

Igranje uloga

Zadatak 1. Poredajte upute ispod u logičan redoslijed i dobit ćete recept za roladu s makom, posebnu transilvanijsku deliciju koja se često poslužuje za Božić.

A. Pecite na 180 stupnjeva 40 do 45 minuta ili dok ne poprimi zlatno-smeđu boju. Poslužite s vrućim kakaom.

B. U sredini smjese napravite prazninu i u nju dodajte smjesu kvasca i žumanjke. Miješajte i postepeno dodajte još mlijeka dok ne budete mogli tijesto formirati u loptu. Prekrijte krpom i ostavite da se podigne 2 sata.

C. Rastopite kvasac i šećer u mlakoj vodi. Ostavite 10 minuta dok tekućina ne poprimi pjenastu teksturu.

D. Podignite strane da spriječite curenje i zamotajte tijesto duljom stranom da biste dobili dvije rolade od 30ak centimetara. Zatim premažite vrh rolada bjelanjkom i probušite nekoliko rupica viljuškom.

E. Podijelite tijesto u dva jednaka dijela i izvaljajte oba u pravokutni oblik na podlozi koju ste prethodno posuli brašnom. Namažite punjenje od oraha na jednu, a punjenje od maka na drugu polovicu tijesta. Ostavite barem 2 centimetra slobodno sa svake strane.

F. Pomiješajte sastojke za dva punjenje odvojeno u lončić srednje veličine i ostavite da se krčka 15 minuta, mješajući često. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi.

G. Pomiješajte brašno, šećer i sol u veliku zdjelu. Dodajte maslac. Dobro promiješajte.

Izvor: <https://www.coolinarika.com/recept/bejgli-madjarska-strudla/>

Zadatak 2. Sad znate recept za roladu od maka. Radite u parovima: jedan od vas će biti unuka (ona postavlja pitanja o tome kako se priprema desert), a drugi će biti baka (ona zna sve o roladi od maka). Zamislite da je unuka zainteresirana za učenje tajni pripremanja rolade od maka, dok baka daje vrijedne informacije i korisne savjete. Napravite dijalog između ova dva lika.