

ΓΛΩΣΣΑ 09-11-2022

3. Τα ξαδέρφια σας ετοιμάζουν ένα τραπέζι-έκπληξη. Υπαγορέψτε τους τις οδηγίες της συνταγής σε δεύτερο πληθυντικό πρόσωπο και προστακτική αορίστου:

Σε μια κατσαρόλα **βάλτε** τον κιμά με το λάδι και το κρεμμύδι, **ανακατέψτε** τον συνέχεια για να μη σβολιάσει και **προσθέστε** την πιπεριά, το κρότο, το κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι.

Μετά **ρίξτε** τις ντομάτες και το χυμό ντομάτας, **προσθέστε** λίγο νερό και **αφήστε** τον κιμά να βράσει και να μείνει με τη σάλτσα του. **Βράστε** τα μακαρόνια, **σουρώστε** τα και **βουτυρώστε** την κατσαρόλα. **Απλώστε** σε μια πιατέλα διαδοχικά λίγο τυρί ρεγκάτο, τα μακαρόνια, πάλι το τυρί, τον κιμά με τη σάλτσα του και **τελειώστε** με τυρί.

4. Σε ένα πάρτι, αποφασίζετε με τους φίλους σας να φτιάξετε την παρακάτω νοστιμιά. Εσείς αναλαμβάνετε να τους καθοδηγήσετε. Ξαναγράψτε το κείμενο χρησιμοποιώντας υποτακτική αορίστου:

Πρέπει πρώτα **να χρησιμοποιήσουμε** ένα πιάτο για βάση του ρολογιού. **Να κόψουμε** με φορμάκια της κουζίνας σε διάφορα σχήματα ψωμί του τοστ, τυρί, ζαμπόν – ακόμη και ομελέτα – και **να τα χρησιμοποιήσουμε** ως αριθμούς του ρολογιού. **Να κόψουμε** κρότο για δείκτες και **να τους ρυθμίσουμε** στην ώρα που θέλουμε.

5. α. Βρείτε στο κείμενο άλλες αποτελεσματικές προτάσεις.

- που εύκολα καταλαβαίνει κανείς πόσο κοντά είναι οι δυο λαοί
- με αποτέλεσμα να μπορούν να τα τσιμπολογούν ακόμα και με το χέρι

β. Συμπληρώστε με αποτελεσματικές προτάσεις τις παρακάτω φράσεις:

- Είναι τόσο λιχούδης, που δεν αφήνει κανένα γλυκό στο σπίτι.
- Έτρωγε τόσο λίγο, με αποτέλεσμα να αδυνατίσει τόσο πολύ.
- Το γιορτινό τραπέζι είχε τόση επιτυχία, ώστε όλοι οι καλεσμένοι έφυγαν το ξημέρωμα.
- Μαγειρεύει τόσο νόστιμα, που δεν μπορούμε να φάμε από αλλού φαγητό.

6. Στον παρακάτω διάλογο, οι δυο φίλοι, ο σερβιτόρος και ο πελάτης, έκαναν αρκετά λάθη στην προστακτική μερικών σύνθετων ρημάτων. Μπορείτε να τα βρείτε και να τα διορθώσετε;

- Γιάννη, επέλεξε από τον κατάλογο με τα γλυκά, παράγγειλε ό,τι προτιμάς, μπες στην κουζίνα και ανάλαβε πρωτοβουλία. Εγώ έχω δουλειά, το μαγαζί στα χέρια σου. Ορίστε, παράλαβε και τα κλειδιά.
- Αμάν, ρε Νίκο, με τα αστεία σου! Ανάβαλε τη δουλειά σου και φέρε μου έναν μπακλαβά.

8. Βρήκατε στην κουζίνα ένα παλιό τετράδιο, όπου η γιαγιά έγραφε τις συνταγές της. Τα χρόνια έχουν περάσει κι έχουν σβηστεί πολλά γράμματα. Μπορείτε να τα συμπληρώσετε;

Φασολάκια βραστά

Καθαρίστε και πλύντε τα φασολάκια. Βάλτε τα σε κατσαρόλα μέσα σε νερό που βράζει και βράστε τα για 15', να μαλακώσουν, χωρίς να παραβράσουν. Στραγγίστε τα καλά, βάλτε σε πιατέλα και στολίστε τα με τις πιπεριές. Σε ένα βαζάκι που κλείνει καλά, βάλτε τα υλικά της σάλτσας, χτυπήστε τα ν' ανακατευτούν καλά και περιχύστε τη σαλάτα, λίγο πριν τη σερβίρετε. Αν οι πιπεριές είναι διατηρημένες σε βάζο, στραγγίστε τες και χρησιμοποιήστε τες όπως είναι. Αν είναι φρέσκοι, ψήστε ή βράστε τες πρώτα και ξεφλουδίστε τες.