

Il-Benċmark ta' Tmiem l-Edukazzjoni Primarja

2019

Il-Malti: Il-Fehim mis-Smigh

Il-Ħin: 30 minuta

II-KARTA TAL-EŻAMINATURI

NOTA:

L-iskript kollu jinqara minn narraturi li leħinhom huwa rrekordjat.

Jinqara BISS mill-invigilatur f'każ li r-rekording ma jaħdimx.

Merħba.

Matul is-sessjoni tas-smiġ ser tisma' żewġ siltiet.

Jekk trid, tista' tibda taħdem l-eżerċizzji fil-karta li għandek quddiemek waqt li qed tisma' l-qari tas-siltiet.

Kull silta, flimkien mal-eżerċizzji, se tinqara darbtejn.

Issa nitlobok tiftaħ il-karta li għandek quddiemek u ssib paġna tnejn.

Għandek ftit ħin biex tara u taqra Taħriġ A u Taħriġ B tal-ewwel silta.

----- *Waqfa ta' 30 sekonda* -----

Issa se tinqara l-ewwel silta. Waqt il-qari tista' tibda taħdem l-eżerċizzji.

L-Ewwel Silta: Insajru Flimkien

It-tfal iħobbu jagħtu daqqa t'id fil-kċina, b'mod speċjali fil-ħin liberu tagħhom. Fil-vaganzi tal-Għid, Martina tgħallmet kif tagħmel il-kwareżimal u ħuha Jacob tħajjar jipprova jagħmel l-ixkumvat. Ara tithajjarx inti wkoll!

Fl-ewwel ġurnata tal-vaganzi tal-Għid, Martina marret għand in-nannu biex miegħu ssajjar il-kwareżimal. In-nannu qalilha li l-kelma 'kwareżimal' ġejja minn 'quaresima', li tirreferi għall-40 jum tar-Randan. L-ingredjenti f'dan il-ħelu huma sempliċi u jirriflettu n-nuqqas ta' ikel rikk. Pereżempju fil-kwareżimal insibu nuqqas ta' bajd u xaħam. Biex tagħmel il-kwareżimal għandek bżonn:

- 200g lewż mithun
- 200g dqiq mgħarbul
- 150g zokkor
- kuċċarina kannella
- kuċċarina ilma żahar
- qoxra maħkuka ta' lumija, laringa u mandolina
- 4 mgħaref għasel tas-sagħtar u pistaċċi mqattgħin
- ilma biżżejjed biex tgħaqqad l-għaġina

Għat-tnejn, hallat l-ingredjenti kollha flimkien u żid l-ilma biex tiffirma l-għaġina. Wara, aghġen f'forma ovali u aħmi f'180 grad għal madwar għaxar minuti. Kif toħroġ il-kwareżimal mill-forn, iksi bl-għasel tas-sagħtar u ferrex il-pistaċċi biex iżżejjen.

[PAWSA] Fir-recording se ssir pawsa u jingle.

Il-ġimgħa ta' wara kien imiss lil Jacob li jsajjar man-nannu. Dakinhar sajjru l-ixkumvat. In-nannu qal lil Jacob li dan il-ħelu Malti kien u għadu jittiekel fiċ-ċelebrazzjonijiet. Hija ħasra li dan il-ħelu m'għadux daqshekk popolari!

L-ingredjenti għall-ixkumvat huma:

- 200g dqiq
- 50g marġerina
- 40g zokkor
- 4 qatriet vanilla
- 2 bajdiet
- mgħarfa u nofs anizetta
- 20g vermicelli

Għat-tnejn, hallat id-dqiq u l-marġerina. Imbagħad, ġo skutella oħra itfa' z-zokkor, il-bajd, il-vanilla u l-anizetta. Hallat kollox flimkien sakemm tiffurma l-għagina. Għattiha u wara kwarta mistrieħ, iftaħ l-għagina bil-lenbuba u pprova żommha f'forma kwadra. Imbagħad qattagħha fi strixxi u kull strixxa fformaha f'għoqda jew ċoff. Wara, aqli sakemm jiġu kulur id-deheb. Fl-aħħar itfa' fuqhom għasel u vermicelli kkuluriti biex iżzejjien.

