

Szövegértő verseny

4. osztály

2014

Név: _____

Iskola: _____

Elért pontszám:

78 /

Hasznos tanácsok:

- 45 percig dolgozhatsz!
- Tollal írd!
- Figyelj az utasítás pontos végrehajtására!
- Ügyelj a szép külalakra, a helyesírásra!
- Ellenőrizd a munkád!

Jó versenyzést kívánunk!



Gyenesdiás, 2014. április 29.

A kőleves

Egyszer régen, igen régen egy szegény falusi legény elhatározta, hogy vándorútra indul. Ment, mendegélt, napokon, éjszakákon át barangolt, míg egyszer csak nagyon megéhezett. Mivel úti tarisznyájában már nem talált egy morzsányit sem a hazai cipóból, elhatározta, hogy betér a közeli faluba. Majd csak akad valaki, aki megkínálja egy kis meleg étellel.

Csakhogy abban a faluban egyetlen jószívű ember sem lakott.

- Ha nem látnak vendégül sehol – mondotta a legény az alvégen -, majd főzök magamnak kőlevest.

Elcsodálkozott ezen az utolsó ház gazdája, és csakhamar híre terjedt, hogy a mesziről jött vándor kőlevest akar főzni. A nagy csodára nevetve futottak össze az emberek.

Hoztak a falubeliek edényt, a szegény vándorlegény pedig megtöltötte vízzel, és beletette a követ.

- Megengedné valaki, hogy a fazekat rátegyem a tűzhelyére?

Persze, hogy megengedték, mert nagyon kíváncsiak voltak, hiszen kőlevesről még egyikük se hallott. Amint a víz forni kezdett, így szólt a vándor:

- Egy kanál zsírral micsoda pompás illata lenne!

Hoztak neki zsírt három kanállal. Minthogy a víz már javában forrt, egyre türelmetlenebbül várta a falu népe, hogy mi lesz. A legény megkóstolta a levest, és megjegyezte:

- Pompás, csak egy kicsit sótlan. Jó volna bele egy kevés só.

Hoztak neki sót több marékkal. A legény megkavarta a levest, és újból megízlelte.

- Ha egy kevéske káposzta is volna benne, nincs ember, aki meg ne nyalná mind a tíz ujját utána.

Erre az egyik asszony beszaladt a veteményeskertbe, és három nagy fej káposztát hozott. A vándor megtisztította, és beleszelte a párologó levesbe. A víz csak egyre forrt. A leves már majdnem elkészült, mikor a vendég váratlanul ismét megszólalt:

- Ha még egy falat kolbásszal is megörvendeztetnének, akkor lenne igazán fölséges a leves!

Hárman is vágtak neki egy-egy darab kolbászt. Sőt volt, aki egy jókora kenyérszeletet is hozott. A legény beledobta a kolbászdarabokat a vízbe, és a leves csakhamar elkészült. Akkor levette a tűzről, a tarisznyájából kanalat horgászott elő, körülményesen leült, és jóízűen falatozni kezdett. Közben nagyokat harapott a kenyérből. Olyan jóízűen falatozott, hogy hamarosan kiürült a fazék, csak a kő maradt az alján. A falubeliek, akik szájtátva álltak körülötte, szinte egyszerre kérdezték:

- Hát a kővel mi lesz?

- A kővel?! Azt megmosom, és elteszem máskorra, amikor újból olyan helyre érek, ahol semmivel se kínálják meg a fáradt vándort...

Magyar népmese

1. Keretezd be a mesében azt a mondatot, amellyel a legény felkeltette a gazda érdeklődését!

1/

2. Válaszolj egy-egy szóval a kérdésekre!

9/

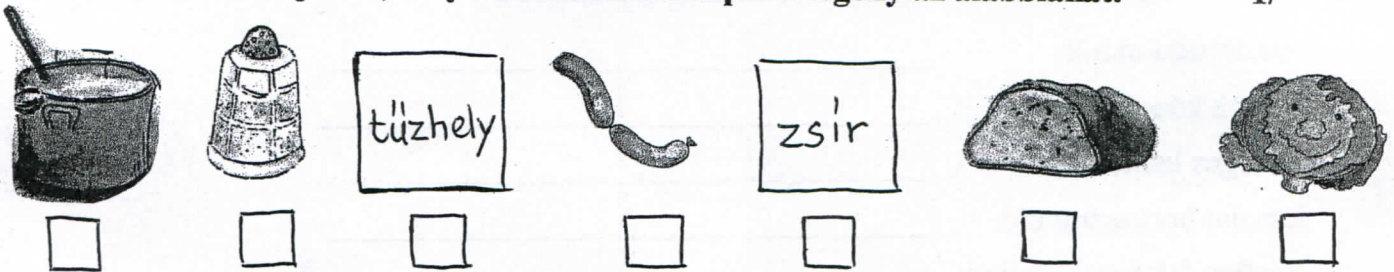
- Hová indult a szegény legény? _____
- Hol játszódik a mese? _____
- Miből nem volt már egy morzsányi sem? _____
- Min főzte a levest a legény? _____
- Hány követ tett a levesbe? _____
- Milyen fűszerrel ízesítette az ételt? _____
- Honnan hozta az asszony a káposztát? _____
- Mit vett elő a tarisznyájából a vándor? _____
- Hova tette végül a követ a legény? _____

3. Jelöld a mesében aláhúzással, a megadott színnel a kérdésre felelő választ! 5/

- zöld: Mit mondott a legény, amikor a víz forrni kezdett?
- kék: Mit mondott az első kóstoláskor?
- barna: Mit mondott a második kóstoláskor?
- fekete: Mit mondott akkor, amikor a leves már majdnem elkészült?
- piros: Mi érdekelte a falubeli embereket leginkább?

