

Fejlesztő feladatok 6. osztály (Irén nénihez járó tanulók részére)
(2020.12.14 - 18.)

1. Másold be a füzetedbe a felsorolt szavakat, kifejezéseket és az állításokat! Írj I betűt az igaz, H betűt a hamis állítások után!

sietni fognak, edzünk, elszállnak, kellemetlen, szétválasztjátok

Minden szó ige.

Nincs hosszú mássalhangzót tartalmazó szó.

Két igekötős ige van a szavak, kifejezések között.

Minden ige többes számban van.

Van olyan ige, amelyik múlt idejű.

2. Keresd meg a szövegben az elrejtett állatokat! Írd őket a füzetedbe!

Ezek megbújhatnak a szavak belsejében, de elrejtőzhetnek a szóhatárokon is.

Példa: Rozi ma nem ment sul**iba**. – liba

Ma Lacival mentünk haza az iskolából. – malac

Tamás szülinapi bulija egy szabadulósobában volt. A helyiségbe lépve először egy furcsa, csikorgó hangra lettem figyelmes, később egy régi dal ütemei csendültek fel. Ledermedve álltam, füleltem tovább.

a) 1. állat:

b) 2. állat:

c) 3. állat:

d) 4. állat:

3. Olvasd el figyelmesen a pizzával kapcsolatos szövegeket!

Egy régi történet szerint a világ első pizzája több száz évvel ezelőtt sült ki. Történt ugyanis, hogy egy szegény vándorlegény kétnapi bolyongás után bekopogott egy olasz falu egyik házának ajtaján. A gazdaasszony beengedte, leültette, de bajban volt, hogy mivel kínálja, mert főtt ennyivaló nem igen volt otthon. Szerencsére eszébe jutott egy megoldás. A legény megérkezése előtt éppen kenyeret dagasztott, így lecsípett egy darabkát a kenyértésztából, megpakolta egy kis zöldséggel, paradicsommal, reszelt rá egy kis sajtot, majd betette a kemencébe és megsütötte. Így készült el a világ első pizzája. Hogy ez a történet igaz-e, soha senki nem fogja megtudni, de az biztos, hogy a pizza ma a világ egyik legnépszerűbb étele.

Sonkás-kukoricás pizza

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók:

A tésztához: •50 dkg finomliszt •5 dl langyos víz •1 csipetnyi cukor •2 dkg élesztő •10 dkg disznózsír •1 csipet só •2 evőkanál napraforgóolaj (a tepsi megkenéséhez)

A feltételhez: •2 doboz tejföl •2 gerezd fokhagyma •20 dkg sonka •1 doboz konzerv csemegekukorica •1 közepes fej lila hagyma •15 dkg sajt (mozzarella)

Elkészítés:

1. Kimérjük az alapanyagokat. Az élesztőt cukros, langyos vízbe rakjuk, és várunk 5–10 percet, majd hozzákeverjük a zsírral már összekevert liszthez, csipet sót teszünk hozzá, végül a kiolajozott tepsibe tesszük, és 1 órát hagyjuk pihenni.
2. Ezután a tejfölt kikeverjük az összenyomott fokhagymával, és rákenjük a tésztára. Ízlés szerint a sonkát, a kukoricát és az apróra vágott hagymát ráhelyezzük a tésztára, majd a sajttal megszórjuk, és előmelegített sütőben megsütjük

4. Oldd meg a feladatokat a szövegek alapján!

a) Válaszolj a kérdésekre a füzetedben!

Melyik mai országban készült el az olvasott történet szerint a világ első pizzája? Vigyázz az ország nevének helyesírására!

Mit csinált az asszony, mielőtt a vándor megérkezett hozzá?

b) Mennyi az elkészítési ideje a sonkás-kukoricás pizzának? Írd a füzetedbe a megfelelő válaszokat!

- A) háromnegyed óra
- B) kevesebb, mint egy óra
- C) több, mint egy óra
- D) egy óra
- E) két óra

c) Mi kell a pizza tésztájának elkészítéséhez? Írd a füzetedbe a helyes válaszokat!

A) liszt B) só C) ecet D) tejföl E) cukor F) élesztő

d) Melyik két háztartási eszközre biztosan nem lesz szükségünk a pizza elkészítésekor?

Írd a füzetedbe a megfelelő válaszokat!

mérleg, evőkanál, húsdaráló, tepsi, uborkaszeletelő

e) Állítsd helyes időrendi sorrendbe a szöveg alapján megadott mondatokat!

Írd a mondatokat helyes sorrendben a füzetedbe!

A tésztát a tepsibe helyezzük, pihentetjük.

Az élesztőt és a cukrot langyos vízbe rakjuk.

Megszórjuk sajttal.

Ízlés szerint sonkát, kukoricát, hagymát teszünk a tésztára.

Az élesztős, cukros vizet a liszthez keverjük.

Megkenjük a fokhagymás tejföllel.

5. Oldd meg a következő linkeken található feladatokat! Ha Ctrl + kattintásra nem nyílik meg a feladat, másold be a linket a keresőbe!

<http://www.okosdoboz.hu/feladatsor?id=214>

<http://www.okosdoboz.hu/feladatsor?id=642>

A válaszokat küldjétek meg e-mailben a madarasziren@freemail.hu címre !

Ha elakadtok, írjatok! Jó munkát!

Irén néni