

LEHENENGO ARIKETA. (5 puntu)

Ariketa honetan 5 testu labur dituzu (1-5) alde batetik, eta (A-H) esaldiak bestetik. Zuk esaldiak eta testuak parekatu behar dituzu taulan. 0 zenbakia adibidea da eta bi esaldi sobera daude.

Testuinguruak

- A. Eskola baten matrikulazio kanpaina.
- B. Hiri autobusaren aldeko kanpaina.
- C. Hiriko kaleren batean udalaren debeku oharra.
- D. Ikastetxe barruko debeku oharra.
- E. Museo barruko debeku oharra.
- F. Odola jasotzeko kanpaina.
- G. Ongi gidatzeko kanpaina.
- H. Ume-denda baten publizitatea.

Testuak

- 0. ARGAZKI EDO BESTELAKO IRUDIRIK ATERATZEA DEBEKATURIK DAGO
- 1. BIZIA EMAN. IZAN EMAILE
- 2. DEBEKATUA DAGO SALMENTA IBILTARIA OSTEGUNETAN IZAN EZIK
- 3. ESKERRIK ASKO HIRI GARRAIOA ERABILTZEAGATIK. ONA DA GUZTIONTZAT
- 4. GOGOAN HARTU ERAIKIN HAU KERIK GABEKO GUNEA DELA
- 5. ZURE SEME-ALABENDAKO NAHI DUZUN GUZTIA. ZURE ESKURA ETA IKASTETXE BAKARREAN

Benetako testu ezberdinak

Testua	0	1	2	3	4	5
Testuingurua	E					

BIGARREN ARIKETA. (5 puntu)

Ariketa honetan 5 testu labur dituzu (6-10) alde batetik, eta (A-H) esaldiak bestetik. Zuk esaldiak eta testuak parekatu behar dituzu taulan. 0 zenbakia adibidea da eta bi esaldi sobera daude.

Testuak

Esaldiak

- A. Diska berria kaleratu du herriko musika talde batek.
- B. Euskal Telebistan dokumental berria estreinatuko dute.
- C. Euskaldun bat espazioan ibiliko da.
- D. Festetan hartuko du parte.
- E. Herriko bi gazte aterako dira telebistan.
- F. Kirolari bat min hartuta dago.
- G. Liburu berri bat euskaratu dute.
- H. Musika talde batek luzemetraia egin du.

- 0. Aurtengo udazkenean Discoveryn abiatuko den ESAko misio batean hartuko du parte Arrangoitzeko (Lapurdi) astronautak. Misio horren helburua *Columbus* laborategia muntatzea izango da. *Aizu! aldizk.*
- 1. Maitane *Gazteak elkarteko* kide da, eta aurten San Sebastian egunean atera nahi du danborra jotzen, lehen aldiz. Jantziak batzuk elkarteko beste kide batzuek utzi dizkiote, aurten aterako ez direnak. *HABE aldizk.*
- 2. Egun ETBko *Sautrela* saioan lanean dabilen idazle errenteriarrak Irene Nemirowsky ukrainiar idazlearen nobela labur bat itzuli du, eta hil honetan kaleratuko du Txalaparta argitaletxeak *Dantzaldia* izenburupean. *Aizu! aldiz.*
- 3. Olasagastiren kontrako deman 57 urterekin sasoi ederrean dagoela erakutsi, eta prest agertu zen berriro ere apustu handi baterako. Baina Ezkurrako aizkolariaren lesio batek galarazi egingo digu momentuz horrelakorik ikustea. *Aizu! aldizk.*
- 4. Azken urteotan egindako bidaia eta esperientziak film batean bildu dituzte: *Nomadak TX*. Txalaparta oinarri hartuta, munduko txokoetako musika eta jendea ezagutzeko aukera ematen digu modu apartan filmatutako dokumental honek. *The Balde aldizk.*
- 5. Euskal Telebistaren *Mihiluze* saioan, bi herritarrek parte hartuko dute, Arkaitz Mindegia eta Mirian Altzuri. Urtarrilaren 3an Donostian egon ziren kasting tiki bat egiten eta orain otsailean grabatzera joanen dira. Zorte on!. *Ttapi-ttapa aldizk.*

Testua	0	6	7	8	9	10
Esaldia	C					

HIRUGARREN ARIKETA. (5 puntu)

Ariketa honetan sukaldeko errezeta bat duzu. Zuk ez duzu testu guztia irakurri beharrik, nahikoa duzu hurrengo orrialdeko 5 galderak (11-15) erantzuteko behar duzun informazioarekin. Erantzunek gehenez ere 6 hitz izan behar dituzte. *0. galdera* adibidea da.

TXAHAL MASAIL SALPIKIOA

Produktuak saltsarik gabe argi eta garbi ikusteko modua da honako hau.

Osagaiak 4 pertsonentzat

- Kilo bat txahal masail.
- 4 porru.
- 4 tipulin.
- 4 piper berde.
- 4 tomate.
- 3 baratxuri ale.
- Baso bat ardo zuri.
- Baso erdi oliba olio.
- Gatza.
- Sagardo ozpin zorrotadatxo bat.
- Perrexil koilarakadatxo bat.

Arrakasta izateko modua

1. Hurren tamainako kubotan moztuko ditugu masailak.
2. Ebakitakoan, uretan ondo freskatuko ditugu eta bertan ordu erdiz utzi.
3. Porruak, tipulinak eta piperrak garbituko ditugu; baratxuriak eta tomateak zurituko ditugu, eta azken hauei pipitak eta zukua kenduko.
4. Masailak uretik xukatu eta sukaldeko zapi batekin lehortu.
5. Barazki guztiak kubotxotan moztu, eta utzi denak banan-banan erretiluan.
6. Bota olio a zartagin batera, eta frijitu ondo su bizian aurrez gatza emandako masailak. Porru txikitua gehitu eta urez estali. Ordubetez egosi. Haragia egosita dagoenean, aurkezpen erretilu batera atera dena.
7. Geratzen den saldari ardo zuria gehitu eta utzi beheratzen, salda gozo eta leuna lortu arte.
8. Nahasi gainerako barazkiak gatz pitin batekin, perrexil txikituarekin eta ozpinarekin, katilu batean. Nahasi guztia espatulaz edo koilaraz eta masailak gehitu.
9. Epela zarbitzatu.

Salpikoi honek gazta saltsa, ziapea edo gazta birrinduz lagundutako sagar birrindua onartzen du.

Argia aldizkaria- Atalaia jatetxea

GALDERAK

0. Zer ardo mota erabiliko dugu? Ardo zuria.

11. Nola ebakiko ditugu masailak?
12. Zer kendu behar zaie tomatei?
13. Barazkiak moztu ondoren non jarriko ditugu?
14. Zenbat denboratan egosiko ditugu masailak uretan?
15. Zer tenperaturatan aterako dugu dena mahaira?

ERANTZUN ORRIAN idatzi erantzunak