

# Szövegértő verseny

## 2. osztály

### 2023

Név: \_\_\_\_\_

Iskola: \_\_\_\_\_

Elért pontszám:

74/

#### Hasznos tanácsok:

- 45 percig dolgozhatsz!
- Ceruzával írd!
- Figyelj az utasítás pontos végrehajtására!
- Ügyelj a szép külalakra, a helyesírásra!
- Ellenőrizd a munkád!

Jó versenyzést kívánunk!



Dönci, az icipici sün gondterhelten ballagott a májusi napsütésben. Jobbról is, balról is virágok mosolyogtak, gyíkocska ragyogó szeme csillant, és fénylett a bogarak fekete háta, amint a fűszálakon hintáztak. Mindenütt fény – csak a sün orra alatt árnyék.

Mert lógatta, bizony! Annyira lelógatta, hogy Brekuci, a kis levelibéka rákiáltott a fűzfaágról:

- Vigyázz, hékás, mert belebotlasz az orrodba!
- Nem vagyok hékás, hanem idei sün! – borzolta fel magát Dönci.
- Le-he-tet-len! – brekegett mókásan Brekuci. – Idei sünnnek még nem lehet ekkora bánata.
- Nekem van! – mondta Dönci komoran.

Erre már odaugrott mellé a barátságos kis béka, és együttérzően tudakolta:

- Hol szerezted?
- Útközben.
- Rettenetes!
- Az bizony. És most nem tudom, mit tegyek.
- Oszd meg velem.
- Mit?
- Hát a bánatodat. Akkor neked csak a fele marad.
- Jó, de attól még nem lesz meglepetése a mamámnak.

Brekucinak felragyogott a szeme:

- Ó, hát te ilyesmiben sántikálsz?
- Nem sántikálok, hanem egész rendesen ballagok.
- Jaj, hát ez csak amolyan szólásmondás! Meglepetésen töröd a fejed, igaz?
- Már nem töröm. Már kitaláltam.
- Akkor meg mi a baj?
- Mégsincs meglepetés.
- Ez érdekes!

– Nem érdekes, ez borzasztóan szomorú – mondta az icipici sün, nagyon elszontyolodva. – Pedig volt öt szem ropogós májusi cseresznyém!

- Hol vetted?
- Rigó bácsinál.
- Finom ajándék!
- Én is azt hittem. Ahány csiga csak volt a zsebemben, mind odaadtam érte. Feltűztem őket a tuskéimre, és igyekeztem hazafelé, amikor szembejött velem egy nyúl.

Megállt, és azt mondta:

- A cseresznye mindig kukacos. Sokkal jobb a hónapos retek.
- És te?
- Bementem a mezei önkiszolgálóba, és elcseréltem a cseresznyét hónapos retekre.
- Ezért búsulsz? Hiszen annak is biztosan örülni fog az anyukád.
- Nem fog, mert aztán találkoztam egy egérrel. Az is megállt, nézte, hogy mit viszek, és megcsóválta fejét.
- Minden retek pudvás! Százszor jobb a tavalyi dió!
- Szerencsére ott ugrált a közelben egy mókus, aki még sohasem kóstolt retket, és szívesen cserélt velem.
- És hol a dió?
- Találkoztam egy borzzal is.

Megállt, és nagyon komolyan intett:

- Fiacskám, jegyezd meg, hogy a tavalyi dió mind avas. Egy fűrjecsketojás sokkal többet ér!
- Fogtam hát, s elcseréltem a diót a sarki menyétnél egy fűrjtojásra.

Itt az icipici sünnnek már kezdett lefelé görbülni a szája.

- Kivel találkoztál még? – sürgette Brekuci.
- A rókával! – bökte ki Dönci.
- Csak nem bántott a beste?
- Dehogy! Nagyon barátságos volt. Azt mondta, okos süngyerek vagyok, de mielőtt átadom, jól nézzem meg, hogy nem záp-e belül ez a fűrjtojás.
- No és?
- Megnéztem! – bögte el magát az icipici sün. – És most már semmit sem tudok venni az anyukámnak helyette, mert egy fia aprócsiga sem maradt a zsebemben!...



**1. Húzd alá a kérdésekre a megfelelő választ!**

4/

Melyik évszakban játszódik a mese?

nyáron                      ősszel                      tavasszal                      télen

Kinek akart meglepetést szerezni Dönci?

nagymamájának                      barátjának                      anyukájának                      Brekucinak

Mit vett ajándékba a mese elején?

virágot                      cseresznyét                      retket                      diót                      almát

Mivel fizetett érte?

forinttal                      cseresznyével                      csigával                      tallérral                      petákkal

**2. Dönci útja során mindig újabb ajándékot választott.**

8/

5 szem cseresznyét

retket

diót

fürjtojást

--	--

--	--

--	--

--	--

**a) Kitől kapta? Írd a szavak előtti számokat a megfelelő ajándék alá!**

1. boltostól

2. Rigó bácsitól

3. menyéttől

4. mókustól

**b) Mit adott érte? Rajzold a szavak előtti formákat a megfelelő ajándék alá!**



csigákat



retket



cseresznyét



diót

**3. Ki mondta?**

**a) Húzd alá a mondatokat zölddel a mesében!**

4/

**b) Kösd a mondatokat a szereplőkhöz!**

4/

mondat

szereplő

Ó, hát te ilyesmiben sántikálsz?

egér

Fiacskám, jegyezd meg, hogy a tavalyi dió mind avas!

