

8_Hét 01.21-29. Magyar 9.A

Szövegértés, szövegalkotás

FELADAT 1.: Olvasd el, értsd meg az alábbi szöveget!



A fagylalt története

A mai fagylalt elődjének számító hideg édességet több ezer éve készítettek először. Egyes feljegyzések szerint az ókori kínaiak a mézzel édesített gyümölcsleveket hóval, jéggel hűtötték, és ezen hideg édességeket szolgálták fel a kiváltságosoknak. Annyi bizonyos, hogy a római császárok kedvelt csemegéi voltak a hegyekből hozatott hóval kevert gyümölcslevek, melyek sűrűn folyó, hideg, fagylaltszerű italkülönlegességet eredményeztek.

Az első igazi fagylaltkészítőnek a palermói származású Francesco Procopio del Coltelli nevű úriembert tartjuk – hát persze, hogy egy olaszt! Az írárok szerint 1672-ben készített először fagylaltot egy párizsi kávéházban. A franciáknak köszönhetjük, hogy a fagylaltoknak hamar jó hírét vitték szerte a világban. Más források egy Audiger nevű szállodás és konyhamestert említenek, aki 1660-ban „Rendes ház” című szakácskönyvében fagylaltreceptet is leírt. Ezt a könyvet XIV. Lajosnak ajánlotta, akinek a konyháján hétpecsétetes titokként őrizték a fagylaltkészítés receptjét. A király kertésze azonban kilopta a receptet, így nemsokára boldog-boldogtalan hozzáférhetett. 1768-ban Párizsban már megjelent egy kiskönyv különböző fagylaltreceptekkel és készítési eljárásokkal.

Magyarországon először 1753-ban jelenik meg a fagylalt egy Erdélyben, kéziratban összeállított szakácskönyvben: „Epervíz vagy ama jeges lévő forma”. Így hangzik a leírása: az áttört eper levéhez „tölts osztán tisztált nádmézet, abban lévőben, hogy édes legyen és süsd meg a jégbe, akár mind addig, míg megfagy”. A fagyasztás módját leírja a „pisztártzi” (pisztácia) jeges eszközének elkészítésekor: „mikor pedig bé akarod hűteni, hogy meg fadgyon, végy jeget, akár havat, a jeget apróra törd és sóval elegyítsd össze, és így a jég megtartja hidegségét, úgy az a hó is, hogy el nem olvad egymástól.” (Ketter László közlése)

Kimondhatjuk tehát, hogy a magyar nyelven elsőként közölt két fagyaltíz az eperfagyalt és a pisztáciafagyalt volt! A XIX. század első harmadában már Pesten és Budán is árusítottak fagyaltot. Ezek azonban, láthatjuk a receptekből is, inkább a ma sörbetként, sorbettóként ismert vizes-jeges finomságokra hasonlítottak. A ma fagyaltként ismert édesség akkor alakult ki, amikor először adtak tejet, tejszínt a jeges desszertekhez. A hagyomány szerint ez az áttörés Nápolyban következett be. A 18. században jelent meg először ilyen jellegű fagyaltrecept egy szakácskönyvben.

A két világháború között Budapesten megtelepedett olasz fagyaltkészítők újszerű anyagokkal és technológiákkal keltek versenyre magyar kollégáik termékeivel. Az olasz fagyalt erős ízű, krémesen sima, harapható, de habos készítményként terjedt el az egész világon – hazánkban is.

A hűtési technológiák korszerűsödése, a fagyaltgyártó gépeken végrehajtott folyamatos változtatások, az újfajta alapanyagok teszik lehetővé a mai kor ízlésének megfelelő, fenségesen finom fagyaltok elkészítését. A 80-as évek elején jelentek meg nálunk a régi, külön fémfedővel rendelkező (bödönszerű) tégelyek helyett a vitrines hűtőpultok, melyekben a változatos színű és ízű fagyaltok fagyalttégelyekben helyezkednek el, és gusztusosan díszítve kelletik magukat – arra csábítva a vevőket, hogy egyszerre ne csak egy ízt kóstoljanak meg.