4. Számozással jelöld, milyen sorrendben kapta a legény az alábbiakat!

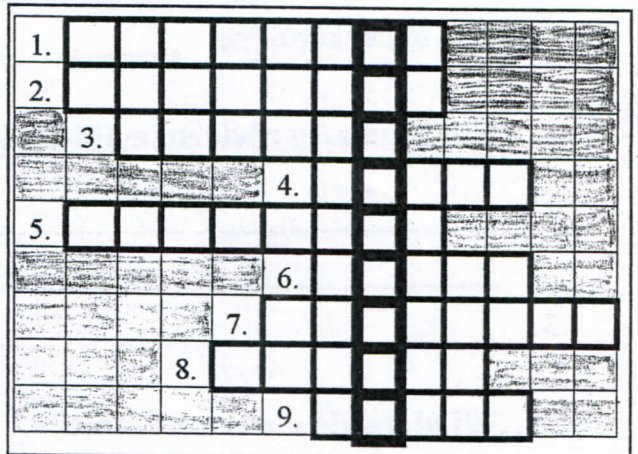
1/



5. Fejtsd meg a keresztrejtvényt! (A kétjegyű betűt két négyzettrács jelöli.)

10/

- Zöldség, mely kellett a levesbe.
- Miben főzte a levest a legény?
- Így is nevezték a legényt a mesében.
- Mit tett a legény először az edénybe?
- Mit főzött a fiú?
- A **kóstol** szó rokon értelmű szava.
- Mit hozott az egyik asszony, kérés nélkül?
- Melyik nép meséje ez?
- Ki csodálkozott el legelőször a fiú szándékán?



Megfejtés: _____

6. Hogyan kapcsolódik a hármas szám a meséhez? Fogalmazd meg röviden! 3/

- a) _____
- b) _____
- c) _____

7. Jellemezd a szereplőket öt-öt tulajdonsággal!

10/

FALUSI EMBEREK

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____



VÁNDOR

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____

8. Írd le más szavakkal a meséből vett szókapcsolatokat!

7/

vándorútra indult: _____

betér a közeli faluba: _____

fölséges lenne: _____

kanalat horgászott elő: _____

jóízűen falatozni kezdett: _____

a fazék rövidesen kiürült: _____

szájtátva álltak körülötte: _____

9. Fogalmazd meg röviden, majd írd le három mondatban a mese vázlatát! 3/

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____

10. Adj új, találó címet a mesének!

2/

Kőleves

Hozzávalók:

0,5 dl olaj, 1 közepes fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál fűszerpaprika, 40 dkg savanyú káposzta, só, 1 babérlevél, 1 kávéskanál őrölt kömény, 12 dkg füstölt kolbász, 1 csokor petrezselyem, 1 kispohár tejföl a tálaláshoz

1. lépés:

A forró olajon aranybarnára pirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a zúzott fokhagymát. Lehúzzuk a tűzről és megszórjuk a fűszerpaprikával.

2. lépés:

Ezután rátesszük az egyszer hideg vízzel átmosott, majd a levétől jól kinyomkodott savanyú káposztát, és felöntjük annyi vízzel, hogy négyujnyira ellepje. Felforraljuk.

3. lépés:

Ha felforrt, sóval, a babérlevéllel, az őrölt köménnyel fűszerezzük, és közepes tűzön félpuhára főzzük. Ekkor beleszórjuk a vékony karikákra szeletelt füstölt kolbászt, az aprított petrezselymet, és készre főzzük.

4. lépés:

Forrón tálaljuk a kolbászos savanyúkáposzta-levest (kőlevest). Tányérokba szedjük, meglocsoljuk simára kevert tejföllel, és ízlés szerint megszórjuk aprított petrezselyemmel.

Elkészítési idő: 1 óra

Nehézségi fok: 1

Energiatartalom/adag: 286 kcal

Árfekvés: olcsó

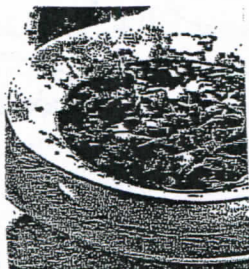
Mesés szakácskönyv – Főételek című könyv alapján

1. Figyeld meg a képeket! Írd alájuk, hányadik lépést mutatják!

1/



___ lépés



___ lépés



___ lépés



___ lépés

2. Karikázd be az ételreceptben a leves valódi nevét!

1/

3. Számold össze, hányféle alapanyag kell az elkészítéshez! féle 1/

4. Kösd össze, mivel mit kell csinálunk a felhasználás során! 8/

apróra vágjuk

szeleteljük

zúzzuk

vöröshagyma

fokhagyma

káposzta

kolbász

petrezselyem

tejföl

átmossuk

simára keverjük

pirítjuk

kinyomkodjuk

5. Igaz vagy hamis? Írd az állítások után! (I, H) 8/

Több, mint 1 dl olaj kell.

A kolbász kevesebb, mint negyed kiló.

A tejföl csak tálaláskor kerül az ételbe.

A köménymag őrölve kerül felhasználásra.

Az edényt tele kell önteni vízzel.

A sós ízlés szerint kell a levesbe tenni.

Sárgarépa is kell az ételbe.

A nem drága ételek közé tartozik.

6. Húzd át, amire nincs szükség a leves elkészítéséhez! 6/

habverő

vágódeszka

kés

fokhagymanyomó

fakanál

teáskanál

robotgép

evőkanál

reszelő

kávéskanál

villa

tésztastrő

7. A mesében elkészített köles több dologban is eltér az igaztól. Fogalmazd meg röviden a káposztára vonatkozó különbséget! 2/
