

Adı:

Soyadı:

Numarası:

TÜRKÇE

2.
SINIF

Kahve Nasıl Hazırlanır?

Kahvenin hazırlanma şekli birçok ve oldukça detaylı adım ve yetenek gerektirir. Öncelikle, taze kavrulmuş kaliteli kahve çekirdekleri toz haline gelen kadar, havan veya öğütücü içinde öğütülür. Sonra, isteğe bağlı olarak, kahve, soğuk su ve şeker cezveye koyulur. Kahve ocağın üzerine yerleştirilip, yüzeyde köpük oluşacak şekilde pişirilir.

Son olarak, bir bardak su ve Türk lokumuyla servis edilir. Güzel bir tada ulaşmak, kahvenin kavrulma şekli ve derecesi gibi bazı yetenekler gerektirir. Bütün kahve çekirdeklerini eşit bir şekilde kavurup biraz beklemek çok önemlidir.



Öncü Çocuk Dergisi, Sayı: 96-2020 Ocak-Şubat-Mart

Aşağıdaki soruları metne göre cevaplayalım.

Metnin konusu nedir?

Metnin ana fikri nedir?



Adı:

Soyadı:

Numarası:

TÜRKÇE

2.
SINIF

Soru 1: Kahve çekirdekleri pişirilmeden önce hangi işlemin yapılması gerekir?

Soru 2: Kahve pişirilirken cezvenin içine hangi malzemeler konulur?

Soru 3: Kahvenin piştiğini ve hazır olduğunu nasıl anlarız?

Soru 4: Türk kahvesi servis edilirken fincanın yanına neler konulur?

Soru 5: Kahvenin çekirdeklerini kavururken dikkat edilmesi gereken en önemli şey nedir?

Adı:

Soyadı:

Numarası:

TÜRKÇE

2.
SINIF

CEVAP ANAHTARI

Metnin Konusu: Türk kahvesinin hazırlanış aşamaları ve servis edilme şekli.

Metnin Ana Fikri: Güzel bir Türk kahvesi yapabilmek için kaliteli malzemeler kullanmak, özel pişirme tekniklerini bilmek ve sunuma özen göstermek gerekir.

Soru 1: Kahve çekirdekleri pişirilmeden önce hangi işlemin yapılması gerekir?

Cevap: Havan veya öğütücü içinde toz haline gelene kadar öğütülmelidir.

Soru 2: Kahve pişirilirken cezvenin içine hangi malzemeler konulur?

Cevap: Kahve, soğuk su ve isteğe bağlı olarak şeker konulur.

Soru 3: Kahvenin piştiğini ve hazır olduğunu nasıl anlarız?

Cevap: Yüzeyinde köpük oluştuğu zaman piştiğini anlarız.

Soru 4: Türk kahvesi servis edilirken fincanın yanına neler konulur?

Cevap: Bir bardak su ve Türk lokumu konulur.

Soru 5: Kahvenin çekirdeklerini kavururken dikkat edilmesi gereken en önemli şey nedir?

Cevap: Çekirdeklerin eşit bir şekilde kavrulması ve bir süre beklenmesi çok önemlidir.