

1. Loe koogiretsepti. Mida on koogi jaoks vaja?

Kohupiimakook

Põhi	Kate
200 g võid	4 muna
100 g suhkrut	2 spl suhkrut
300 g jahu	400 g kohupiima
1 muna	200 g hapukoort
veidi soola	400 g mustikaid

Koogi jaoks on vaja,,
..... ja

3. Vasta küsimustele.

1. Miks Pille kooki ei tee?
2. Kes teeb kooki?
3. Kuidas Pille aitab Laurit?
4. Mis koogi osa saab Lauril esimesena valmis?
5. Mis koogi osa saab Lauril teisena valmis?
6. Kui kaua kook küpseb?
7. Kui kuum peab ahi olema?

2. Loe.

Pille ja Lauri on õhtul kodus. Nad teevad koos süüa.

Pille on väga väsinud.

Pille: Ma ei viitsi täna kooki teha. Ma küpsetan homme.

Lauri: Ma proovin ise teha. Sa õpeta mind.

Pille: Esimesena tee koogile põhi. Vahusta kausis üks muna ja suhkur. Lisa natuke soola.

Lauri: Valmis. Mida ma edasi teen?

Pille: Sulata või.

Lauri: Mida ma järgmisena teen?

Pille: Lisa munale ja suhkrule või ja jahu. Sega koogipõhi kokku.

Lauri: Põhi on valmis.

Pille: Nüüd tee koogile kate. Vahusta neli muna ja suhkur.

Lisa hapukoor ja kohupiim. Sega kõik kokku.

Lauri: Kate on ka valmis. Mida ma nüüd teen?

Pille: Pane koogipõhi plaadile. Vala kate peale. Lisa mustikad. Pane kook ahju.

Lauri: Kui kaua see küpseb?

Pille: Kook küpseb 200 kraadi juures 20 minutit.

200 kraadi juures = 200 °C (kraadi)



4. Järjesta tegevused. Räägi kaaslasele.

- Sega kate valmis.
- Pane kook ahju.
- Küpseta kooki 200 kraadi juures 20 minutit.
- Tee koogile põhi.
- Pane koogi peale mustikaid ja vaarikaid.
- Vala kate koogi põhja peale.
- Pane koogipõhi pannile.

* @ 5. Otsi internetist üks koogiretsept. Tutvusta seda kaaslasele.

Võid vaadata aadresse:

<http://www.nami-nami.ee>

<http://www.toidutare.ee/>

(koogi)retsept/-i – рецепт пирожного
(koogi)põhi/-põhja – дно пирожного
(koogi)kate/-katte – покрытие
esimesena – первым
teisena – вторым
vahusta/ma, -n - взбивать

lisa/ma, -n – добавлять
sulata/ma, -n – протопить
sega/ma, -n – смешивать
vala/ma, -n – вливать
küpse/ma, -n – печётся
järgmisena – затем