

1. Olvasd el a címekben szereplő kérdéseket! Válaszolj azokra a szöveg elolvasása előtt!

Miből készül az étolaj?

Mire használjuk a feketeborsot?

Miből készül a kakaó?

Miből készül a mazsola?

 **LIVEWORKSHEETS**

Olvasd el a szöveget!

Növényi eredetű alapanyagok, fűszerek a háztartásban

Miből készül az étolaj?

Nálunk a legkedveltebb étolaj napraforgóból készül. Ez az egynyári növény akár két méternél is magasabbra nőhet, a mezőgazdaságban hatalmas táblákban termesztik. A napraforgótányér szélén körös-körül helyezkednek el a szép, sárga szíromlevelek, belül egymás mellett szorong a rengeteg mag. A szüret után ezekből sajtolják az olajat. A növény zöld részét silótakarmánynak vagy zöldtrágyának használják. Készítenek olajat repceből, tökmagból, és a melegebb éghajlaton termő olajbogyóból is.

Mire használjuk a feketeborsot?

Ételeink ízesítésére. A feketebors az egyik legrégebben ismert fűszernövény, amely különösen a húsételek elkészítéséhez és a savanyúságok tartósításához nélkülözhetetlen. Gyakran öröve használjuk. Ha valaki beszippantja, hatalmasakat tüsszent utána. A feketeborsot, főleg annak tarka levelű változatát dísnövényként, cserépben is láthatjuk. Sokat kell öntözni. Csak lakásban vagy üvegházban lehet tartani, mert viszonylag magas hőmérsékletet kíván. Szereti a párás levegőt, ezért leveleit gyakran kell spriccelni.

 **LIVEWORKSHEETS**

3. Készíts fürtábrát! Írj a buborékokba a napraforgóra vonatkozó adatokat!



5. Magyarázd meg a jelentését! Kire mondjuk?

Kicsi a bors, de erős.

Miből készül a kakaó?

A gyerekek kedvenc itala egy dél-amerikai cserje magjából készül, amely ma már az egész világon elterjedt. Ez is azt mutatja, milyen sok ember kedvence a kakaó. A magból pörkölés és őrlés után készül a jól ismert por-kakaó vagy kakaópor, ami nagyon sok édesipari terméknek, pl. a csokoládénak is fontos alapanyaga. A kakaócserje hazánkban legfeljebb üvegházakban tartható. Páraigénye nagy, esővízzel vagy lehűtött forralt vízzel kell öntözni.

Miből készül a mazsola?

Olyan szőlőszemekből, amelyekben alig vagy egyáltalán nincsen mag. A mazsola-szőlőt fürt alakjában a tőkén hagyják, ahol a napsugarak megaszalják. Hogy jobban érje a fény, a fürt körül néha letépi az árnyékoló leveleket. Magyarországon nem terem, a déli országokból, főleg Görögországból és Spanyolországból szállítják hozzánk. Ez a szőlőfajta ugyanis rendkívül sok napfényt és meleget igényel. Az üzletekben kimérve, vagy kisebb zacskókban árulják.

A Minden napra egy kérdés című könyv nyomán

6. Gondolj a szövegben olvasottakra! Mely élelmiszerekkel hozhatók kapcsolatba a megadott szavak? Írd utánuk a kezdőbetűiket! (é, k, f, m)

bokor ____	Görögország ____	ízesítés ____	sajtolás ____
pörkölés ____	csokoládé ____	tüsszentés ____	szőlőfürt ____
aszalás ____	silótakarmány ____	édesipar ____	kb. 2 m ____
őrlés ____	fűszernövény ____	dísznövény ____	repce ____

 **LIVEWORKSHEETS**

7. Igaz vagy hamis? Írd a vonalra!



- Csak napraforgómagból készülhet étolaj. _____
- Hazánkban hatalmas napraforgótáblák vannak. _____
- A napraforgótányérban ülnek a magok. _____
- A bors illatától nagyokat tüsszenthetünk. _____
- Konyhakertben is lehet nevelni feketeborsot. _____
- A feketebors szereti a vizet, sokat kell öntözni. _____



 **LIVEWORKSHEETS**



A mazsolát déli országokból szállítják hozzánk. —

A mazsolaszőlőt aszalt állapotában szedik le a tőkéről. —

A mazsolaszőlőben alig vagy egyáltalán nincs mag. —

A kakaó fán terem. —

Hazánkban csak üvegházban tartható a kakaócserje. —

Az édesipar csak a csokoládégyártásban használja. —



8. Mire használják a napraforgó zöld részét?

Hol lehet termesztetni a feketeborsot hazánkban?

Hogyan árulják a mazsolát?

Hogyan lesz a magból kakaópor?

9. Keresd meg és jelöld a második képen a rajzok közti különbségeket!



Ügyes voltál, így tovább Vince!

