

Legamia, ogiaren osagai magikoa



Janarien eta edarien fabrika askok jai lukete onddorik ez balego! Badakizu? Ardoa, sagardoa edo garagardoa egiteko, ezinbestekoak dira onddoak: Onddoek sortzen dute edari horien alkohola! Edarigintzan ez ezik, beste arlo batzuetan ere erabiltzen dituzte onddoak; okintzan, esate baterako. Ikus dezagun zer gertatzen den! Egin ditzagun bi ogi, bati onddoa jarriko diogu, eta besteari ez.

EGIN BEHARREKOA:

1. Lehenik eta behin, labea berotzen jarri, 250 gradutan.
2. Ontzi sakon batean, legamia uretan desegin, eta gatza gehitu. Ondoren, irina pixkanaka-pixkanaka bota, eta etengabe oratu, oreia ontzitik arazorik gabe bereizi arte. Hamar minutu eman behar dituzue oreia oratzen; zenbat eta denbora gehiago egon, orduan eta goxoagoa izango da ogia.
3. Ogiari forma emateko garaia da. Forma emandakoan, oihalezko zapi batean bildu, eta, ahal izanez gero, berogailu baten ondoan jarri. Onddoek zer lan egiten duten ikusiko duzue ordu erdi edo hiru ordu laurden pasatutakoan. Legamiadun oreak hasieran zuen tamainaren bikoitza izango du!
4. Orain, labean sartu behar dituzue bi oreak. Horretarako, labearen tenperatura 180 gradura jaitsi, eta, sartu aurretik, oreai bizpahiru mozketa egin (bestela, labean daudela lehertu egingo dira).
5. 45 minutu inguru utzi behar dituzue labean. Gorantz dagoen aldea txigortzen denean, buelta eman, azpiko aldea ere txigortzeko.

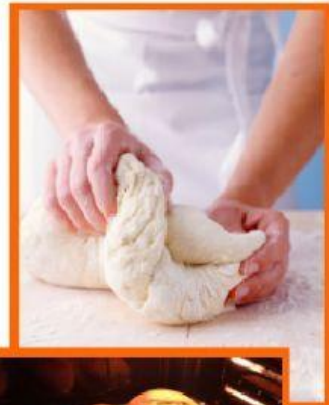
Ikusiko zenuten onddoa zuen ogia bestea baino handiagoa, harroagoa, eta mamitsuagoa dela. Horra gure onddoen lan garrantzitsua!

<http://www.zernola.net/>

OSAGAIK:

- 750 gramo irin
- Baso bat ur epel
- 40 gramo ogia egiteko legamia (okindegi batean eskatu beharko duzue legamia berezi hori)
- Gatz pixka bat.

Noski, aipatutakoak legamiadun ogiaentzako osagaiak dira. Bestearentzat, beste hainbeste beharko duzue, legamia izan ezik.



19. Zer da legamia?

- A. Onddo bat
- B. Ore bat
- C. Garagardo mota bat
- D. Barazki bat

20. Ogia egiteko oreak labean egon behar du. Ze tenperaturatan?

- A. 40 gradutan
- B. 180 gradutan
- C. 250 gradutan
- D. Tenperatura altuan, ez da inporta zehazki zenbat gradutan

21. Zergatik dituzte ogiek goialdean mozketak?

- A. Bestela labean lehertuko liratekeelako
- B. Politagoak izateko
- C. Legamia barrutik egosteko
- D. Okindegietan horrela egiten dutelako

22. Zer desberdintasun dago legamiadun ogia eta legamia gabekoaren artean?

- A. Legamia gabeko ogia askoz goxoagoa da.
- B. Legamiadun ogia ez da labean lehertzen.
- C. Legamiadun ogiak tamaina handiagoa du.
- D. Ez dago inolako desberdintasunik.

23. Zein testu mota da hau?

- A. Azalpen testua
- B. Argibide edo instrukzio testua
- C. Narrazioa
- D. Argudio testua

24. Lotu lerro batez zifra bakoitza dagokion magnitudearekin.

750

40

45

180

PISUA

TENPERATURA

DENBORA