

Adı:

Soyadı:

Numarası:

OKUMA ANLAMA

4.
SINIF

KAHVE ÇEŞİTLERİ

Yapılışına göre birçok çeşidi bulunan kahvelerin en temel çeşitlerinden biri espresso kahvedir. İtalyanca çabuk ve hızlı anlamına gelen espresso, makinelerde ince çekilmiş kahvelerden yapılıyor. Yoğun aromalı ve yüzeyinde az köpüğü bulunan espresso küçük bir fincanla servis edilir.

Bir ya da iki ölçek espressonun üzerine kaynar su eklenmesiyle ile hazırlanan americano kahvenin ise, espressodan daha yumuşak bir tadı vardır. İkinci Dünya Savaşı sırasında espresso ile tanışan Amerikan askerleri, sert ve yoğun olan espressoyu sıcak su ile yumuşatarak tüketmişlerdir.

Bir filtre kağıdının içine konan öğütülmüş kahve ve kaynar su ile yapılan filtre kahve ise suyun yavaşça damlatılmasıyla yapılır. Metal ya da kağıt filtreler kullanılarak yapılan bu kahve çeşidi, farklı kahvelerin harmanlanmasıyla değişik tatlar oluşturur.

İtalyanca süt anlamına gelen latte ise 1 ya da iki ölçek espresso üzerine ısıtılmış süt eklenmesiyle hazırlanır. Yumuşak bir tadı olduğu için oldukça fazla tercih edilen lattenin köpüğü ile fincanda oluşan şekiller ise bugün "latte sanatını" oluşturmuştur.

Sevgili arkadaşlar, ister sütlü, ister Türk usulü... Kahvenin eşsiz kokusu varsa eğer hangi kültüre göre demlendiği hiç fark etmiyor. Peki siz kahvenizi nasıl içersiniz?

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

Aşağıdaki soruları metne göre cevaplayalım.

Metnin konusu nedir?

Metnin ana fikri nedir?

Adı:
Soyadı:
Numarası:

OKUMA ANLAMA

4.
SINIF

Soru 1: "Espresso" kelimesinin İtalyancadaki anlamı nedir ve nasıl bir fincanla servis edilir?

Soru 2: Americano kahvesinin tadı neden espressodan daha yumuşaktır?

Soru 3: Amerikan askerleri neden espressoya sıcak su ekleme ihtiyacı duymuşlardır?

Soru 4: Filtre kahve yapılırken kullanılan iki farklı filtre türü hangileridir?

Soru 5: Filtre kahvenin demlenme aşamasında su nasıl eklenir?

Soru 6: "Latte" kelimesinin anlamı nedir ve bu içecek nasıl hazırlanır?

Soru 7: Günümüzde "latte sanatı" olarak bilinen şey nasıl yapılmaktadır?

Adı:

Soyadı:

Numarası:

OKUMA ANLAMA

4.
SINIF

Metnin Konusu: Farklı kahve türleri (Espresso, Americano, Filtre Kahve, Latte) ve bu kahvelerin hazırlanış yöntemleri ile özellikleri.

Metnin Ana Fikri: Kahve, farklı hazırlama teknikleri ve malzemeler eklenerek her damak tadına ve kültüre hitap eden zengin bir çeşitliliğe ulaşmıştır.

Soru 1: "Espresso" kelimesinin İtalyancadaki anlamı nedir ve nasıl bir fincanla servis edilir?

Cevap: "Çabuk ve hızlı" anlamına gelir; küçük bir fincanla servis edilir.

Soru 2: Americano kahvesinin tadı neden espressodan daha yumuşaktır?

Cevap: Espressonun üzerine kaynar su eklendiği için tadı daha yumuşaktır.

Soru 3: Amerikan askerleri neden espressoya sıcak su ekleme ihtiyacı duymuşlardır?

Cevap: Espresso kendilerine çok sert ve yoğun geldiği için tadını yumuşatmak amacıyla sıcak su eklemişlerdir.

Soru 4: Filtre kahve yapılırken kullanılan iki farklı filtre türü hangileridir?

Cevap: Metal filtre ve kağıt filtre kullanılmaktadır.

Soru 5: Filtre kahvenin demlenme aşamasında su nasıl eklenir?

Cevap: Kaynar su, öğütülmüş kahvenin üzerine yavaşça damlatılarak eklenir.

Soru 6: "Latte" kelimesinin anlamı nedir ve bu içecek nasıl hazırlanır?

Cevap: "Süt" anlamına gelir; espressonun üzerine ısıtılmış süt eklenerek hazırlanır.

Soru 7: Günümüzde "latte sanatı" olarak bilinen şey nasıl yapılmaktadır?

Cevap: Lattenin süt köpüğü ile fincanın üzerinde çeşitli şekiller oluşturularak yapılmaktadır.