



HARMATCSEPP LEVELEZŐS TANULMÁNYI VERSENY OLVASÁS- SZÖVEGÉRTÉS

A versenyző neve:	Forduló: II.	Osztály: 4.	Az iskola kódja:
Elért pontszám:	Javította:		
Elérhető pontszám: 87 pont			

Kedves Versenyző!

Szeretettel köszöntelek a második fordulónál!! Figyelmesen olvasd el minden feladatot és szöveget! Igyekezz a szövegűsége a válaszaidnál Sok sikert! 😊

1.szöveg

KARÁCSONYI MÉZESKALÁCS

Hozzávalók:

- 60 dkg liszt
- 25 dkg porcukor
- 10 dkg vaj
- 25 dkg méz
- 1-2 evőkanál tej
- 1 zacskó sütőpor
- őrölt fahéj
- őrölt szegfűszeg

A díszítéshez

- cukormáz (tojásfehérje + porcukor)
- tisztított dió-, manduladarabkák
- aszalt gyümölcsdarabok
- színes cukorkák

:

Ha teheted, kérd felnőtt segítségét a mézeskalács elkészítéséhez! Mosd meg a kezed!

Vegyél elő egy mély tálal! Szórd bele a lisztet, a sütőport és a porcukrot! Keverd össze! Langyosítsd meg a mézet! Ezt mikrohullámú sütőben könnyen megteheted. Öntsd a tálba a mézet, add hozzá a vajat és a tejet! Ízesítsd őrölt fahéjjal és őrölt szegfűszeggel! Kávéórlőben megdarálhatod vagy mozsárban megtörheted a szegfűszeget. A méztől és a fűszerektől lesz finom, illatos a süteményed. Dolgozd jól össze a tálban lévőket a kezeddal! Gyúrd belőlük két cipőt! Tekerd be nejlonfóliába, és egy fél órára tedd a hűtőszekrénybe!

Kapcsold be a sütőt! Ezt mindig felnőtt felügyeletével tedd! Melegítsd elő, mert akkor lesz finom a süteményed, ha meleg sütőbe teszed! Bélelj ki néhány tepsit sütőpapírral! Készítsd elő a különféle formákat: fenyőfa, csillag, harang, szív, hold vagy bármilyen más alakút! Lisztezd be a gyúródeszkát, a nyújtófát és a formákat, hogy ne ragadjon rájuk a tészta nyújtásakor, szaggatásakor! Vedd elő a cipőket a hűtőszekrényből! Vágd félbe őket egy késsel, és tedd az egyik darabot a nyújtódeszkára! Nyújtsd ki a tésztát kb. fél cm vastagságúra! Szaggass belőle különféle formákat, és tedd a tepsibe! Ilyenkor, sütés előtt is díszítheted mandulával, diódarabkával vagy aszalt gyümölcsdarabokkal. Ezeket óvatosan

nyomd a tésztába! Tedd a tepsit a sütőbe! Húzz a kezedre védőkesztyűt, nehogy megégeds magad!

Ha megsült a mézeskalács, egy lapáttal vedd ki a tepsiből a kis fenyőfákat, szíveket! Ha kihültek, cukormázzal ragaszthatsz rájuk színes cukrokat. A cukormázat egy bögrében készítsd el! Tojásfehérjébe tegyél sok porcukrot, keverd simára, keményre, és töltsd egy nejlonzacskóba! Húzzál rá gumigyűrűt, hogy ne folyjon ki belőle a massa! Amikor díszíteni kezded a süteményt, vágd le a zacskó egyik sarkát! Így rajzolhatsz vele. A díszített formákat tedd egy nagy tálcára, hogy megszáradjon rajtuk a máz! Óvatosan fogd meg a mézeskalácsokat, mert a cukormáz elmaszatolódhat, amíg meg nem szilárdul!

Ha a karácsonyfát szeretnéd mézesekkel díszíteni, szúrd ki a fára szánt formákat egy fakanál nyelével sütés előtt! Így könnyen belefűzheted az akasztót.

