

Nor ibiltzen da zure etxeko
sukaldean? Nolako janariak
prestatzen ditu? Sukaldeko lan batzuk
errazak eta dibertigarriak dira. Zeu
ere sukaldari ona izan zaitezke!

**Erronka bat
dugu zuretzat**
Ikasi nahi duzu
postre bat egiten?

Erronka gaitzitzeko...
ikertu eta ikasi

Irakurgaia: *Txokolatezko
sumendia*

Nire janaririk gogokoena

Errezeta

Atzizkiak (I): lekua eta jatorria

Puntuazio-markak (III):
marratxoa, marra luzea

Izenordainak

Olerkia: ezaugarriak

Gaitzitu dudala erakusteko...
postre-liburu bat
egingo dugu

1 Postre bat aukeratu, eta
errezeta bilatuko dut.

2 Errezeta idatziko dut.

3 Errezeta guztien bilduma
egingo dugu.

Irakurgaia

Irakurri aurretik

Ez zara txokolatezalea izango, ezta? Bada, ezingo diozu tentaldiari eutsi! Irakurri adi-adi eta ikasi postre gozo hau egiten; agian, egunen batean zeuk egingo duzu!

Txokolatezko sumendia

Txokolatezko sumendia deritzon postrea Michel Bras frantses sukaldaria asmatu zuen, 1981ean. Jatorrizko izena *coulant* edo *fondant* da, bain gehienek «sumendi» esaten diote.

Nondik datorkion izen hori? Hara: kanpotik txokolatezko bizkotxo huts iruditu arren, txokolate-saltsa gozoa ateratzen zaio barrutik, zatitze dugunean. Nolako ezuste polita! Sumendi baten antza du, txokolatezko laba dariola.

Gainera, ez da inondik ere errezeta zaila.

Nola egin?



1. Jarri arrautzak ontzi batean. Bota azukrea eta irabiatu ondo guztia.



2. Berotu txokolatea eta gurina sutan eta mikrouhin-labea, urtu arte.



3. Igurtzi moldeak gurinez eta hautseztatu irin apur bat, bizkotxo errazago ateratzeko moldetik.



4. Gero, bota txokolate urtua arrautza eta azukre-nahastera.

Osagaiak

- 4 arrautza
- 80 g azukre
- 220 g txokolate
- 220 g gurin
- 60 g irin

Tresnak

- Bi ontzi
- Koilara
- Bi molde txiki (laberako)
- Irabiagailua
- Labana
- Eskuzorroa (moldeak labean sartzeko)



5. Gehitu irina nahasteari. Irabiatu dena poliki-poliki, bi minutuz, ondo nahasita gelditu arte.



6. Bete moldeen bi heren nahastearekin. Kontuan hartu bolumena handitu egingo dela labean, eta ez dugu nahi sumendiak moldetik kanpo gera daitezen.



7. Sartu nahastea labean 5 minutuz, 220 graduko tenperaturan.



8. Azkenik, atera moldeak labetik eta sumendiak moldeetatik. Jan berehala, eta ikusiko duzu zatitzean txokolatezko laba ateratzen dela sumendi barrutik!

On egin!

***Beste aukera batzuk!**

Txokolate zuria
Gazta-krema

Ulermena

Hitz egin
testuari buruz

- 1 Nork asmatu zuen txokolatezko sumendia? Noiz?
- 2 Zein da txokolatezko sumendiaren benetako izena? Zer hizkuntzatan dago?
- 3 Zenbat mahai-tresna eta zenbat etxetresna elektriko behar dira errezeta egiteko? Saiatu buruz gogoratzen.
- 4 Zer proposatzen da «Beste aukera batzuk!» atalean?

Idatzi testuari
buruz

- 5 Moldeak gurinez igurtzi eta irinez hautseztatu behar dira. Zertarako?
- 6 Zertaz babesten gaitu eskuzorroak?
- 7 Irina gehitu ondoren, zenbat denbora irabiatu behar dira osagaiak?
- 8 Zer bi gauza hartu behar dira kontuan labea erabiltzeko?
- 9 Zer egin behar da sumendia moldetik kanpo ez gelditzeko?

Hausnartu eta lotu
zure munduarekin

- 10 Lagundu duzu inoiz etxean janaria prestatzen? Jarri binaka eta kontatu elkarri.
- 11 Euskal sukaldaritzak ospe handia du munduan. Zer berezitasun du? Ezagutzen duzu euskal janari edo sukaldari ospetsurik?
- 12  Pentsatu nork egiten dituen etxeko lanak zure etxean, eta osatu taula hau koadernoan. Gero, taldeka jarrita, eztabaidatu: Ondo banatuta daude lanak etxean?

Etxeko lanen banaketa	
Lana	Nork egiten du?
...	...