

| | | | |
|---------------------|----|----------------|----|
| A feladat sorszáma: | 7. | Standardszint: | 4. |
|---------------------|----|----------------|----|

| A standard(ok), amelye(ke)t a feladattal mérünk: | | |
|--|---|--|
| Olvasás, az írott szöveg megértése. | Olvasási stratégiák, az értő olvasást segítő technikák alkalmazása. | Ismeri és önállóan alkalmazza az előzetes áttekintés, egyszerű összefoglalás, belső képek alkotásának stratégiáit a szöveg megértése érdekében. Segítséggel képes a témához kapcsolódó előzetes tudás előhívására. |
| Olvasás, az írott szöveg megértése. | Lényegkiemelés, következtetés, összefüggések felismerése. | A tartalmi összefüggéseket önállóan felismeri. |
| A tanulási képességek fejlesztése | Alapvető nyelvhelyességi és helyesírási szabályok alkalmazása. | Felismeri és önállóan alkalmazza a gyakorlatban a tanult nyelvhelyességi, helyesírási szabályokat a szóbeli és írásbeli nyelvhasználatban. |

Pótold a disznóvágásról szóló szöveg hiányzó részleteit a szókártyák felhasználásával! Ahol szükséges, figyelj a szavak megfelelő toldalékolására!

DISZNÓVÁGÁS

A disznóölés a paraszti egyik fontos alkalma, mely a család egész éves hús- és zsiradéktartalékát biztosítja. A malacot általában a hónapokban vágják le. A szőrét..... távolítják el, majd a megtisztított húsdarabokat sózással, tartósítják. Fogyasztásig a kamrában, tárolják a szalonnát, kolbászt, hurkát, A disznóölést követő vacsora a, ahol a mulatozó vendégsereg a levágott disznóból készített friss húsételeket fogyasztja.

perzselés

felhizlalt

padlás

tél

néphagyomány

füstölés

gömböc

disznótor

a

b

c

d

e

f

g

h

Összesen:

pont

| |
|--------------------------|
| Javítási útmutató |
|--------------------------|

| | | |
|--|---------------|--|
| A disznóölés a paraszti néphagyomány egyik fontos alkalma, mely a család egész éves hús- és zsiradéktartalékát biztosítja. A felhizlat malacot általában a téli hónapokban vágják le. A szőrét perzseléssel távolítják el, majd a megtisztított húsdarabokat sózással, füstöléssel tartósítják. Fogyasztásig a kamrában, padláson tárolják a szalonnát, kolbászt, hurkát, gömböcöt . A disznóölést követő vacsora a disznótor , ahol a mulatozó vendégsereg a levágott disznóból készített friss húsételeket fogyasztja. | a | |
| | b | |
| | c | |
| | d | |
| | e | |
| | f | |
| | g | |
| | h | |
| Összesen: | 8 pont | |