Lesson 2 본문 해석 2

3학년 이름: _____

20	**Simon from France :** I have many comfort foods, but I love madeleines the most.
	프랑스에 사는 사이먼 : 저는 comfort food가 많지만, 마들렌을 ( ) 좋아해요.
21	A madeleine is a small cake that looks like a sea shell.
	마들렌은 조개( ) 작은 케이크예요.
22	People in France enjoy madeleines as an afternoon snack.
	프랑스 사람들은 ( )으로 마들렌을 즐겨 먹어요.
23	My grandmother always makes madeleines for me when I visit her.
	저희 할머니는 제가 할머니 댁에 갈 때 항상 마들렌을 만들어 주세요.
24	They taste best when they come right out of the oven.
	마들렌은 오븐에서 ( ) 나왔을 때 가장 맛있어요.
25	Then the kitchen is filled with a sweet smell.
	그러면 부엌은 달콤한 냄새( ).
26	I especially like eating her orange madeleines with a cup of tea.
	저는 ( ) 차 한 잔과 함께 할머니의 오렌지 마들렌을 먹는 것을 좋아해요.
27	Every time I see or smell madeleines, I think of my grandmother.
	저는 마들렌을 보거나 냄새를 맡을 ( ) 저희 할머니( ).
28	Let me share my grandmother's special recipe with you so that you can make orange madeleines, too.
	여러분도 오렌지 마들렌을 만들 ( ), 저희 할머니의 특별한 ( )을 공유할게요.
29	Maybe madeleines will become a comfort food for you!
	( ) 마들렌이 여러분에게도 comfort food가 될 거예요!
30	**Grandma's Special Recipe : Orange Madeleines**
	할머니의 특별한 ( ) : 오렌지 마들렌
31	You need : 1 cup of flour, 2 eggs, 2/3 cup of sugar, 1/8 teaspoon of salt, 1/4 cup of butter, some orange peel
	필요한 것(재료) : ( ) 1컵, 달걀 2개, 설탕 2/3컵, 소금 1/8 티스푼, 버터 1/4컵, ( ) 조금
32	1. Melt the butter and let it cool.
	1. 버터를 녹여서 ( )세요.
33	2. Put the eggs, sugar, and salt in a bowl and beat.
	2. 달걀, 설탕, 소금을 그릇에 넣고 ( )세요.
34	3. Add the flour to the bowl and mix.
	3. 그릇에 ( )를 넣고 섞으세요.
35	4. Add the butter and orange peel to the mixture and mix.
	4. ( )에 버터와 ( )을 넣고 섞으세요.
36	5. Pour the mixture into the madeleine pan.
	5. ( )을 마들렌 팬에 ( )세요.
37	6. Bake in the oven for 10 to 15 minutes.
	6. 오븐에서 10~15분 동안 ( )세요.

수락중학교 SERAK MIDDLE SCHOOL
LIVEWORKSHEETS