

**Natančno preberi izhodiščno besedilo, nato pa se loti reševanja nalog.
Srečno.**

Delo, torek, 17. julija 2012

ZA POLENTO NI NIKOLI PRETOPLO, JEDO JO POZIMI IN POLETI

Praznik polente: V Ozeljanu polento slavijo skoraj po božje – za praznik je skuhamo kakih 300 kg in prav nikoli je ni preveč

Milko Simonič je bil to nedeljo prešerno nasmejan in dobre volje. Kako tudi ne, odkar v kraju pripravljajo praznik polente – letos že enajstič in tako kot vsako leto je tudi tokrat v goste prišlo od 1.500 do 2.000 obiskovalcev –, velja za nespornega šefa. Polente, seveda, da ne bo pomote.

Niti ena porcija njegove rumena ali bele varovanke namreč ni šla v lačna usta, ne da bi jo prej natančno in strokovno pregledal. Biti šef ozeljanske polente je posebna in redka čast, ki ne doleti ravno vsakogar. »Šef polente sem zato, ker moraš biti pri njej z dušo in telesom, ne glede na poletne temperature, ki so vedno nižje od tistih pri kotlih. No, ukazov ravno ne dajem, sem pa precej natančen pri pregledovanju skuhanne polente. Treba jo je namreč pravilno osoliti in dovolj dolgo mešati,« je pojasnil.

Nedaleč stran se je v osrednji kuhinji, kjer so se potili člani domačega Turističnega društva Ozeljan – Šmihel, veliko dogajalo. Poskrbeti je bilo treba za veliko žejnih grl in lačnih ust, tako da dela ni zmanjkalo. Kakšne kapljice potu pa tudi ne. »Ah, ne, za polento ni nikoli pretoplo, jemo jo poletni in pozimi. Zmeraj je dobra. Danes jo bomo postregli z različnimi prilogami: polenovko, grahom, golažem, pršutom in kislim mlekom. Največ povpraševanja je po navadi po polenti z golažem ali s pršutom,« je hitela razlagati članica domačega turističnega društva Jolanda Mervič.

»Koruzno moko kupimo od okoliških kmetov, ampak da ne boste mislili, da se da polento narediti le iz koruzne moke ... Tukaj kuhamo tudi belo polento, torej tako iz krompirja. Po obeh je veliko povpraševanja. Polenta je pač naša tradicija iz starih časov. Mislim, da v Ozeljanu in Šmihelu tudi danes ni hiše, kjer je ne bi kuhali vsaj dvakrat na teden,« je smeje pridala Mervičeva.

Spraševali smo po dobrem receptu za polento. Najprej dobra moka, so povedali domačini. Potem se sme dodati malo masla, da je polenta bolj voljna, kakšnih drugih predpriprav pa pravzaprav ni. Seveda je treba polento dovolj časa kuhati. Količino za obrok ene družine morate mešati 40 minut. Če so kotli veliki, pa tudi več kot eno uro, da je dobra. »Da se razumemo, taka polenta je nekaj čisto drugega, kot so tisti instantni pripravki, ki jih najdete v trgovinah,« je še povedala Jolanda Mervič.

Da bi bolje spoznali še krompirjevo ali belo polento, ki se na krožnikih znajde redkeje, ni bilo treba iti daleč. Na dvorišču, tik pod ozeljansko cerkvijo, se je namreč kuhala tudi ta. »Pri krompirjevi polenti je osnova krompir, ki ga najprej skuhamo in zmešamo z mešalnikom, potem pa vanj vmešamo še belo pšenično moko. Koruze v njej torej ni. Tudi belo polento moramo mešati vsaj pol ure, da je dobra,« je povedal Stojan Špacapan, eden od tukajšnjih uradnih preizkuševalcev in uživalcev dobrote, ki je bdel nad dogajanjem.

Belo polento se ponudi z gobami, s pršutom ali z zajcem, smo izvedeli. Na Ozeljansko je bela polenta zašla s Trnovske planote, kjer so nekoč imeli več krompirja kot koruze. Recept je v te kraje prišel že pred več kot sto leti.

Popoldne se je začelo uradno tekmovanje okoliških turističnih društev, ki so se kot vsako leto pomerila v kuhanju in pripravi polente na različne načine. Bilo je kaj videti in poskusiti! Letošnja novost je bila rumena polenta z olivami. Temu je sledil še srečelov, pri katerem je bila prva nagrada živ prašiček. In medtem ko so se eni borili za prašička, so drugi obujali spomine na pretekle čase, ko je bilo na potoku Ozeljanšček kar sedem mlinov, ki so mleli koruzo za polento. »Starejši ljudje radi povedo, da so včasih jedli polento kar trikrat na dan. In kot vidite, se je ljudje tudi danes niso naveličali,« je še dodal Špacapan.

