Четене с разбиране



Студено и сладко

Според мнозина китайските императори били първите хора, които са яли сладолед. Техните придворни набавяли сняг и лед от планините, смесвали ги и добавяли портокали, лимони, зрънца от нар, вино и мед. С този вкусен десерт владетелите обичали да се освежават, докато си почивали. Твърди се, че рецептата за приготвянето на сладолед била държана в тайна много, много години. Векове след това първата рецепта за сладолед била поместена в книгата „Ши Кинг". В тази книга имало и много песни.

Един от най-скъпите сладоледи в света се продава в Ню Йорк, вписан е в книгата „Световните рекорди на Гинес" и струва 1000 долара. Той е украсен с листенца от истинско злато. Прави се от пет топки ванилов сладолед, свежи плодове и шоколад. Лъжичката, с която се яде това лакомство, също е златна.

По материали от интернет

1 Къде е поместена първата рецепта за сладолед?

в книга на китайските императори

в книгата „Ши кинг"

в книгата „Световните рекорди на Гинес"

2 Кои са първите хора, които са яли сладолед?

японските императори

китайските императори

китайците

американците

3 От какво се е приготвял първоначално сладоледът?

мляко, портокали, лимони, зрънца от нар, вино и мед

сняг, лед, портокали, лимони, зрънца от нар, вино и мед

портокали, лимони, зрънца от нар, захар, вино и мед

4 Какъв е вкусът на един от най-скъпите сладоледи в света?

плодов

ванилов

шоколадов

сметанов



Мая Панчева

LIVEWORKSHEETS

5 Кога обичали да се освежават със сладолед китайските императори?

Когато си почивали. Когато приключвали обяда си.

Когато било горещо. Когато били гладни.



6 Откъде китайските императори си набавяли лед за приготвянето на сладолед?

от хладилниците от морето

от планините

7 С каква лъжичка се яде най-скъпият сладолед на света?

8 Какво съдържа книгата „Ши кинг"?



От оцветеното изречение от текста открий съществителните имена, запиши ги в таблицата и определи рода и числото им.

съществително име	м.р.	ж.р.	ср.р.	ед.ч.	мн.ч.

КАК ДА СИ НАПРАВЯ СЛАДОЛЕД?

Необходими продукти:

- прясно мляко – половин литър
- яйца – 3 броя
- захар – 1 чаена чаша
- ванилия – 2 пакетчета



Сложете млякото да се свари. Разбийте яйцата със захарта и прибавете ванилията. Прибавете яйчената смес към млякото и бъркайте, докато заври и леко се сгъсти. Оставете да се охлади настрана, като от време на време разбърквате. Готовата смес прехвърлете в купа и разбийте с пасатор. Сложете сладоледа да се замрази в камерата. На няколко пъти разбивайте сместа с миксер. Гарнирайте сладоледа с всичко, което обичате.

LIVEWORKSHEETS

Мая Панчева