?
6. Z jakim dodatkiem Anna zrobiła dżem morelowy?
7. Skąd Anna miała przepis na dżem morelowy?
8. Jaką nalewkę Ania robi na zimę?
9. Z jakich warzyw Anna robi sałatkę we wrześniu?
10. Jakie ostatnie warzywo przetwarza Anna i co z niego robi?