

1. Olvasd el a receptet, és válaszolj röviden (1-2 szóval) a kérdésekre.

A töltött káposzta receptjét szerintem felesleges leírni. Ahány ház, ahány ember, annyi szokás, annyi recept. Most nem csak arról van szó, hogy kolozsvári vagy szabolcsi - az, hogy ki mennyi rizst, fokhagymát, sót, borsot tesz bele, az teljesen fakultatív, arról nem beszélve, hogy milyen különbségek tudnak lenni hús és hús, káposzta és káposzta között. A káposzta nálunk mindig ünnep előtt jó pár nappal készül, hogy az ízeknek legyen idejük összeszokni. A receptet nem azért küldöm be, mert szentírás lenne (bár szerintem így a legjobb a töltött káposzta), hanem hogy pár trükköt megosszak. A töltött káposzta készítés nem bonyolult, csak kicsit időigényes, és rejt magában némi buktatót, amiket a szűz káposztakészítő esetleg nem is sejt, de ha egyszer elrontja, elmegy a kedve, és esetleg örökre feladja. Na szóval.

A piacon kezdjük.

Oda kell állni a savanyús néni/bácsi elé, és irtó nagy boci-szemekkel nagyon szépen megkérni, hogy egyforma méretű káposztaleveleket adjon, hogy egyforma méretű töltelékeink legyenek. Ha már a piacon vagyunk, szerezzük be a füstölt húst is - ugye eszünkbe sem jut gyorsérlelésű, fóliázott vackokkal elrontani a töltött káposztát? Mindegy, hogy nyúlja, oldalas vagy csülök kerül bele, ízlés és pénztárca kérdése, de valódi füstölt árú legyen! Akárcsak a kolbász.

A savanyú káposztát mossuk át, a levelekből pedig vágjuk ki a kemény torzsát, így egyszerűbb lesz feltekerni.

A tekerésnél próbáljátok ki azt a módszert, amit írtam, így nem fog kibújni a töltelék a kabátból.

Végül pedig (bár ez csak zárójelben): készítsük el karácsony előtt, pár nappal korábban. Összehasonlíthatatlanul finomabb így. Ha pedig vesszük a fáradtságot, hogy sütőbe téve 2 naponta átmelengessük... Akkor idén semmi nem pipálja le a töltött káposztánkat!

- a) Milyen étel elkészítését írja le a recept? \_\_\_\_\_
- b) Milyen alkalomból készíti el ezt a recept? \_\_\_\_\_
- c) Sorolj fel 5 hozzávalót a receptből! \_\_\_\_\_
- d) Milyen buktatói vannak az étel elkészítésének? \_\_\_\_\_
- e) Miért érdemes a piacra menni? \_\_\_\_\_
- f) Miért kell ügyesnek lenni a tekeréskor? \_\_\_\_\_
- g) Miért kell pár nappal korábban elkészíteni ezt az ételt? \_\_\_\_\_

- h) A recept szerint mit NE tegyünk bele? \_\_\_\_\_
2. Ha 100 g frissen szüretelt alma 10 mg C vitamint tartalmaz. Hány g almát kell megenni, hogy 1300 mg C vitamint vigyünk be a szervezetünkbe?  
\_\_\_\_\_
3. Ha 6 db alma 1 kg, 200 Ft, 500 Ft-ért hány db almát kapunk? \_\_\_\_\_
4. 3 kg alma 15 db. 1 alma hány dkg? \_\_\_\_\_
5. 1 gránátalma 300 Ft. Mennyibe kerül 3 db, ha 3 db vásárlása esetén 10% kedvezmény jár?  
a. 810 Ft                      b. 900 Ft                      c. 910 Ft                      d. 720 Ft
6. Négy barát egy étteremben közösen rendelt egy pizzát 2000 Ft-ért, fejenként rendeltek hozzá egy-egy 200 forintos üdítőt és egy-egy 100 forintos salátát. Melyik műveletsorral NEM lehet kiszámítani a fizetendő teljes összeget?
- a.  $2000 + 4 \cdot 300$
- b.  $2000 + 4 \cdot 200 + 4 \cdot 100$
- c.  $4 \cdot (2000 + 200 + 100)$
- d.  $4 \cdot (200 + 100) + 2000$