Katja Željan

(Prirejeno po: Delo, 17. 7. 2012, str. 17.)

1. Kot izhodiščno besedilo si prebral/-a časopisno (publicistično) besedilo. Izpolni spodnjo preglednico, ki se navezuje na prebrano besedilo.

Kateri naslov nosi izhodiščno besedilo?	
Kdo je besedilo napisal?	
Kje je bilo besedilo objavljeno?	
Kdaj je bilo besedilo objavljeno?	
O čem besedilo govori?	

2. V besedilu ni naveden datum, ko je v Ozeljanu potekal praznik polente, da pa se ga razbrati na drug način. Kako? Napiši, katerega julija je bil praznik polente in kako si to ugotovil/-a.

Praznik polente je bil _____. julija 2012, saj _____

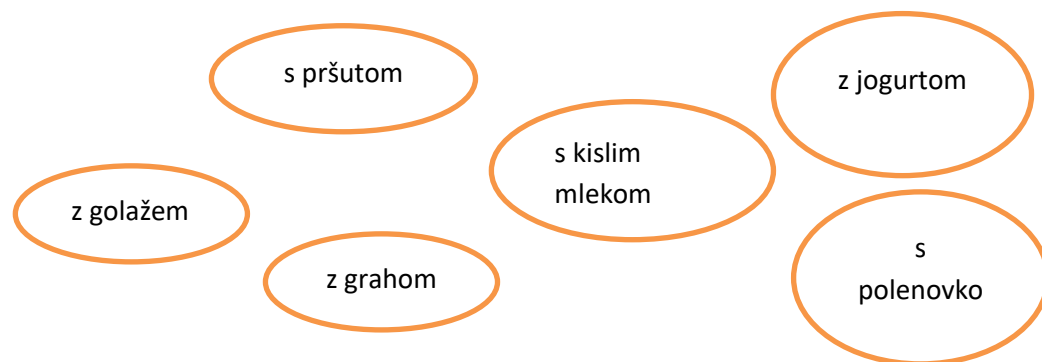
3. Kaj je glavni razlog, da so si v Ozeljanu omislili praznik polente? Če si besedilo natančno prebral/-a, ti ne bo težko obkrožiti črke pred najustreznejšo razlago.

- A Ker imajo v Ozeljanu polento najraje med vsemi jedmi.
- B Ker ima polenta v tem kraju dolgo tradicijo.
- C Ker se polenta prileže pozimi in poleti.
- Č Ker so to revni kraji, kjer ni drugega razen polente.

4. Iz česa sta izdelani osnovni vrsti polente, ki ju kuhajo na praznovanju? Na črtici zapiši pravilni številki.

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| ___ rumena polenta | 1 iz koruzne moke |
| ___ bela polenta | 2 iz krompirja |
| | 3 iz krompirja in bele pšenične moke |
| | 4 iz bele pšenične moke |

5. Članica tamkajšnjega turističnega društva je povedala, da se polento uživa z več prilogami. Katere izmed naštetih ni omenila? Prečrtaj jo.



6. Katere izmed naslednjih trditev so skladne z izhodiščnim besedilom in katere ne? Obkroži DA, če trditev drži, in NE, če tega nisi prebral/-a v besedilu.

- | | | |
|--|----|----|
| Ozeljanci so praznik polente letos praznovali že enajstič. | DA | NE |
| Običajno na praznik skuhamo 100 kg polente. | DA | NE |
| Polento, namenjeno eni družini, se meša pol ure. | DA | NE |
| Belo polento se po navadi ponudi z gobami ali jogurtom. | DA | NE |
| Bela polenta v Ozeljanu ni prvotna, tja je prišla od drugod. | DA | NE |
| Letošnja novost pri tekmovanju je bila polenta z orehi. | DA | NE |

Včasih so v Ozeljanu uporabljali koruzno moko iz svojih mlinov. DA NE

7. S svojimi besedami pojasni, kaj pomeni spodnja poved iz izhodiščnega besedila.

Poskrbeti je bilo treba za veliko žejnih grl in lačnih ust.

8. Pojasni, zakaj avtorica besedila, ko v prvem in drugem odstavku besedila govori o g. Simoniču, polento imenuje njegova »varovanka«. Pojasnilo v eni povedi zapiši na spodnjo črto.

9. Zakaj je praznik polente zapisan z malo začetnico? Med spodnjimi možnostmi poišči najustreznejšo in obkroži črko pred njo.