Kemm ħadu pjaċir Martina u Jacob isajru ma' nannuhom u fl-istess waqt jitgħallmu dwar it-tradizzjonijiet tal-ċina Maltija!

Tmiem l-ewwel silta

Issa se naqralek Tahriġ A.

Tahriġ A: Immarka t-twegiba t-tajba billi tagħmel linja taħtha skont dak li smajt fis-silta. L-ewwel waħda lesta bħala eżempju.

Numru wieħed:

Martina u Jacob qagħdu jsajru fil-vaganzi

a. tas-sajf.

b. **tal-Għid.**

ċ. tal-Milied.

It-twegiba t-tajba hija **(b) tal-Għid**. Għalhekk għamilt linja taħtha.

Issa se naqralek il-bqija tas-sentenzi u tista' taħdimhom.

Numru tnejn:

L-ingredjenti tal-kwareżimal

a. diffiċli ssib tixtrihom.

b. issibhom fir-Randan biss.

ċ. huma bażiċi.

----- Waqfa ta' 3 sekondi -----

Numru tlieta:

Fil-kwareżimal ma nsibux

- a. lewż u għasel.
- b. bajd u xaħam.
- ċ. zokkor u dqiq.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru erbgħa:

Biex tgħaqqad l-għaġina, Martina żiedet

- a. l-ilma skont il-bżonn.
- b. il-meraġ tal-lumija, laringa u mandolina.
- ċ. l-ilma żaħar.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru ħamsa:

Il-kwareżimal jista' jinħaraq jekk issajru għal

- a. 20 minuta f'200 grad.
- b. 10 minuti f'180 grad.
- ċ. 5 minuti f'160 grad.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru sitta:

Meta Martina ħalltet l-ingredjenti biex tagħmel l-għaġina, ħalliet barra

- a. l-lewż, id-dqiq u z-zokkor.
- b. l-għasel u l-pistaċċi mqattgħin.
- ċ. l-kannella, l-ilma żaħar u l-qoxra ta' lumija.

----- *Waqfa ta' 15-il sekonda* -----

Issa se naqralek Taħriġ B.

Taħriġ B: Imla t-tabella bl-ingredjenti u l-kwantitajiet tagħhom li uża Jacob biex isajjar l-ixkumvat.

L-ewwel waħda lesta bħala eżempju.

Numru wieħed:

Dqiq kien hemm mitejn gramma, għalhekk ktibt **mitejn gramma** taħt il-kolonna tal-kwantità.

Issa se nkompli naqralek it-tabella, u imla l-vojt.

Numru tnejn:

Minn liema ingredjent għamel ħamsin gramma?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru tlieta:

Kemm għamel zokkor?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru erbgħa:

Minn liema ingredjent għamel erba' qatriet?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru ħamsa:

Kemm-il bajda uża?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru sitta:

Kemm għamel vermicelli?

----- *Waqfa ta' 15-il sekonda* -----

Se terġa' tisma' s-silta u t-taħriġ għat-tieni u l-aħħar darba. Waqt li qed tisma', tista' tkompli taħdem u tispicċa l-eżercizzji.

----- *Is-silta u t-taħriġ jerġgħu jinqraw, bl-istess waqfiet* -----

Issa se tinqara t-tieni silta. Nitlobok issib paġni erbgħa u ħamsa.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Għandek ftit ħin biex tara u taqra Taħriġ A u Taħriġ B tat-tieni silta.

----- *Waqfa ta' 50 sekonda* -----

Waqgħat il-qari tista' tibda taħdem l-eżercizzji.

It-Tieni Silta – Mill-Kċina Maltija

Jiena Danjel, riċerkatur għall-programm 'Mill-Kċina Maltija'. Illum nixtieq inlaqqagħkom ma' ħabib antik tiegħi, id-dulċier Mikiel, u se nitkellmu fuq il-ħelu tradizzjonali Malti.