Brekuci

Százszor jobb a tavalyi dió!

Dönci

A rókával!

borz

**4. Mi lehet a hibája az ajándéknak az állatok szerint? Írd mellé!**

4/

Mi?

Milyen, ha ehetetlen?

retkek

\_\_\_\_\_

cseresznye

\_\_\_\_\_

dió

\_\_\_\_\_

fürjtojás

\_\_\_\_\_

**5. Keresd a párját! Színezd ki azonos színnel, ami ugyanazt jelenti!**

5/

lógatja az orrát

megörült valaminek

sántikál valamiben

tervez valamit

lefelé görbült a szája

szomorkodik

bevallotta

kibökte

felragyogott a szeme

elpityeredett

**6. Igaz (I) vagy hamis(H)? Írd a megfelelő betűt az állítások után!**

5/

Brekuci és Dönci a fűzfánál találkozott a májusi napsütésben.

\_\_\_\_\_

Dönci a csigákat felfűzte a tüskéire, és hazafelé igyekezett.

\_\_\_\_\_

A mókus még sohasem kóstolt retket, ezért szívesen cserélt Döncivel.

\_\_\_\_\_

A róka barátságos volt, de buta süngyerekeknek nevezte Döncit.

\_\_\_\_\_

Döncinek nem maradt ajándéka, mert a fürjtojást elvesztette.

\_\_\_\_\_



## TÚRÓ RUDI SZELET SÜTÉS NÉLKÜL

### HOZZÁVALÓK

- 30 dkg darált keksz
- 12 dkg vaj
- 6 ek. kristálycukor (tésztához)
- 1 csom. vaníliás cukor
- 2 ek. holland kakaópor
- 1 és fél dl tej
- 25 dkg túró
- 5 ek. kristálycukor (krémhez)
- fél citrom leve és reszelt héja
- 2 és fél dl habtejszín
- 6 dkg étcsokoládé
- 1 ek. olaj



Pataki Nóra receptje

Rövidítések: ek.= evőkanál , db=darab , csom.=csomag

**Elkészítési idő:** 30 perc    **Nehézség:** egyszerű    **Mennyiség:** 4 adag

### ELKÉSZÍTÉS

A **Túró Rudi szelet** tésztájának elkészítéséhez a darált kekszet, az olvasztott vaját, a kristálycukrot, a vaníliás cukrot, a kakaóport és a tejet összegyúrjuk, és az így kapott tésztát egy tepsibe egyengetjük. A krémhez a túrót a kristálycukorral, a citrom kifacsart levélével és a lereszelt héjával krémesre keverjük, majd lassan hozzáöntjük a felvert habtejszínre. Ezt rákenjük a darált kekszes alapra. A csokit mikróba tesszük, megolvasztjuk, majd belekeverjük az olajat, és a süti tetejére csurgatjuk. Fogyasztás előtt 2-3 órára hűtőbe tesszük.

#### **1. Válaszolj röviden a kérdésekre!**

7/

- Mennyi ideig kell sütni a Túró Rudi szeletet? \_\_\_\_\_
- Tésztájának elkészítéséhez szükség van-e étcsokoládéra? \_\_\_\_\_
- Hány db citromot kell vásárolnunk a süti elkészítéséhez? \_\_\_\_\_
- 1 csomagban 25 dkg kekszmorzsa van. Hány csomaggal kell vásárolnunk? \_\_\_\_\_
- Hányféle hozzávalóra van szükség a süti elkészítéséhez? \_\_\_\_\_
- Mennyi idő alatt készül el ez a finomság? \_\_\_\_\_
- Kinek a receptjét olvastad? \_\_\_\_\_

2. Húzd alá késsel a HOZZÁVALÓKBAN a krém összetevőit! 5/

3. Igaz vagy hamis? (I-H) 7/

- Tésztájának elkészítéséhez a darált kekszet, az olvasztott vaját, a kristálycukrot, a vaníliás cukrot, a kakaóport citromlével összegyúrjuk. ....
- A süti tetejét leöntjük csokimázzal. ....
- Szükség lesz porcukorra és vaníliás cukorra is. ....
- Fogyasztás előtt mikróba tesszük. ....
- A habtejszínt fel kell verni. ....
- Nehéz elkészíteni. ....
- Egy evőkanál olajat a krémbe keverünk. ....

4. Állítsd az elkészítés folyamatát helyes sorrendbe! 8/

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> krémesre keverjük      | <input type="checkbox"/> összegyúrjuk                               | <input type="checkbox"/> hozzáöntjük a habtejszínt |
| <input type="checkbox"/> hűtőbe tesszük         | <input type="checkbox"/> rákenjük a krémet                          | <input type="checkbox"/> tepsibe egyengetjük       |
| <input type="checkbox"/> belekeverjük az olajat | <input type="checkbox"/> tetejére csurgatjuk a megolvasztott csokit |  |

5. Milyen konyhai eszközökre lesz szükség, hogy elkészíthessük a sütit?  
Karikázd be a képét! 5/



6. A kiemelt szavak megfelelőit húzd alá pirossal a leírásban! 6/

egy tepsibe igazítjuk citrom kipréselt levével  
hűtőbe rakjuk mikróba helyezzük  
tetejére folyatjuk evés előtt

7. Ha helyes sorrendbe teszed a betűket, megkapod, hogy mit kell tennünk, mielőtt elfogyasztjuk a süteményt. 2/

ŐEBTHŰ ENNIT