- A Ker je polenta manj pomembna, je manj pomemben tudi praznik, povezan z njo.
- B Ker se manj pomembni prazniki lahko pišejo tudi z malo začetnico.
- C Ker se vsa imena praznikov (razen če so iz lastnih imen) pišejo z malo začetnico.
- Č Ker avtorica ni vedela, da bi morala praznik zapisati z veliko.

10. Na praznovanju se vedno veliko dogaja. Zato je v izhodiščnem besedilu veliko glagolov ... Obkroži jih v spodnjem odlomku besedila.

Belo polento se ponudi z gobami, s pršutom ali z zajcem, smo izvedeli. Na Ozeljansko je bela polenta zašla s Trnovske planote, kjer so nekoč imeli več krompirja kot koruze. Recept je v te kraje prišel že pred več kot sto leti.

11. Iz spodnjih povedi izpiši glagole in jim določi vse, kar znaš.

Spraševali smo po dobrem receptu za polento.

Glagol	Oseba	Število	Čas

Danes jo bomo postregli z različnimi prilogami.

Glagol	Oseba	Število	Čas

Belo polento ponudijo z gobami.

Glagol	Oseba	Število	Čas

Ljudje se polente tudi danes niso naveličali.

Glagol	Oseba	Število	Čas

12. V naslednjih povedih obkroži nedoločnike.

Potem se sme dodati malo masla, da je polenta bolj voljna, kakšnih drugih predpriprav pa pravzaprav ni. Seveda je treba polento dovolj časa kuhati. Količino za obrok ene družine morate mešati 40 minut.

13. Izberi med nedoločnikom ali namenilnikom. Izbrano različico podčrtaj.

Poskrbet/Poskrbeti je treba za veliko lačnih ljudi.

Polento moramo mešati/mešat pol ure.

Povedala sem ti, da polente ne smeš preveč solit/soliti!

Za dobro polento si želim dobit/dobiti res dobro moko.

Pojdiva v mlin iskati/iskat koruzno moko!

Ali smem dodat/dodati še malo soli?

Odšla sta pogledati/pogledat, če je polenta že kuhana.

14. Naslednji odlomek izhodiščnega besedila prestavi v prihodnji čas.

Nedaleč stran se je v osrednji kuhinji, kjer so se potili člani domačega Turističnega društva Ozeljan – Šmihel, veliko dogajalo. Poskrbeti je bilo treba za veliko žejnih grl in lačnih ust, tako da dela ni zmanjkalo.

15. V naslovu časopisnega besedila oz. našega izhodiščnega besedila so kar trije prislovi. Izpiši jih in napiši, katere vrste so.

Vsi trije so _____ prislovi.

16. Iz naslednjega odlomka izbrskaj vse prislove. Prepiši jih v pripravljeno preglednico.

Da bi bolje spoznali še krompirjevo ali belo polento, ki se na krožnikih znajde redko, ni bilo treba iti daleč. Na dvorišču pod ozeljansko cerkvijo se je namreč kuhala tudi ta in napotili smo se tja. »Pri krompirjevi polenti je osnova krompir, ki ga najprej skuhamo in zmešamo z mešalnikom, potem pa vanj vmešamo še belo pšenično moko. Koruze v njej torej ni. Tudi belo polento moramo dobro mešati vsaj pol ure,« je navdušeno povedal Stojan Špacapan.

Časovni prislovi	Krajevni prislovi	Načinovni prislovi

17. Vstavi manjkajoče prislove, navedene spodaj, tako da boš dobil/-a smiselno besedilo.

Ozeljanski praznik je tudi _____ minil _____. _____ se je zbralo prek 1.500 obiskovalcev, ki so _____ poskušali dobrote iz velikih kotlov. Čeprav je bistvo praznika razvedrilo, je tekmovanje potekalo _____. Pripravili so veliko odličnih jedi iz polente, _____ pa je prineslo tudi zmagovalce tekmovanja. Domačini so poskrbeli za vse, _____ za žejne, _____ še za lačne. Nihče ni šel _____ slabe volje.

resno

letos

veselo

najprej

potem

domov

navdušeno

tam

popoldne

18. Vstavi pravilno obliko primernika ali presežnika.

Rumena polenta je _____ (voljna), če ji dodamo maslo.

Bela polenta je v Ozeljanu _____ (redka) kot rumena.

Rumena polenta s pršutom je _____ (dobra) jed na praznovanju.

Letos se je praznovanja udeležilo _____ (veliko) število ljudi kot lani.

Če dodaš več koruzne moke, je polenta _____ (rumena).

Ker je lačnih veliko ljudi, bomo polento kuhali v _____ (visok) kotlu kot običajno.

19. V izhodiščnem besedilu označi 7–10 ključnih besed, nato pa napiši strnjeno obnovo besedila o prazniku polente, ki naj ne presega 10 povedi.

Prostor za besedilo: