

მარცვის ნაყინი



გაგისინჭავს შინ ფაშაფებული ნაყინი?
ნაიკითხე რეზეპტი და გაიგერ, როგორ შზაფ-
ფება ნაყინი სახლის პირობებში.

ნაყინი გემრიელი დესერტია. ის ასევე გაგრილების საუკეთესო საშუალებაა ზაფ-ხულის ცხელ დღეებში. ამიტომ უყვარს ნაყინი ყველას. არსებობს ბევრნაირი ნაყინი: რძიანი, ნალების, ხილის და სხვა. მისი დამზადება სახლშიც შეიძლება. ეს სულაც არ არის რთული. არც დიდი დროა საჭირო, არც — ბევრი რამის ყიდვა. ამას შენ თვითონ ნახავ, თუ **რეცეპტს** გაეცნობი.

მარწყვის ნაყინის რეცეპტი

საჭირო მასალა:

ნალები — 100 გრ;

კვერცხი — 5 ცალი;

შაქარი — 100 გრ;

მარწყვი — 100 გრ.

მომზადების ნესი:

აიღე ორი ჯამი. გატეხე ხუთივე კვერცხი. გული ერთ ჯამში მოათავსე, ცილა — მეორეში. ეს ჯამი გვერდზე გადადე. ცილა აღარ არის საჭირო.

ჯერ კარგად ათქვიფე კვერცხის გული და შაქარი. შემდეგ ცალკე ათქვიფე ნალები. ეს ყველაფერი შეურიე ერთმანეთს. მერე დაუმატე მარწყვი. ბოლოს მიღებული მასა ჩადე სუფთა ჭიქაში. ჭიქა ორი საათით შედგი გასაყინად. აი, ნაყინიც მზადაა!

როგორ ფიქრობ, შეძლებ ამ რეზეპტით ნაყინის ფაშაფებას? მარწყვის ნაწლავთ რომელ ხილს გამოიყენები და რაჭომ?



►►► ტექსტის გაგება

ყოველ შეკითხვას შეურჩიე თითო სწორი პასუხი.

1 ნაყინის რეცეპტში ჯერ:

- ა) მითითებულია, როგორი ჭურჭელი გჭირდება.
- ბ) ჩამოთვლილია მასალა, რომელიც უნდა გამოიყენო.
- გ) ჩამოთვლილია მისი მომზადების წესები.

2 მას შემდეგ, რაც ერთ ჯამში მოათავსებ კვერცხის გულს:

- ა) ათქვიფე იგი შაქართან ერთად.
- ბ) ორი საათით შედგი გასაყინად.
- გ) ათქვიფე ნაღებთან ერთად.

3 მარწყვი უნდა დაუმატო:

- ა) კვერცხის გულის, შაქრისა და ნაღების ნარევს.
- ბ) კვერცხის გულს შაქართან მისი ათქვეფის დროს.
- გ) ნაყინს მას შემდეგ, რაც მაცივრიდან გამოიღებ.

4 ნაყინის მომზადების წესში მითითებულია:

- ა) რა ზომის ჭურჭელი არის საჭირო.
- ბ) რატომ არ სჭირდება ნაყინს ცილა.
- გ) რისთვის არის საჭირო ორი ჯამი.

►►► ლექსიკა

1 გაარკვიე ხაზგასმული სიტყვების მნიშვნელობა.

ნაყინის რეცეპტორი, პირველ რიგში, მითითებულია **მასალა**.

- მის მოსამზადებლად საჭირო დრო.
- მის მოსამზადებლად საჭირო პროდუქტი.
- მის მოსამზადებლად საჭირო ჭურჭელი.

2 ხაზებით დააკავშირე სიტყვები და მათი მნიშვნელობები.

- | | |
|------------|--------------------------------------------------------|
| 1. ნაღები | კვერცხის გულის გარშემო არსებული გამჭვირვალე მასა. |
| 2. ცილა | რაიმეს გასაკეთებლად საჭირო მასალა და მომზადების წესი. |
| 3. რეცეპტი | ხილი ან ტკბილეული, რომელსაც სადილის შემდეგ მიირთმევენ. |
| 4. დესერტი | რძის ზედაპირზე მოდებული ცხიმი. |

3 ხაზებით დააკავშირე საპირისპირო მნიშვნელობის სიტყვები (ანტონიმები).

- | | |
|---------|-------|
| ცხელი | ცოტა |
| ბევრი | რთული |
| მარტივი | ცივი |

4 რომელია ზედმეტი სიტყვა?

- ა) კვერცხი. ბ) ნაღები. გ) შაქარი. დ) ჯამი.

►►► გრამატიკა

1 სწორად დაწერე ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვები.

- (მაცივარი) ----- კარი კარგად დახურე.
- (შაქარი) ----- დამატება არ დაგავიწყდეს.

2 დაწერე ნიმუშის მიხედვით.

ნიმუში: გრილი – აგრილებს.

- რთული – -----.
- ცხელი – -----.


გრამატიკა

3 დაწერე მოცემული სიტყვები მრავლობით რიცხვში.

ნიმუში: ჯამი – ჯამები.

1. დღე – -----.

2. კვერცხი – -----.

4 დაწერე ნიმუშის მიხედვით.

ნიმუში: შენ ათქვიფე. მე ავთქვიფე.

1. შენ შეურიე. მე ----- .

2. შენ დაუმატე. მე ----- .


ცერა

1 ჩამოწერე ნაყინის მომზადების ყველა ნაბიჯი. გააფორმე ნაწერი ნახატებით.

ნაბიჯი 1.
მასალის მომარაგება.

ნაბიჯი 2.
კვერცხის გულის ჯამში მოთავსება.

ნაბიჯი 3.

ნაბიჯი 4.

ნაბიჯი 5.

ნაბიჯი 6.

ნაბიჯი 7.

2 რომელია შენი საყვარელი საჭმელი? დაწერე მისი რეცეპტი. გააფორმე შენი ნამუშევარი ნახატით.