Danjel: L-għodwa t-tajba Mikiel!

Mikiel: Bongu Dan!

Danjel: Allura Mikiel ... għidilna ftit, kif bdiet din in-namra ħelwa tiegħek?

- Mikiel:** Sa minn dejjem, xogħli kien ta' dulċier u nispeċjalizza fil-ħelu Malti. Twelidt u għext il-Belt tul ħajti kollha. Jien it-tielet ġenerazzjoni ta' familja ta' dulċiera u wieħed minn ħames aħwa. Qattajt il-biċċa l-kbira ta' tfuliti nitgħallem mingħand missieri li kien imexxi dolċerija magħrufa ma' kulhadd.
- Danjel:** Jidher li hi dolċerija bi storja twila ... fejn qiegħda?
- Mikiel:** Iva Danjel, id-dolċerija tal-familja tagħna twaqqfet fl-1955 fil-qalba tal-Belt Valletta, fi Triq iz-Zekka. Ħuti wkoll tgħallmu s-sengħa ta' missierna u b'hekk il-familja kollha spiċċat taħdem fil-ħanut.
- Danjel:** X'inhil iktar ħaġa għal qalbek li tgħallimt mingħand missierek?
- Mikiel:** Ikolli ngħid li diffiċli nagħzel ... imma hemm xi ħaġa li dejjem ammirajtu għaliha. Missieri dejjem fittex li juża l-aħjar ingredjenti fis-suq biex ikollu ħelu ta' kwalità tajba.
- Danjel:** Kif tħares lejn il-ħelu tradizzjonali illum?
- Mikiel:** Għal ħafna nies, dan hu tip ta' ħelu li kienu jieklu meta kienu tfal. Oħrajn, lanqas jafu x'togħma fih għax draw jixtru l-ħelu f'pakketti u boroż lesti. Jiddispijaċini meta nara parti mit-tradizzjoni tal-ikel titnaqqar minħabba l-progress.
- Danjel:** Qed tgħid hekk ... xi tgħidli dwar l-għodod moderni li qed jintużaw fil-kċina tal-lum?
- Mikiel:** Filwaqt li nifhem li illum il-ħajja saret mgħaġġla aktar minn qatt qabel, jien bqajt naħdem l-antika. Naħdem kollox bl-idejn u bl-inqas għodda possibbli. Nista' ngħid li kollox jien nagħmel ... nithan, inħabbat il-bajd, naħmi, nagħmel saff fuq saff, u nimla bil-kremi.
- Danjel:** Mhux ta' b'xejn li t-tjubija tal-ħelu tiegħek ma ssibha mkien iktar! Dejjem nafek titkellem bi mħabba dwar xogħlok ... xi tħobb issajjar l-iktar?
- Mikiel:** Diffiċli nagħzel! Kull tip ta' ħelu hu marbut ma' festa jew żmien partikolari u allura dejjem napprezza kollox f'ħinu u f'waqtu.
- Danjel:** Qed issemmi l-festi ... is-sajf daqt magħna u biex ngħidlek il-verità, għajnejja ma nistax naqla għhom minn fuq dawk it-tilari li għandek warajk. Dak mhux il-famuż qubbajt Malti?
- Mikiel:** Iva hekk hu. Int minn dejjem taqagħlek żaqqek għall-ħelu! Tradizzjonalment, dan jinbiegħ mill-imwejjed tal-qubbajt kollha dawl f'xi festa tar-raħal.
- Danjel:** Naf li ma tħobbx tikxef is-sigrieti tar-riċetti tal-familja imma għal-lum ma tagħmilx xi naqra eċċezzjoni tgħid?
- Mikiel:** Ara ... nista' ngħidlek li l-qubbajt tad-dolċerija tagħna hu taħlita ta' lewż, pistaċċi, ċirasa mdellka b'taħlita ratba tal-marshmallow miksija b'ċikkulata mill-ifjen.
- Danjel:** Xi tubija! U x'aroma! Ħelu tal-ħolm magħmul mill-qalb! Grazzi ħafna ta' ħinek u talli qsamt magħna l-esperjenza tiegħek.