1. Milyen anyagok fölöslegesek a mézeskalács elkészítéséhez? Húzd át őket! 12/

___méz	___liszt	___olaj	___fahéj
___porcukor	___tojás	___vaj	___szegfűbors
___kakaópor	___sütőpor	___tej	___szegfűszeg

2. Számozd meg az 1. feladatban a hozzávalókat felhasználásuk sorrendjében! 8/

3. Válaszolj a kérdésekre! 14/

Melyik hozzávalóból kell a legtöbb? _____

Melyik hozzávalóból kell 25 dkg? _____

Miben langyosítjuk meg a mézet? _____

Mitől lesz finom illata a süteménynek? _____

Mivel kell kibélelni a tepsit? _____

Milyen vastagságúra kell kinyújtani a tésztát? _____

Mennyit kell pihentetni a tésztát a hűtőszekrényben? _____

4. Miért kell belisztezni a gyúródeszkát, a nyújtófát és a formákat? Húzd alá a választ kékkel! 2/

5. Mivel díszíthetjük a mézeskalácsot? 4/

Sütés előtt: _____

Sütés után: _____

6. Milyen anyagok szükségesek a cukormáz elkészítéséhez? 2/

7. Mikor kell kilyukasztani a mézeskalácsot, hogy a karácsonyfára akaszthassuk? 1/

Karikázd be a helyes választ!

sütés előtt

sütés közben

sütés után

8. Írd le azokat a tanácsokat, amelyek a sütemény készítése közben megvédenek a betegségtől vagy a balesettől! **8/**

9. Hogyan írja a szöveg? Írd le! **5/**

dekorálhatod: _____

figyelmesen: _____

tépázz: _____

egyszerűen: _____

ízletes: _____

10. Melyik szó áll mögötte a szöveg szerint? Egészítsd ki! **6/**

bélelj _____

melegítsd _____

szórd _____

gyúrd _____

örölt _____

lisztezd _____

11. Mely eszközök a legszükségesebbek a mézeskalács sütéséig? Sorold fel őket! **10/**

2. FELADAT

Keresd a párját!

Keresd meg a bal oldali oszlopban lévő szólásokhoz és közmondásokhoz a hozzájuk tartozó magyarázatot! Írd a számok mellé a megfelelő betűt!

8/

1. Evés közben jön meg az étvágy.	A. Semmit nem tud róla, hírét se hallotta.
2. Azt se tudja, eszik-e vagy isszák.	B. Már nem fiatal.
3. Abból ugyan nem eszel!	C. Akkor kap kedvet valamihez, amikor már hozzákezdett.
4. Megette a kenyere javát.	D. Adják ők még alább, majd lelohad az indulat.
5. Eszi nem eszi nem kap mást	E. Meg kell vele elégednie.
6. Nem eszik olyan forrón a kását	F. Nagyon finom, ritka jó.
7. Mind a tíz ujját megnyalhatja utána	G. Sose fog megváltozni.
8. Kutyából nem lesz szalonna	H. Arra ne számíts!

1.____ 2.____ 3.____ 4.____ 5.____ 6.____ 7.____ 8.____

3.FELADAT

Vásárlás

Itt mindenki egy boltba igyekszik. De melyikbe? Írd a betűjeleket a boltokba!

6/

- A. Tolatásnál fának ütköztem, betört az egyik lámpám.
- B. Fáj a torkom, egy mézes kamillatea jól esne.
- C. Vajon találok-e olyat, ami nappal teljesen besötétíti a szobát?
- D. Olyan gyűrűt keresek, amit ha meglát, rögtön igent mond.
- E. Leugrok a boltba csavarért!
- F. Amióta 10 kilót fogytam, minden nadrág lecsúszik rólam!

Lakástextil

Bőraru

Autóalkatrész

Vasáru

Óra, ékszer

Gyógynövény

