

Tenk over...

Hvorfor bør man lese gjennom hele oppskriften før man begynner å lage maten?

Dette trenger du:

200 g kjøttdeig
2 ss tomatpuré
1 ss olje
1/2 dl vann
1 klype salt
1/2 ts pepper

150 g spagetti
2 l vann
1 ts salt

Oppskriften er beregnet på to personer.

Slik gjør du:

Hell matoljen i den varme stekepannen. Ha i kjøttdeigen. Fordel og klem kjøttdeigen utover i pannen så den blir kornete. Salte og pepre etter smak. Hell i tomatpureen og vannet når kjøttdeigen er blitt brun. Bland godt. La kjøttsausen stå og putre mens spagettien koker.

Kok opp vann og salt. Ha i spagettien og la den koke i åtte-ti minutter. Følg deretter forklaringen på pakken.

Ha spagettien på to tallerkener og server kjøttdeigen til.

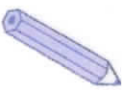




Velg overskrift

Skriv den overskriften som best beskriver det teksten handler om:

- a) En matrett
- b) Spagetti og kjøttdeig
- c) Å koke spaghetti



Hva står det i teksten?

- 1 Hvor mye vann trenger du til spagettien?
- 2 Hvor lenge skal spagettien koke?
- 3 Hvor mange personer er oppskriften beregnet på?
- 4 Hvor mye kjøttdeig trenger du til oppskriften?
- 5 Hva er det mest av, kjøttdeig eller spaghetti?



Hva forteller teksten?

- 1 Hva menes med å salte og pepre «etter smak»?
- 2 Hva menes med at kjøttdeigen skal «putre»?
 - a) småkoke
 - b) stekes
 - c) avkjøles
- 3 Hva skal du lage først – spagettien eller kjøttsausen? Hvorfor?
- 4 Hvordan kan du vite når kjøttdeigen er gjennomstekt?
- 5 Hvor mye kjøttdeig beregner man per person?



Les mellom linjene

- 1 Hvilke redskaper trenger du når du skal lage denne retten?
- 2 Hva er mest: 1 ts eller 1 ss?
- 3 Hvilke ingredienser i oppskriften må du kjøpe inn for å lage denne retten?
Hvilke av ingrediensene pleier man som regel å ha hjemme?
- 4 Hva kan du bruke i stedet for olje?
- 5 Hva tror du vil skje med kjøttsausen hvis du øker vannmengden?
- 6 Det blir gitt to forslag til mengden av pepper i kjøttsausen.
Hvilken vil du velge? Forklar hvorfor.
- 7 Omtrent hvor lang tid tror du det tar å lage denne retten?
 - a) Cirka åtte-ti minutter.
 - b) Cirka 20 minutter.
 - c) Cirka 1 time.
- 8 Skriv hvordan man skal følge oppskriften, trinn for trinn.
Sett nummer foran hvert trinn.