

És te ezt megeszed?

1. Hogyan és miből készülnek ezek az ételek és hol népszerűek?

- a) paella b) rántott hús c) csevap d) szusi e) pizza

_____ Húsból, zöldségekből és rizsből készült egytálétel, amely a fűszerektől erőtelje sárga színt kap.

_____ Legfontosabb alapanyaga a friss, nyers hal és a rizs. Más hozzávalókkal együtt feltekerve és kis darabokra vágva szolgálják fel.

_____ A fűszeres paradicsomszósszal megkent, lapos tésztára többféle finomságot is helyeznek, a tetejére pedig általában reszelt sajtot szórnak és mindezt gyorsan, magas hőmérsékleten sütik egy kemencében.

_____ Lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába forgatott, majd bő olajban kisütött hússzelet.

_____ Többféle darált hús keveréke, amelyet megfelelő fűszerekkel ízesítenek, majd a belőle készült kis rudacskákat forró kőlapon vagy grillen sütik.

2. Mitől lehet egy étel különleges? Mitől lehet visszataszító? Tud erre példákat?

íze miatt

szokatlan vagy sokak számára undort keltő alapanyag miatt

szokatlan elkészítési módja miatt

a fogyasztás módja miatt

3. Párosítsa a szólásokat a rövid magyarázatokkal!

a) Nem kötelező részt venni ebben a jó dologban.

b) Nem ért hozzá, semmit sem tud róla.

c) Ott sem minden tökéletes.

d) Mindig vannak nehézségek.

e) Nem kell sietni, nem kell kapkodni.

_____ Nem kolbászból van a kerítés.

_____ Nem erőszak a disznótor.

_____ Nem eszik olyan forrón a kását.

_____ Azt sem tudja, hogy eszik-e vagy megisszák.

_____ Az élet nem fenéig tejfel.

4. Egészítse ki a szövegeket a megadott szavakkal!

- | | | |
|-----------|-----------------|-----------|
| a) során | d) egyszerűbben | g) kenve |
| b) szó | e) készítenek | h) szinte |
| c) kitett | f) tartják | i) óta |

Surströmming (erjesztett hering, Svédország)

Valószínűleg sokan hallottak már a svédek ételkülönlegességéről, a surströmmingről, amely konzerv formájában kapható erjesztett hering. Gyakorlatilag rohadt halhúsról van _____, amely finomságán kívül leginkább a penetráns szaga miatt ismert. Rövid keresés után videók százait lehet találni az interneten, amelyek azt bizonyítják, hogy ennek az ételnek _____ elviselhetetlen a szaga. Felmerül tehát a kérdés, hogy akkor mégis miért készítik ezt az ételt több száz éve a svédek. A magyarázat egyszerű: régen a só nagyon drága volt, az erjesztés segítségével pedig olcsóbban és _____ tudták tartósítani a hal húsát, hogy aztán szűkösebb időkben legyen mit enni. Ma már konzervben lehet kapni, de az említett okokból ezek felnyitását a szabadban javasolják. Ez a nagyon intenzív ízű étel szendvicsen, megvajazott kenyérré _____ vagy főtt krumplival a legfinomabb – és lehetőleg egy kellemes, kinti étkezés során érdemes fogyasztani.

Casu marzu (nyüves sajt, Olaszország)

Ez a híres-hírhedt sajt Szardíniáról származik. A zsíros juhtejből készült tej a nevét és az ízét is a kis kukacoknak köszönheti. Ezek valójában légylárvák, és nem csak lyukakat _____ a sajtban, hanem fehér színű, különleges ízű váladékuk az íz kialakításához is hozzájárul. A majdnem 1 cm nagyságú lárvákat nyüveknek is hívják, és a sajt készítésének kezdetétől egészen az elfogyasztásáig a folyamat részét képezik. A napra _____ sajtba a sajtlegyek teszik le petéiket, amelyekből hamarosan kikelnek a lárvák. Ezek pedig egészen addig a sajtban maradnak, amíg az az asztalra nem kerül. Az izgó-mozgó sajt-kukacokat nem mindenki eszi szívesen, de a helyiek számára ez évszázadok _____ hagyományos étel. Ez az egyetlen oka annak, hogy még lehet ilyen sajtot kapni, de egyébként közegészségügyi okokból hivatalosan nem kerülhet bolti forgalomba.

Sült vér (Magyarország)

A magyar szokások ismerői tisztában vannak azzal, hogy a disznóvágás vidéken mind a mai napig fontos társasági vagy családi esemény – amelynek _____ természetesen az állat minden részét feldolgozzák. A végeredmény sokak számára nem túl ínycsiklandó: nem mindenki van odáig a hurkáért, a szalonnáért vagy a zsírért. A legtöbben azonban a disznóvágásokon szinte elmaradhatatlan sült vért _____ túlzásnak, és eszük ágában sincs megkóstolni. A sok hagymával és más fűszerekkel elkészített ételt általában reggelire készítik el, és a munkában részt vevő rokonok, barátok együtt fogyasztják.

