

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΝΟΤΗΤΑ 7 - ΛΥΣΕΙΣ

Ασκήσεις:

1. Διαβάζω πολύ καλά το κείμενο: «Μαγειρεύουμε με ελαιόλαδο», στη σελίδα 40 του βιβλίου μου.

2. Απαντώ τις ερωτήσεις για το κείμενο:

(α) Ποια υλικά χρειαζόμαστε για να μαγειρέψουμε τα φασολάκια;

Για να μαγειρέψουμε τα φασολάκια χρειαζόμαστε σίγουρα φασολάκια, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, μαϊντανό, ντομάτες, αλάτι και πιπέρι.



(β) Ποια προετοιμασία πρέπει να κάνουμε στα φασολάκια πριν τα ρίξουμε στην κατσαρόλα;

Πριν ρίξουμε τα φασολάκια στην κατσαρόλα πρέπει να τα καθαρίσουμε από τις δυο τους άκρες και τις ίνες, να τα κόψουμε στα δυο και να τα πλύνουμε.

(γ) Με ποια σειρά βάζουμε τα υλικά για τα κουλουράκια;

Πρώτα βάζουμε το ελαιόλαδο με τη ζάχαρη. Κατόπιν προσθέτουμε τη σόδα διαλυμένη στον χυμό πορτοκαλιού, το κανελόζουμο, το μπέικιν πάουτερ διαλυμένο στη ρακή και το σουσάμι. Τέλος ρίχνουμε το αλεύρι.

(δ) Τι πρέπει να προσέξουμε όταν ψήνουμε τα κουλουράκια;

Όταν ψήνουμε τα κουλουράκια, ο φούρνος πρέπει να είναι σε μέτρια θερμοκρασία.

3. Διαβάζω πολύ καλά την άσκηση 2 στη σελίδα 41 του βιβλίου μου. Δίνω ιδιαίτερη προσοχή στον πράσινο πίνακα στο τέλος της σελίδας.

ΟΙ ΕΓΚΛΙΣΕΙΣ

Η **οριστική** φανερώνει το βέβαιο το πραγματικό: Το κοτόπουλο ψήνεται

Η **υποτακτική** φανερώνει αυτό που θέλουμε να γίνει: Το παιδί θέλει να ψηθεί από τον ήλιο

Η **προστακτική** φανερώνει προσταγή, παράκληση, ευχή: ψήσου

(ΠΑΘΗΤΙΚΗ ΦΩΝΗ) ΟΡΙΣΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Παρατατικός	Αόριστος	Μέλλοντας εξακολουθητικός	Μέλλοντας στιγμιαίος
Εγώ ψήνομαι	ψηνόμουν	ψήθηκα	Θα ψήνομαι	Θα ψηθώ
Εσύ ψήνεσαι	ψηνόσουν	ψήθηκες	Θα ψήνεσαι	Θα ψηθείς
Αυτός ψήνεται	ψηνόταν	ψήθηκε	Θα ψήνεται	Θα ψηθεί
Εμείς ψηνόμαστε	ψηνόμαστε ψηνόμασταν	ψηθήκαμε	Θα ψηνόμαστε	Θα ψηθούμε
Εσείς ψήνεστε	ψηνόσαστε ψηνόσασταν	ψηθήκατε	Θα ψήνεστε	Θα ψηθείτε
Αυτοί ψήνονται	ψήνονταν ψηνόντουσαν	ψήθηκαν	Θα ψήνονται	Θα ψηθούν

ΥΠΟΤΑΚΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Αόριστος
Εγώ να ψήνομαι	Να ψηθώ
Εσύ να ψήνεσαι	Να ψηθείς
Αυτός να ψήνεται	Να ψηθεί
Εμείς να ψηνόμαστε	Να ψηθούμε
Εσείς να ψήνεστε	Να ψηθείτε
Αυτοί να ψήνονται	Να ψηθούν

ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Αόριστος
-	-
-	ψήσου
-	-
-	-
Εσείς ψήνεστε	ψηθείτε
-	-



Στη συνέχεια, συμπληρώνω την άσκηση 3 στη σελίδα 42, χρησιμοποιώντας τις λέξεις της παρένθεσης.

