

ROLE-PLAY/ SZEREPJÁTÉK

1. Alább a mákos beigli receptjét és elkészítési módját olvashatod. Tedd az utasításokat a megfelelő sorrendbe.

Hozzávalók:

- 50 dkg finomliszt
- 20 dkg vaj
- 5 dkg porcukor
- 1 db tojássárgája
- 1,5 dkg friss élesztő
- 1 csipet só
- fél citrom héja
- 3 evőkanál víz (szükség szerint)

töltelék

- 40 dkg darált mák
- 25 dkg cukor
- 1 kávéskanál fahéj
- 10 dkg mazsola (rumba áztatva)
- 1 citromból nyert reszelt citromhéj
- 0,5 dl víz

A. Ha pihent a tésztánk, osszuk 2 részre, nyújtsuk téglalappá (a deszkát nem szükséges lisztezni, nem fog leragadni), terítsük szét rajta a töltelék felét, és tekerjük fel. A másik rudat hasonlóképpen készítsük el.

B. Ha összegyúrtuk a tésztát, tegyük a hűtőbe legalább fél órára. Közben készítsük el a tölteléket.

C. A lisztet a puha vajjal elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a porcukrot, a reszelt citromhéjat, az élesztőt, és összekeverjük. Összegyúrjuk 1 tojássárgájával, és annyi vízzel, amennyi feltétlenül szükséges ahhoz, hogy összeálljon a tészta. (Kortyonként adagoljuk, nekem csak kb. 2-3 kanálnyi vízre volt szükségem.)

D. Pihentessük még 20 percet, közben melegítsük fel a sütőt 180 fokra, kenjük le egy tojássárgájával, és mehet a sütőbe. Nekem egy bő fél óra alatt sült aranybarnára. Szeletelés előtt várjuk meg, hogy kihűljön, különben szétesik.

E. A 25 dkg cukrot kb. 0,5 dl vízben olvasszunk fel. Ha elolvadt, tegyük hozzá a darált mákot, fahéjat, mazsolát, reszelt citromhéjat. Ha nagyon száraz a töltelék, tehetünk még hozzá egy kis vizet, de vigyázzunk, ne legyen folyós!

Forrás: <https://www.nosalty.hu/recept/beigli-egyszeruen>

2. Párban dolgozzatok – egyik a **nagymama**, másik az **unoka** szerepét játssza el. Az unoka segít a nagymamának mákos beiglit készíteni. Az unoka kérdezi, hogy mit tegyen bele, mi kell hozzá és hogyan csinálja. A nagymama válaszol az unoka kérdéseire és utasításokat ad neki.

A fenti receptet használva írjatok egy párbeszédet a nagymama és az unoka között. Majd játsszátok el a többiek előtt.