

LARANJA- SORBETEA

Igandea da eta Anek haxe esan dio nebari:

- Zergatik ez dugu jai bat egiten?
- Ondo da, baina zer ospatuko dugu? Ez zait ezer bururatzen- erantzun du Patxik.
- Badakit! Pozik eta ondo gaudela eta zera... igandea dela ospatuko dugu! Igande mordo dago urtean, baina guk ez dugu inoiz igandea dela ospatu.
- Primeran! Aitor eta aitona gonbidatuko ditugu eta zerbait berezia prestatuko dugu atzo erosi genituen frutekin.
- Begira, postre gozo baten errezeta daukat hemen. Egingo al dugu?

LARANJA -SORBETEA

Osagaiak:

Limoia bat.

Bost laranja.

Ehun gramo azukre.

Prestatzeko era:

- 1- Moztu lau laranjen goiko zatitxoak, txapel txiki moduko ataltxoak eginez. Ondoren, atera barruko mamia ganibet edo laban txiki batez. Sartu izozkailuan azal hutsak eta txapel moduko atalak.



- 2- Erdibitu beste laranja eta limoia. Gero, atera zukua zukugailuaz.



- 3- Jarri irabiagailuan zukua, laranjen mamia eta azukrea: irabiatu ondo, krema fin bat osatu arte. Bota krema ontzi batean eta sartu izozkailuan ordubetez.



- 4- Atera ontzia izozkailutik eta irabiatu krema berriro, zurezko koilara batzez baliatuz.

- 5- Bete laranjen azal hutsak kremarekin eta ipini txapeltxoak estalki gisa. Prest duzu laranja - sorbetea. On egin!



1. Asteko zein egunetan egingo dute jaia?
2. Nor gonbidatuko dute Patxik eta Anek?
3. Nork prestatuko ditu laranja-sorbeteak?
4. Laranjez gain, zein veste fruta behar da sorbetea prestatzeko?
5. Zenbat laranja erabiliko dituzte?
6. Bakoitzak bat janez gero, geratuko al zaie sorbeterik sobera?

7. Zer da fruten mamia? Aukeratu erantzuna.

Zati biguna.

Hezurrak.

Azala.

8. Zer egin behar da limoiarekin?
9. Zenbat denbora egon behar du kremak izozkailuan?

10. Zer egin behar da lehen? Aukeratu.

Krema zurezko koilara batez irabiatu.

Laranja baten eta limoi baten zukua atera.

Laranjen azal hutsak kremaz bete.