

INGLÉS 5º (terceira semana)

Ola a todas e todos!

En primeiro lugar desculparme. Nas indicacións anteriores mandei traducir dúas veces o mesmo documento. O meu correo é csbouza@edu.xunta.es para calquera pregunta ou comentario que me queirades facer. Estes exercicios **NON SON AVALIABLES**.

- Lembrade que tedes un cd-rom que viña co Activity Book que está moi ben para reparar.
- Enlace co que traballaremos: <https://funnylessons.blogspot.com/2013/09/blog-post.html>
- Tárdame vervos!

1ª SESIÓN

- Poñer a data
- Copiar a última receita (con debuxo incluído e nunha páxina)
- Ir ó enlace de referencia. No lado da esquerda hai un apartado que di English Festivals. Imos ver ST Patrick's Day. Escribe no caderno o título con fermosas letras e copia as palabras subliñadas en verde.
- Esta é unha canción de tradición inglesa que se lles ensina ós peques para lavar as mans. Podedes ensinarlla a algún peque da familia: <https://www.youtube.com/watch?v=eJ3-8ESa4vY>

2ª SESIÓN

- Poñer a data
- Traduce a receita. Cada receita vai nun folio. O que podas, xa o corrixiremos.
- Imos ver como podemos organizar o escritorio. Facelo é opcional, por suposto. <https://learnenglishkids.britishcouncil.org/how-videos/how-make-desk-organiser>
- Copia os pasos que tes que levar a cabo (os 3 do resumo final).
- SuperStar hand washer song: https://www.youtube.com/watch?v=Vr6GQN-z_2s&pbjreload=10

3ª SESIÓN

- Poñer a data
- Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=tzx3W-UgPN0&pbjreload=10>
- Escribe algúns comentarios sobre o vídeo.
- Volvemos ó enlace e vemos o vídeo de Sesame Street (3º) de St Patrick's Day): Irish Folk dancing. Escribe as pistas que nos van dando.
- Abre o INTERACTIVE BOOK e escribe o vocabulario da páx10.
- Lava as mans a ritmo de rock: SuperStar hand washer song https://www.youtube.com/watch?v=Vr6GQN-z_2s&pbjreload=10

Axudade na casa ás vosas familias en todo o posible, que xa sodes maiores e PASÁDEO BEN!!



Salt and pepper squid

INGREDIENTS

- 2 (400g) calamari
- 1/3 cup potato flour
- 1 tablespoon sea salt
- 1 1/2 teaspoons ground white pepper
- 1/2 teaspoon Chinese five spice
- Vegetable oil, for shallow frying
- 1 long red chilli,
- 1 green onion, thinly sliced diagonally



METHOD

- **Step 1**

First, preheat oven to 160°C/140°C and cut calamari in pieces.

- **Step 2**

Then, mix flour, salt, pepper and Chinese five spice in a snap-lock bag. Add oil to pan. Heat over medium-high heat.

- **Step 3**

After then, add the calamari to flour mixture one by one. Cook for 2 minutes. Finally, serve sprinkled with chilli and green onion.