

F l ó d n i

A lisztet morzsold el a vajjal, majd a cukorral, a tojássárgájákkal meg a fehérborral gyúrd össze. Csomagold fóliába, és tedd a hűtőbe pihenni, míg a töltelékek elkészülnek.

Az almákat tisztítsd meg, káposztareszelőn reszeld le. Locsold meg a citrom levével, hints bele őrölt fahéjat, szegfűszeget, édesítsd mézzel.

A mákos töltékhez a mákot forrázd le a borral, keverd el a cukorral meg a mazsolával. Hasonló módon készítsd el a diós töltéket is. Egy magas falú kisebb tepsit bélelj ki sütőpapírral.

A tésztát oszd négy részre, egyenként nyújtsd tepszi nagyságúra. Fektesd egy tésztaalapot a tepsibe, simítsd rá a diós töltéket. Erre a következő lap és a máktölték kerül, majd ismét a tészta és reszelt alma. Borítsd be az utolsó lappal, szurkáld meg villával, és kend meg felvert tojással.

Told a tepsit előmelegített sütőbe, és 170 °C-on 60-65 perc alatt süsd aranyszínűre. Kihűlve szeleteld!



- 50 dkg liszt
- 25 dkg vaj
- 10 dkg porcukor
- 3 tojássárgája
- 1 dl fehérbor

Az almatöltékhez:

- 80 dkg savanykás alma
- 2 evőkanál méz
- 1 citrom
- őrölt fahéj és szegfűszeg

A máktöltékhez:

- 20 dkg mák darálva
- 10 dkg cukor
- 5 dkg mazsola
- 1 dl fehérbor

A diótöltékhez:

- 20 dkg dió darálva
- 10 dkg cukor
- 5 dkg mazsola
- 1 dl fehérbor

A lekenéshez:

- 1 tojás

1. feladat

Válaszolj a kérdésekre!

Melyek a flódni tésztájának hozzávalói? 5/

Melyek az elkészített recept fő jellemzői? 3/

Melyik étkezéshez ajánlanád? Húzd alá! 1/

előétel, desszert, főétel, leves mellé

Írd le azoknak a hozzávalóknak a nevét, amelyek legalább két töltelékbe kellene! 3/

Hányféle töltelékkel kell elkészítened? Karikázd be a jelét! 1/

- a) 2
- b) 5
- c) 3
- d) 4

Hány rétegű lesz a tészta, ha a lapokat nem számolod? Karikázd be a jelét! 1/

- a) 3
- b) 7
- c) 6
- d) 2

2. feladat

Rajzold le a recept melletti téglalapba a süteményt! A színekre figyelj! 4/

3. feladat

Igaz vagy Hamis az állítás! Ha igaz, jelöld I –vel, ha hamis, akkor H-val!

_____ A sütéshez 1 dl borra van szükség

_____ Fahéj kell a máktöltelékbe.

_____ A mák – és a diótöltelék ugyanúgy készül.

_____ A diót káposztareszelőn aprítsd fel!

_____ A tésztát hűtőben kell pihentetni.

_____ Csak melegen szeld ki!

_____ 170 °C-on kell sütni.

_____ Por- és kristálycukorra is szükség van a sütéshez. 8/

4. feladat

Válaszolj a kérdésekre! Válaszaidat minden lehetséges helyen magyarázd is meg!

Meddig kell pihentetni a tésztát? 1/

Miért kell a tésztát négy részre osztani? 1/

Van –e valami dolgod a borral, mielőtt felhasználsz? 1/

Hány tálat kell használnod a süti elkészítéséhez? Válaszodat indokold is! 3/

Kell-e tojást vened, ha otthon csak egy van? 2/

Mit jelent az előmelegített sütő? 2/

Miben tudod megsütni a süteményt? 1/

5. feladat

Készíts bevásárló cetlit! 6/

Mit kell még vened, ha van otthon vaj, tojás, alma, cukor, fehérbor, méz, őrölt fahéj, szegfűszeg

6. feladat 3/

Elkészítetted a tésztát és a töltelékeket. Húzd alá a receptben, hogy mit kell még tenned, hogy elkészüljön a flódnál!

7. feladat

Lesz szerinted olyan a buliban, aki nem fog belőle enni? Válaszodat indokold! 2/

Összesen: 48 pont