

Opis postopka:

Štajerske bržole

SESTAVINE:

8 bržol
 8 dag masti ali olja
 1 debela čebula
 10 dag masla
 sardelna pasta
 2 dl juhe ali vode
 sol

Izberemo meso mladih živali. Iz masla in sardelne paste zmešamo sardelno maslo in ga postavimo na hladno. Bržolam porežemo odvečno maščobo, jih zarežemo, da se ne vihajo, in potolčemo. Rahlo jih osolimo. Čebulo naribamo, iz nje stisnemo sok in ga pokapljamo po eni strani bržol. Nato bržole na hitro popečemo po obeh straneh in jih zložimo drugo na drugo v drugo kozico. Vmes damo koščke sardelnega masla. Ko vse bržole zložimo v kozico, jih pokrijemo in pustimo stati na toplem kakih 10 minut. V posodo, v kateri smo jih pekli, zlijemo juho ali vodo in jo dobro prevremo. Prevreto omako precedimo. Bržole zložimo na krožnik in jih prelijemo z vročo omako. K bržolam ponudimo široke rezance, cmoke, žgance ali belo polento.

Slovenska kuhinja, Več kot 100 tradicionalnih jedi, Mladinska knjiga, Ljubljana, 2005.

Pozorno preberi izhodiščno besedilo in reši naslednje naloge.

1. V vsakem stolpcu obkroži črko pred pravilno trditvijo. Besedilo je

- A pripoved o kuhanju štajerske bržole.
 B opis postopka kuhanja te tradicionalne štajerske jedi.
 C vabilo na predstavitev slovenskih tradicionalnih jedi.
 Č reklama za štajerske bržole.

- A *umetnostno*.
 B *neumetnostno*.

- a) subjektivno.
 b) objektivno.

	3
--	---

2. Kaj je namen pisca besedila? Obkroži črko pred pravilnim odgovorom.

- A Obvestiti bralca o izidu knjige Slovenska kuhinja.
 B Predstaviti izkušnje s kuhanjem štajerskih bržol.
 C Navdušiti bralca za to slovensko jed.
 Č Seznaniti bralca s postopkom kuhanja štajerskih bržol.

	1
--	---

3. Kako poteka kuhanje štajerskih bržol? Korake postopka uredi v pravilno zaporedje, tako da na črtice napišeš zaporedne številke delov besedila.

V posodo, v kateri smo jih pekli, zlijemo juho ali vodo in jo dobro prevremo.
Prevremo omako precedimo.
Bržole zložimo na krožnik in jih prelijemo z vročo omako.

Izberemo meso mladih živali.
Iz masla in sardelne paste zmešamo sardelno maslo in ga postavimo na hladno.
Bržolam porežemo odvečno maščobo, jih zarezemo, da se ne vihajo, in potolčemo.
Rahlo jih osolimo.
Čebulo naribamo, iz nje stisnemo sok in ga pokapljamo po eni strani bržol.

K bržolam ponudimo široke rezance, cmoke, žgance ali belo polento.

Nato bržole na hitro popečemo po obeh straneh in jih zložimo drugo na drugo v drugo kozico.
Vmes damo koščke sardelnega masla.
Ko vse bržole zložimo v kozico, jih pokrijemo in pustimo stati na toplem kakih 10 minut.

	2
--	---

4. a) V kateri časovni obliki so glagoli v besedilu o kuhanju štajerskih bržol? Dopolni poved.

V _____ .

b) Obkroži črko pred pravilnim odgovorom. Pisec besedila je uporabil prav to časovno obliko,

- A ker bo postopek v besedilu veljal šele v prihodnje.
- B ker postopek v besedilu velja samo ta trenutek.
- C ker postopek v besedilu velja kadar koli.
- Č ker je postopek v besedilu veljal nekoč.

	2
--	---

5. a) Katere vrste je naslednja poved? Podčrtaj pravilni odgovor.

K bržolam ponudimo široke rezance, cmoke, žgance ali belo polento.

enostavčna

dvostavčna

b) Koliko stavkov je v naslednji povedi? Odgovor napiši na črto.

Bržolam porežemo odvečno maščobo, jih zarezemo, da se ne vihajo, in potolčemo.

c) Obkroži črko pred enostavno povedjo, ki po pomenu popolnoma ustreza spodnji povedi.

Ko vse bržole zložimo v kozico, jih pokrijemo.

A Vse bržole zložimo v kozico in jih pokrijemo.

B Po zlaganju bržol v kozico jih pokrijemo.

C Vse bržole zložimo v kozico, da jih pokrijemo.

Č Zaradi zlaganja bržol v kozico jih pokrijemo.

	3
--	---

6. V povedi podčrtaj glavni stavek.

Bržole zarezemo, da se ne vihajo.

	1
--	---

7. S katerim odvisnikom lahko zamenjamo podčrtano besedno zvezo, da pomen povedi ostane enak?

Obkroži črko pred njim.

Zaradi vihanja bržolam porežemo odvečno maščobo.

A Kadar se vihajo, bržolam porežemo odvečno maščobo.

B Da se ne vihajo, bržolam porežemo odvečno maščobo.

C Ker se vihajo, bržolam porežemo odvečno maščobo.

Č Če se vihajo, bržolam porežemo odvečno maščobo.

	1
--	---

8. Vprašaj se po odvisnikih v naslednjih povedih. Vprašalnico napiši na črto pod vsako povedjo.

Sardelno maslo postavimo na hladno, ko ga zmešamo iz masla in sardelne paste.

Bržole zarezemo, da se ne vihajo.

V posodo, v kateri smo jih pekli, zlijemo juho ali vodo in jo dobro prevremo.

	3
--	---

9. V povedih manjkajo tri vejice. Postavi jih na ustrezna mesta.

Ko prevreto omako precedimo bržole zložimo na krožnik. Prelijemo jih z vročo omako zraven pa ponudimo široke rezance, cmoke, žgance belo polento.

	1
--	---

10. Iz podatkov, ki jih najdeš v preglednici, napiši opis postopka, tj. pečenja kraškega koštrunčka.

ZAPOREDJE	KORAKI PEČENJA
1.	očiščeno meso natreti s soljo in poprom
2.	položiti ga v pekač
3.	meso oblititi z vročim maslom
4.	postaviti ga v pečico
5.	meso med pečenjem polivati, da zarumeni
6.	paziti, da se pečica ne pregreje (ne prismočiti masla)
7.	pečenega koštrunčka postaviti na mizo
8.	zraven ponuditi pečen krompir, razne solate, zelenjavne prikuhe

	6
--	---