FAGYALT KÉSZÍTÉSE HÁZILAG

A fagyaltgépben készített fagyalt krémesebb állagú, mert a gépi keverés közben több levegő kerül az anyagba, ezért a kézzel készített fagyaltot kétszer verjük fel, hogy megelőzzük az apró jégkristályok képződését. A fagyaltot legjobb a készítés után pár órával tálalni, mivel az ízek ezalatt összeérnek, és a fagyalt megfelelően megszilárdul. A sörbet elkészítés után azonnal tálalható. A fagyaltot akár egy hónapig is tárolhatjuk a mélyhűtőben, de a sörbetet és a joghurt alapú fagyaltot 2-3 héten belül fogyasszuk el. Tárolhatjuk üveg vagy műanyag edényben, tetejét fóliával vagy fedővel takarjuk le. A házi fagyalt sűrűbb, jobban megfagy, mint a készen kapható, ezért tálalás előtt fél-egy órával vegyük ki a mélyhűtőből, és hagyjuk, hogy lágyuljon. Forró vízbe mártott késsel vagy kanállal könnyen porciózható előbb is.

Vaníliafagyalt

- 165 g cukor
- 4 cm vaníliarúd, hosszában kettéhasítva
- 600 ml tejszín

Keverjük össze a vaníliarudakat a cukorral és a tejszín felével. Folytonos kevergetés közben melegítsük addig, amíg a cukor felolvad. Vegyük le a tűzről, adjuk hozzá a maradék tejszínt, és szedjük ki a vaníliarudakat. Öntsük egy formába, fedjük le, és tegyük mélyhűtőbe, amíg megszilárdul. Vegyük ki, vágjuk nagyobb darabokra, keverjük ki mixerrel, míg krémes nem lesz. Öntsük újra formába, és tegyük ismét a mélyhűtőbe, aztán ismételjük újra a mixelést. Újra tegyük mélyhűtőbe, ezúttal utoljára, amíg megszilárdul. Gyümölcsel, tejszínhabbal, csokoládé- vagy karamellöntettel tálaljuk.

Epersörbet

- 500 g eper
- 60 ml citromlé
- 60 ml víz
- 55 g cukor

Robotgéppel keverjük össze a hozzávalókat, míg sima nem lesz. Öntsük át egy fémedénybe, és fedjük le. Tegyük a mélyhűtőbe 15 percre vagy amíg megszilárdul. Kanállal adagoljuk fagylaltkehelybe, díszítsük néhány szem friss eperrel.

FELADAT 2.: Melyik válasz igaz a feltett kérdésekre? Írdd le!

1. Mivel ízesítették a kínaiak a hideg édességet?
A gyümölcscukorral
B mézzel
C nádcukorral
D szőlőcukorral
2. Hol készítették először Európában fagyit a szöveg szerint?
A Budapesten
B Erdélyben
C Franciaországban
D Olaszországban
3. Kinek köszönhető, hogy nyilvános lett a fagyi receptje?
A Audiger konyhamesternek.
B Egy névtelen szakácsnak.
C A király kertészének.
D XIV. Lajosnak.
4. Mit jelenthet az erdélyi receptben a „süsd meg a jégbe” utasítás?
A Melegítést, hogy feloldódjon a lében a méz.
B A lé megszilárdítására utal ezzel a szerző.
C Sütőszerű tárolóban tartották a jeget.
D Ez biztosan elírás, jéggel nem lehet sütni.
5. Miben különbözik a mai fagylalt és a jeges édesség a szöveg szerint?
A A hőmérsékletében.
B A hozzáadott édesítőszerben.
C A gyümölcstartalmában.
D A tej, tejszín hozzáadásában.
6. Hol történt JELENTŐS változás a fagylalt történetében?

- A Rómában
 - B Erdélyben
 - C Budapesten
 - D Nápolyban
7. Mi jellemzi az olasz fagyit a szöveg szerint?
- A csavart formájú
 - B gyümölcsdarabos
 - C harapható
 - D lágy ízű
8. Mit kezdtek el használni az 1980-as években a hazai fagylaltárusításban?
- A fagylaltgépeket
 - B fémfedős tégelyeket
 - C különleges díszítéseket
 - D vitrines hűtőpultokat
9. Mitől lesz krémes a kézzel készített fagylalt a 8. szövegrész szerint?
- A Ha lassan hűtjük le.
 - B Ha többször megkeverjük.
 - C Ha lassú mozdulatokkal keverjük.
 - D Ha késleltetve tálaljuk.
10. Meddig tárolhatjuk a házilag készített joghurt alapú fagylaltokat a hűtőben?
- A Akár egy hónapig is.
 - B Napokig.
 - C Két-három hétig.
 - D Nem tárolható.

FELADAT 3.: A fenti két recept közül melyik fagyit kóstolnád meg szívesebben? Írd le saját magad által megfogalmazott mondatokkal, miből és hogyan készül. Ha a recept szövegét másolod, nem értékelhető a megoldásod!