Πρόσεξε, παιδί μου! Για να πετύχουν τα κουλουράκια σου, πρέπει το λάδι με τη ζάχαρη να... **χτυπηθούν**... πολύ καλά. Μετά, αφού... **διαλυθεί**... καλά η σόδα στο χυμό πορτοκαλιού, πρέπει να **προστεθεί**... μαζί με τα υπόλοιπα υλικά στο μείγμα του λαδιού. Κατόπιν, το μείγμα να... **ζυμωθεί**... σε μαλακή ζύμη για να γίνουν αφράτα τα κουλουράκια. Το πιο σημαντικό όμως από όλα είναι το ψήσιμο! Τα κουλουράκια δεν πρέπει να **ψηθούν**... σε δυνατό φούρνο.



4. Να κλίνεις το ρήμα **λύνομαι** σε όλους τους χρόνους και στις τρεις εγκλίσεις (όπως στο πιο πάνω παράδειγμα):

ΟΡΙΣΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Παρατατικός	Αόριστος	Μέλλοντας εξακολουθητικός	Μέλλοντας στιγμιαίος
Εγώ λύνομαι	λυνόμουν	λύθηκα	Θα λύνομαι	Θα λυθώ
Εσύ λύνεσαι	λυνόσουν	λύθηκες	Θα λύνεσαι	Θα λυθείς
Αυτός λυνεται	λυνόταν	λύθηκε	Θα λύνεται	Θα λυθεί
Εμείς λυνόμαστε	λυνόμαστε λυνόμασταν	λυθήκαμε	Θα λυνόμαστε	Θα λυθούμε
Εσείς λύνεστε	λυνόσαστε λυνόσασταν	λυθήκατε	Θα λύνεστε	Θα λυθείτε
Αυτοί λύνονται	λύνονταν λυνόντουσαν	λύθηκαν	Θα λύνονται	Θα λυθούν

ΥΠΟΤΑΚΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Αόριστος
Εγώ να λύνομαι	Να λυθώ
Εσύ να λύνεσαι	Να λυθείς
Αυτός να λύνεται	Να λυθεί
Εμείς να λυνόμαστε	Να λυθούμε
Εσείς να λύνεστε	Να λυθείτε
Αυτοί να λύνονται	Να λυθούν

ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Αόριστος
-	-
-	λύσου
-	-
-	-
Εσείς λύνετε	λυθείτε
-	-

Τετράδιο Εργασιών

Διαβάζω την **άσκηση 1** στη **σελίδα 73** του Τετραδίου Εργασιών. Ρωτώ κάποιον στο σπίτι ή ψάχνω στο διαδίκτυο και βρίσκω μια **συνταγή με ελαιόλαδο** (φαγητό ή γλυκό) που μου άρεσε. Γράφω τη συνταγή αυτή, στο Τετράδιο Εργασιών στο κόκκινο κουτάκι.

Μπράουνι με ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. κουβερτούρα 50%-55% κακάο
160 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
120 γρ. αλεύρι
120 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
σαντιγί άγλυκη για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί και την ανακατεύουμε με το ελαιόλαδο. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τη ζάχαρη με τα αυγά έως ότου ασπρίσουν και αφρατέψουν πολύ καλά και τα ανακατεύουμε με τη σοκολάτα. Προσθέτουμε το αλεύρι (κοσκινισμένο) μαζί με τα χοντροκομμένα καρύδια και ανακατεύουμε απαλά. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μακρόστενο τσέρκι ή μία φόρμα της αρεσκείας μας και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 25-30 λεπτά. Το διατηρούμε εκτός ψυγείου. Εάν θέλουμε το ζεσταίνουμε πριν σερβίρουμε.

Σημείωση: Το μπράουνι πρέπει να είναι μαλακό και υγρό στο εσωτερικό του γι' αυτό δεν το ψήνουμε πάρα πολύ ώρα.

Πηγή: <http://www.steliosparliaros.gr/>

Φτιάχνω τη δική μου ετικέτα για ένα μπουκάλι λάδι. Αφού μελετήσω τις οδηγίες της άσκησης 3 στη σελίδα 74 του Τετραδίου Εργασιών, φτιάχνω τη δική μου ετικέτα στο μπουκάλι που υπάρχει στη σελίδα του βιβλίου μου. Μπορώ να συμβουλευτώ και την ετικέτα με το ελαιόλαδο που έχουμε στο σπίτι.