Mikiel: Grazzi Danjel tal-interess li ħadt fid-dolċerija tagħna. Tinsiex tieġu biċċa pudina tal-ħobż u borża biskuttini tar-raħal int u ħiereġ!!

Tmiem it-tieni silta

Issa se naqralek Tahrig A.

Tahrig A. Immarka t-twegiba billi tagħmel sinjal fil-kaxxa t-tajba, skont dak li smajt fis-silta. L-ewwel waħda hija eżempju.

Numru wieħed:

Mikiel huwa dulċier li jispeċjalizza fil-ħelu Malti.

Din tiġi **VERU**. Għalhekk għamilt sinjal fil-kaxxa ħdejn **VERU**.

Issa se naqralek il-bqija tas-sentenzi u tista' taħdimhom.

Numru tnejn:

Missier Mikiel kien l-ewwel dulċier tal-familja.

Veru, Falz jew Ma ssemmietx?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru tlieta:

Mikiel ma tantx mar skola biex joqgħod jitgħallem mingħand missieru.

Veru, Falz jew Ma ssemmietx?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru erbgħa:

Id-dolċerija tal-familja ta' Mikiel tinsab eżatt kif tidhol minn Bieb il-Belt.

Veru, Falz jew Ma ssemmietx?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru ħamsa:

Missier Mikiel kien dejjem ifittex li jagħzel ingredjenti tal-aqwa kwalità fit-tisjir tiegħu.

Veru, Falz jew Ma ssemmietx?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru sitta:

Skont Mikiel, il-progress qed imexxi 'l quddiem il-ħelu tradizzjonali.

Veru, Falz jew Ma ssemmietx?

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Issa li qrajtlek Tahrig A, nistgħu ngħaddu għal Tahrig B.

Taħriġ B. Immarka t-twegiba t-tajba billi tagħmel linja taħtha, skont dak li smajt fis-silta. L-ewwel waħda hija eżempju.

Numru wieħed:

Għal Danjel, Mikiel huwa

- a. kollega.
- b. qarib.
- ċ. **ħabib.**

It-twegiba t-tajba hija (ċ) **ħabib.** Għalhekk għamilt linja taħtha.

Issa se naqralek il-bqija tas-sentenzi u tista' taħdimhom.

Numru tnejn:

Meta Mikiel jipprepara l-ħelu

- a. juża makkinarju tal-lum.
- b. jagħmel kollox b'idu.
- ċ. jħobb inaqqar.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru tlieta:

Danjel intervista lil Mikiel

- a. fi żmien il-Milied.
- b. ġimgħa qabel l-Għid.
- ċ. ftit qabel is-sajf.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru erbgħa:

Kemm jista' jkun, ir-riċetti tal-familja, Mikiel

- a. jaqsamhom ma' kulħadd.
- b. iżommhom misturin.
- ċ. ixandarhom fuq ir-radju.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru ħamsa:

L-espressjoni 'taqagħlek żaqqek' tfisser

- a. tibza' li teħxien malajr.
- b. ma tafx tgħid le għal xi ikel favorit.
- ċ. ikollok uġiġħ f'żaqqek.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Numru sitta:

Fl-aħħar tal-intervista, Mikiel lil Danjel tah

a. biċċa pudina u borża biskuttini tar-raħal.

b. biċċa qubbajt u borża biskuttelli.

ċ. tilar qubbajt u biċċa ċikkulata mill-ifjen.

----- *Waqfa ta' 3 sekondi* -----

Se terġa' tisma' s-silta u t-taħriġ għat-tieni u l-aħħar darba. Waqt li qed tisma', tista' tkompli taħdem u tispiċċa l-eżerċizzji.

----- *Is-silta u t-taħriġ jergħu jinqraw, bl-istess waqfiet* -----

Issa għandek ftit ħin biex tiċċekkja l-eżerċizzji kollha.

----- *Waqfa ta' minuta* -----

Grazzi. L-eżami tas-smiġ spicċa. Saħħa!