

INGLÉS 5º (6ª semana)

Ola a todas e todos!

Espero que esteades ben. O meu contacto sigue sendo csbouza@edu.xunta.es

-Lembrade que tedes un cd-rom que viña co Activity Book que está moi ben para repasar ou as historias. Tamén o enlace que vos deixo a continuación ten moitos recursos

-Enlace co que traballaremos: <https://funnylessons.blogspot.com/2013/09/beep-5-home.html>

-Cando vexades os debuxos podedes poñer a tv para velos en inglés (alomenos un capítulo)

-Tárdame vervos cada día máis!

1ª SESIÓN

-Poñer a data

-ver o vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=Fw0rdSHzWF> Repasamos os saúdos. Escribe os máis usados no caderno.

-Review the parts of the school: <https://www.youtube.com/watch?v=bYrNqxF66aI>

-Deletréaaas en inglés. https://www.youtube.com/watch?v=cR-Qr1V8e_w

- <https://www.youtube.com/watch?v=MOWDb2TBYDg> Happy-Minions. A bailarr

2ª SESIÓN

-Poñer a data

-Vídeo repaso uso artigo a/an/the <https://www.youtube.com/watch?v=KRAarF177Y4>

-Vídeo repaso some/any <https://www.youtube.com/watch?v=-Ec6SLCIhag>

SOME (frases afirmativas/ preguntas de pedir e ofrecementos son excepcións) ANY (negativas e interrogativas).

- <https://www.youtube.com/watch?v=KRAarF177Y4> Repaso vocabulario alimentos. Ficha autoavaliación

- <https://www.youtube.com/watch?v=MOWDb2TBYDg> Happy-Minions. A bailarr

3ª SESIÓN

- Poñer a data

-Pasado simple <https://www.youtube.com/watch?v=QlZXd-m6Pdw>

<https://www.youtube.com/watch?v=0b4rsDuzThE>

<https://www.youtube.com/watch?v=w1tDY0pPq3w>

Copia no caderno os verbos e o significado.

-Draw a minion https://www.youtube.com/watch?v=Td_BpE4DDXA

- <https://www.youtube.com/watch?v=MOWDb2TBYDg> Happy-Minions. A bailarr

-Pan sen amasado para facer en familia, se vos apetece:

<https://www.youtube.com/watch?v=ksZ5FN-97Fk>. A min saúme ben e deixeiño a levedar media hora máis e fixen o dobre de cantidade (por suposto non teño rochas volcánicas nin moldes de barras de pan, para os moldes usei papel de forno e púxeno na dos biscoitos rectangulares;saíronme chapatas)

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



Pancake recipe

Ingredients

- 100g / 4 oz. of plain flour
- 2 medium eggs
- 300ml / 10 fl oz. of semi-skimmed milk
- 1 teaspoon of sunflower oil



Method

1- First, put the flour into a large mixing bowl, make a hole in the centre and then add the beaten eggs.

2- After that, use a balloon whisk to beat the eggs into the flour and gradually whisk in the milk until just smooth.

3- Then brush a non-stick medium frying pan with the oil and when very hot pour in about 3 tablespoons worth of the batter

4- To continue quickly move the pan from side to side to form a thick layer of batter and cook for one minute.

5- Then flip the pancake over with a spatula and cook until the underside is slightly golden.

6- Continue with the rest of the batter, recoating the pan with oil when required.