5. Dolgozzanak párokban! Alkossanak rövid történetet, amelyiknek ez a vége:

... Úgyhogy akkor Sanyi rájött, hogy ott sem kolbászból van a kerítés.

... Rendben van, végül is nem erőszak a disznótor.

... És akkor mondtam Katinak, hogy nem eszik olyan forrón a kását.

... Lehetett látni rajta, hogy azt sem tudja, hogy eszik-e vagy megisszák.

... Megint rá kellett jönnöm, hogy az élet nem fenéig tejfel.

6. Fejezzék be a mondatokat!

A legfurcsább étel, amit eddig ettem...

Semmi pénzért nem ennék...

Szívesen megkóstolnám...

Nálunk hagyományos étel a...

Amikor ételekről beszélgettünk, akkor felmerült a kérdés, hogy ...

Nem igazán vagyok odáig a ...

7. A szöveg alapján egészítse ki a mondatokat!

a)

Ebben a szövegben furcsa ételek _____ van szó.

Ebben a könyvben egy fiú _____ van szó, aki varázsló akar lenni.

Kati _____ kívül mindenki jött az órára.

_____ kívül senki nem viselt elegáns ruhát, ezért kicsit kellemetlenül éreztem magam.

Mi _____ van szó?

Milyen idegen nyelvet beszél még a magyar _____ kívül?

Szerintem nem érdemes tanul _____, mert diploma nélkül is lehet sok pénzt keresni.

Nem voltam tisztában _____, hogy mi van abban az ételekben, ezért inkább nem kóstoltam meg.

b)

A gulyásleves marhahús _____ készül, és szinte minden étteremben kapható.

A gyerekek az említett okok _____ nem utaznak a szülőkkel Franciaországba.

Szerinted mi az ok _____ annak, hogy ebben a városban mindenki 100 évig él?

c)

Miről volt _____, amikor én nem voltam itt?

Az árlista a szerződés részét _____ .

Katinak egészen addig kórházban kell maradnia, _____ meg nem gyógyul.

Eszem _____ sincs megkóstolni a sült vért.

8. Egészítse ki a bekezdéseket egy-egy szóval!

a)

Sanyi azt hitte, hogy ha Ausztriába költözik, akkor nagyon magas fizetése lesz, és ebből kiválóan meg tud élni a családjával. Valóban talált is egy jól fizető munkát, de amikor kiköltöztek, akkor néhány problémával is szembesült. Sanyi elég gyorsan rájött, hogy Ausztriában sem k.....

b)

- Képzeld, vettem két jegyet a holnapi koncertre!
- Arra a koncertre, amelyik a Dómban lesz?
- Igen. De sajnos a barátomnak el kellett utaznia, nem tud velem jönni. Te nem jönnél velem?
- Hát... Nem igazán szeretem ezeket a koncerteket. Más a zenei ízlésem.
- De ez nagyon jó lesz. Biztos tetszene.
- Nagyon kedves vagy, köszi. De ezt inkább most kihagyom.
- Rendben van, végül is nem e.....

c)

Katival megbeszéltük tegnap este, hogy mind a kettőnknek pihenésre van szüksége. Egész évben dolgoztunk, van is még pár nap szabadságunk. És azt is megbeszéltük, hogy el kellene utazni valahova, mert ha itthon maradunk, akkor biztos elkezdünk takarítani, meg ügyet intézni, és biztos nem lenne belőle pihenés. Ma délelőtt 10-kor felhívott, hogy ott ül egy utazási irodában, és talált egy nagyon jó utat Dél-Amerikába, és ha nekem is tetszik, akkor le is foglalja. Kettőnknek több mint egymillióba kerül. Alig tudtam megszólalni. Akkor mondtam neki, hogy nem e...

d)

A professzor megkérdezte tőlem a vizsgán, hogy mit tudok a francia egzisztencializmusról, de egyest adott, mert rögtön látta, hogy azt sem tudom, hogy e.....

e)

- Nagyon elegendem van már. Állandóan dolgozom, de így is alig van pénzem. Soha nincs időm, pedig én is szeretnék néha utazni, meg pihenni. És ráadásul most bejelentette a főnököm, hogy jövőre minden reggel fél nyolckor kell majd kezdenünk.
- Hát, igen. Az élet n....

Surströmming (erjesztett hering, Svédország)

Valószínűleg sokan hallottak már a svédek ételkülönlegességéről, a surströmmingről, amely konzerv formájában kapható erjesztett hering. Gyakorlatilag rohadt halhúsról van szó, amely finomságán kívül leginkább a penetráns szaga miatt ismert. Rövid keresés után videók százait lehet találni az interneten, amelyek azt bizonyítják, hogy ennek az ételnek szinte elviselhetetlen a szaga. Felmerül tehát a kérdés, hogy akkor mégis miért készítik ezt az ételt több száz éve a svédek. A magyarázat egyszerű: régen a só nagyon drága volt, az erjesztés segítségével pedig olcsóbban és egyszerűbben tudták tartósítani a hal húsát, hogy aztán szűkösebb időkben legyen mit enni. Ma már konzervben lehet kapni, de az említett okokból ezek felnyitását a szabadban javasolják. Ez a nagyon intenzív ízű étel szendvicsen, megvajazott kenyérrre kenve vagy főtt krumplival a legfinomabb – és lehetőleg egy kellemes, kinti étkezés során érdemes fogyasztani.

