

## JOC DE ROL

### 1. Pune instrucțiunile de mai jos în ordine logică și vei obține rețeta unui cozonac cu mac, un desert special servit de Crăciun în Transilvania.

- A. Se coace la 180°C timp de 40-45 minute sau până se rumenesc. Serviți cu puțină cacao fierbinte.
- B. Faceți o gaură în centrul aluatului și adăugați amestecul de drojdie și gălbenușurile de ou. Se amestecă treptat, adăugând câte puțin lapte până când aluatul poate fi format și nu se lipește de mână. Acoperiți cu o cârpă și lăsați să se ridice două ore.
- C. Se dizolvă drojdia și zahărul în lapte cald. Puneți deoparte 10 minute până când lichidul formează un amestec spumos.
- D. Întoarceți părțile laterale pentru a preveni scurgerea și rotiți aluatul în lungime pentru a forma două role. Apoi periați vârful ruloarelor cu albușuri de ou, trageți câteva găuri în ele cu o furculiță.
- E. Împărțiți aluatul în două jumătăți și rotiți fiecare jumătate pe o suprafață înmuiată în dreptunghiuri. Ungeți umplutura de nuci pe un dreptunghi și umplutura de semințe de mac pe celălalt, lăsând o marjă de cel puțin un centimetru pe toate marginile.
- F. Se amestecă separat ingredientele pentru cele două umpluturi într-o cratiță medie și se fierbe la foc mic, se încălzește 15 minute, amestecând frecvent. Luați cratițele de pe aragaz și lăsați umpluturile să se răcească.
- G. Combinați făina, zahărul și sarea într-un bol mare. Se taie untul. Se amestecă bine.

Sursa: [https://www.wikihow.com/Make-Beigli-\(Hungarian-Poppy-Seed-%26-Walnut-Rolls\)](https://www.wikihow.com/Make-Beigli-(Hungarian-Poppy-Seed-%26-Walnut-Rolls))

2. Acum ești familiarizat cu rețeta cozonacului cu mac. Lucrează cu un coleg. Unul dintre voi este nepoata care lucrează la muzeu (și pune diferite întrebări legate de prepararea desertului) și celălalt este bunica (care știe totul despre cozonacul cu mac). Imaginează-ți că nepoata dorește să știe totul despre prepararea mesei de Crăciun, în special a cozonacului cu mac, pentru că se pregătește să prepare prima ei masă de Crăciun. Realizează un dialog de min. 12 replici între cele două personaje.