

Interaktív tanulói ellenőrző feladatlap

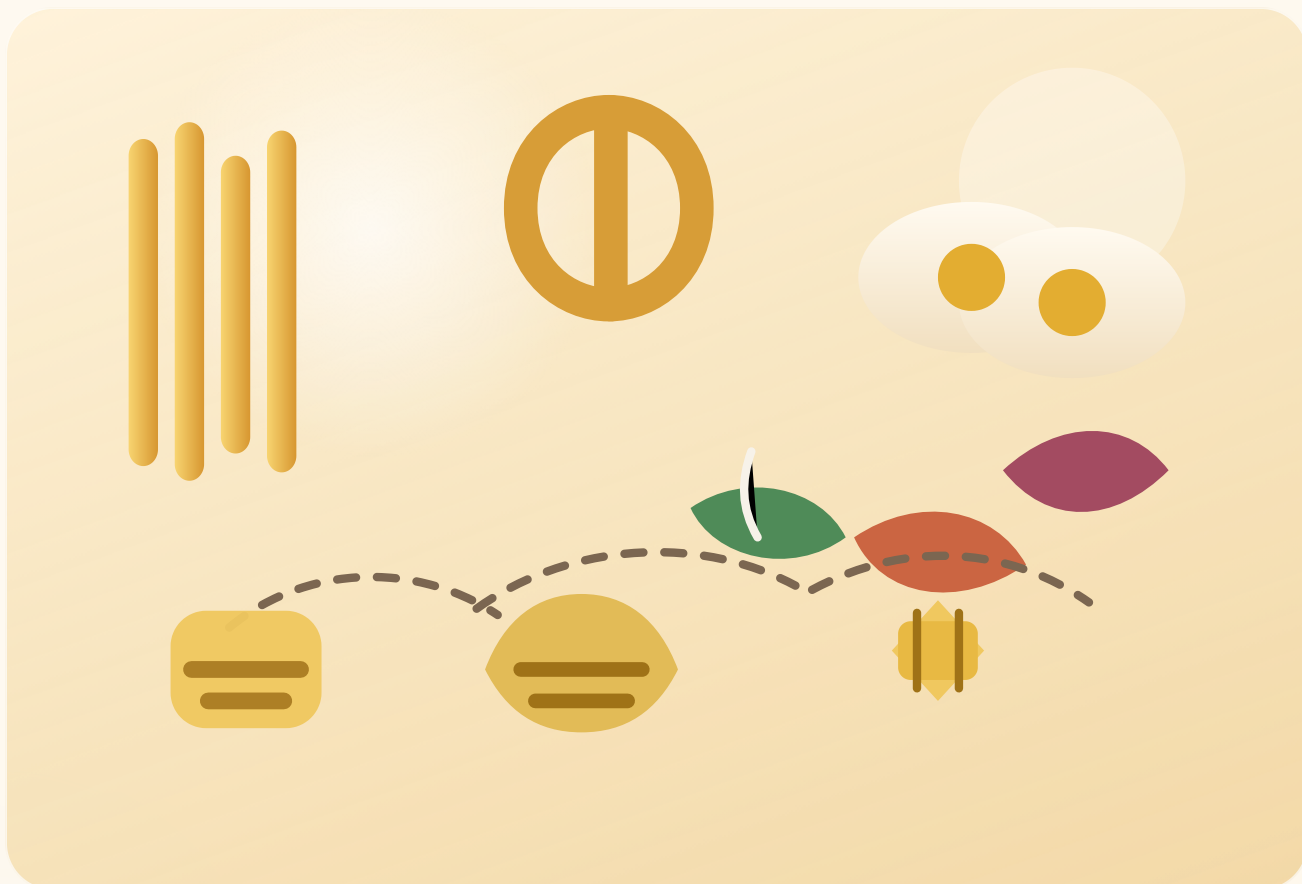
# Szárzleszták

Ez a feladatlap kizárólag a feltöltött anyag információira épül. A feladatok a szárzleszták összetételét, előnyeit, járulékos anyagait és csoportosítását ellenőrzik, az illusztrációk és animációk pedig ugyanezeket az elemeket jelenítik meg.