Casu marzu (nyüves sajt, Olaszország)

Ez a híres-hírhedt sajt Szardíniáról származik. A zsíros juhtejből készült tej a nevét és az ízét is a kis kukacoknak köszönheti. Ezek valójában légylárvák, és nem csak lyukakat készítenek a sajtban, hanem fehér színű, különleges ízű váladékuk az íz kialakításához is hozzájárul. A majdnem 1 cm nagyságú lárvákat nyüveknek is hívják, és a sajt készítésének kezdetétől egészen az elfogyasztásáig a folyamat részét képezik. A napra kített sajtba a sajtlegyek teszik le petéiket, amelyekből hamarosan kikelnek a lárvák. Ezek pedig egészen addig a sajtban maradnak, amíg az az asztalra nem kerül. Az izgó-mozgó sajtukucacokat nem mindenki eszi szívesen, de a helyiek számára ez évszázadok óta hagyományos étel. Ez az egyetlen oka annak, hogy még lehet ilyen sajtot kapni, de egyébként közegészségügyi okokból hivatalosan nem kerülhet bolti forgalomba.

Sült vér (Magyarország)

A magyar szokások ismerői tisztában vannak azzal, hogy a disznóvágás vidéken mind a mai napig fontos társasági vagy családi esemény – amelynek során természetesen az állat minden részét feldolgozzák. A végeredmény sokak számára nem túl ínycsiklandó: nem mindenki van odáig a hurkáért, a szalonnáért vagy a zsírért. A legtöbben azonban a disznóvágásokon szinte elmaradhatatlan sült vért tartják túlzásnak, és eszük ágában sincs megkóstolni. A sok hagymával és más fűszerekkel elkészített ételt általában reggelire készítik el, és a munkában részt vevő rokonok, barátok együtt fogyasztják.

Felvágható szöveg, sorba kell rendezni (oldalanként egy szöveg):

amely konzerv formájában kapható erjesztett hering. Gyakorlatilag rohadt halhúsról

Valószínűleg sokan hallottak már a svédek ételkülönlegességéről, a surströmmingről,

mit enni. Ma már konzervben lehet kapni, de az említett okokból ezek felnyitását a

keresés után videók százait lehet találni az interneten, amelyek azt bizonyítják, hogy

ennek az ételnek szinte elviselhetetlen a szaga. Felmerül tehát a kérdés, hogy akkor

szabadban javasolják. Ez a nagyon intenzív ízű étel szendvicsen, megvajazott

étkezés során érdemes fogyasztani.

mégis miért készítik ezt az ételt több száz éve a svédek. A magyarázat egyszerű:

régen a só nagyon drága volt, az erjesztés segítségével pedig olcsóbban és

van szó, amely finomságán kívül leginkább a penetráns szaga miatt ismert. Rövid

egyszerűbben tudták tartósítani a hal húsát, hogy aztán szűkösebb időkben legyen

kenyérre kenve vagy főtt krumplival a legfinomabb – és lehetőleg egy kellemes, kinti

Ez a híres-hírhedt sajt Szardíniáról származik. A zsíros juhtejből készült tej a nevét

annak, hogy még lehet ilyen sajtot kapni, de egyébként közegészségügyi okokból

lyukakat készítenek a sajtban, hanem fehér színű, különleges ízű váladékuk az íz

kialakításához is hozzájárul. A majdnem 1 cm nagyságú lárvákat nyúveknek is

de a helyiek számára ez évszázadok óta hagyományos étel. Ez az egyetlen oka

hívják, és a sajt készítésének kezdetétől egészen az elfogyasztásáig a folyamat

részét képezik. A napra kitett sajtba a sajtlegyek teszik le petéiket, amelyekből

és az ízét is a kis kukacoknak köszönheti. Ezek valójában légylárvák, és nem csak

hamarosan kikelnek a lárvák. Ezek pedig egészen addig a sajtban maradnak, amíg

az az asztalra nem kerül. Az izgó-mozgó sajtukucacokat nem mindenki eszi szívesen,

hivatalosan nem kerülhet hivatalos forgalomba.

mind a mai napig fontos társasági vagy családi esemény – amelynek során természetesen az állat minden részét feldolgozzák. A végeredmény sokak számára fűszerekkel elkészített ételt általában reggelire készítenek el, és a munkában részt vevő nem túl ínycsiklandó: nem mindenki van odáig a hurkáért, a szalonnáért vagy a zsírért. A legtöbben azonban a disznóvágásokon szinte elmaradhatatlan sült vért.

A magyar szokások ismerői tisztában vannak azzal, hogy a disznóvágás vidéken tartják túlzásnak, és eszük ágában sincs megkóstolni. A sok hagyománnyal és más rokonok, barátok együtt fogyasztják.