**Összetétel** liszt, víz, só, gyakran tojás

**Tárolás** megfelelő körülmények között hosszú ideig eltartható

**Változatosság** sok forma, többféle ízesítés, speciális étrendhez is



## Járulékos anyag

A tojás növeli a tápértéket és kedvező színt ad a

## Színezőanyagok

Spenót, sóska, tintahal, cékla, paradicsom és

terméknek.

sárgarépa szerepel a szövegben.

### Különleges tézták

Gluténmentes, rizstészta, üvegtészta és gnocchi is megjelenik az anyagban.

Eddigi pontszámod

0 / 14

Haladás

Oldd meg sorban a feladatokat, és minden rész után kattints az ellenőrzésre.

## 1. Gyors tudáspróba

Válaszd ki a helyes választ az alapinformációkról.

Téma: összetétel, ajánlhatóság, tárolhatóság

Pont: 4

Miből áll a szárzleszták alapösszetétele?

- csak lisztből és tojásból
- lisztből, vízből és sóból
- vízből, tejből és cukorból

Miért előnyös a szárzlesztta a szöveg szerint?

- félkész termék, ezért rövidebb idő alatt elkészíthető
- mindig frissen kell elkészíteni és azonnal elfogyasztani
- csak egyféle ízesítéssel tálalható

### Milyen körülmények között tárolható sokáig?

- csak hűtőszekrényben
- megfelelő körülmények között
- kizárólag fagyasztóban

### Milyen különleges táplálkozáshoz említ a szöveg alternatívát?

- kizárólag magas cukortartalmú étrendhez
- csak sportolóknak
- diétás, például gluténmentes táplálkozáshoz

**Ellenőrzés****Újrakezdés**

## 2. Színezőanyagok és hatásuk

Az anyag szerint kattintással párosítsd a színt a megfelelő alapanyaggal, majd válaszd ki, melyik állítás igaz a tojásra.

Téma: tojás, színezőanyagok

Pont: 3

**Zöld**  
Spenót, sóska**Fekete**  
Tintahal**Vörös**  
Cékla**Narancssárga**  
Paradicsom, sárgarépa

Melyik alapanyag ad a szöveg szerint fekete színt?

Cékla



Tintahal



Spenót, sóska

Paradicsom,  
sárgarépa

### Mi igaz a tojásra?

- Csökkenti a tápértéket.
- Növeli a tápértéket és kedvező szint ad.
- A szöveg szerint nincs szerepe a tésztában.

Ellenőrzés

Újrakezdés

## 3. Csoportosítsd a tésztákat

Húzd a megnevezéseket a megfelelő csoportba az anyag felosztása alapján.

Téma: alak, összetétel, egyéb  
tésztafélék

Pont: 4

Spagetti

szálastészta

Tarhonya

apróáru

Durumtészta

tojást nem  
tartalmazó

Ravioli

töltelékes

### Alakjuk szerint

Ide kerülnek a szálastészták és apróáruk példái.

### Összetétel alapján

Ide tartoznak a tojásos vagy tojást nem tartalmazó változatok.

## Egyéb tésztafélék

Ide kerülnek a töltelékes, gluténmentes vagy nem gabonából készült példák.

Ellenőrzés

Újrakezdés

## 4. Kinek ajánlható?

Válaszd ki a szöveg alapján, melyik tésztafélé illik a leírt helyzethez.

Téma: ajánlhatóság, speciális étrend

Pont: 3

### Tojásérzékeny tanuló

A szöveg szerint tojás nélkül készül, és tojásérzékenyek is fogyaszthatják.

Válassz



### Szív-érrendszeri beteg

A szöveg ezt említi ajánlhatónak, és koleszterinmentesnek írja le.

Válassz



### Nem gabonából készült példa

A szöveg szerint mungóbab lisztjéből vagy keményítóból, vízzel készül.

Válassz



Emlékeztető a szövegből: a gluténmentes tészta rizsből és kukoricából készülhetnek, a rizstészta rizslisztből és vízből áll, az üvegtészta pedig nem gabonából készül.

**Ellenőrzés**

Újrakezdés