Όνομα: ……. 28 / 11 / 2020

Επαναληπτικές ασκήσεις στη γλώσσα

1. Ξαναγράφω τις παρακάτω προτάσεις στον άλλο αριθμό:

- Η προσπάθειά του ήταν αξιοθαύμαστη.

  ……

- Είμαστε τα τελευταία παιδιά που ζούμε στα χωριά.

  ……

- Αυτή η ασθένεια είναι πολύ επικίνδυνη.

  ……

- Η ομορφιά του πανύψηλου κτιρίου.

  ……

- Ο δάσκαλος χαιρετάει κάθε πρωί τον μαθητή.

  ……

2. Κλίνω τα παρακάτω θηλυκά ουσιαστικά σε –ος στο ενικό και πληθυντικό αριθμό:

ΕΝΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ

Ονομαστική	η παιδαγωγός	η επέτειος
Γενική		
Αιτιατική		

ΠΛΗΘΥΝΤΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ

Ονομαστική		
Γενική		
Αιτιατική		

3. Συμπληρώνω τον παρακάτω πίνακα με τα αριθμητικά επιλέγοντας κάθε φορά τη σωστή απάντηση:

	ΑΠΟΛΥΤΑ	ΤΑΚΤΙΚΑ	ΠΟΛΛ/ΣΤΙΚΑ	ΑΝΑΛΟΓΙΚΑ
19				
11				
3				
5				
30				

4. Ξαναγράφω τις παρακάτω οδηγίες χρησιμοποιώντας τους τύπους της υποτακτικής και της προστακτικής <u>αορίστου</u>: (κάνω και τις απαραίτητες αλλαγές στα πρόσωπα, όπου πρέπει)

- **Περνάμε με προσοχή το δρόμο.**

  …… (υποτακτική)

  …… (προστακτική)

- **Φοράμε καθαρά ρούχα.**

  …… (υποτακτική)

  …… (προστακτική)

- **Γράφουμε όμορφα γράμματα.**

  …… (υποτακτική)

  …… (προστακτική)

- **Ακούμε με προσοχή τη δασκάλα.**

  …… (υποτακτική)

  …… (προστακτική)

5. Να συμπληρώσεις τις οδηγίες της συνταγής με τα ρήματα στο β' πληθυντικό πρόσωπο της προστακτικής του αορίστου

ΤΥΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΧΑΛΒΑ

(8 άτομα)

ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. σαβουαγιάρ
- 1/2 ποτήρι (νερού) ρούμι ή κρασί
- 1 φύλλο ζελατίνα
- 4 φλιτζάνια δυνατό στιγμιαίο καφέ
- 4 κουταλιές ζάχαρη
- κομμάτια σοκολάτας

- 450 γρ. χαλβά
- 8 κρόκους και 3 ασπράδια
- μαυροδάφνη
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος
- 6 κουταλιές γάλα
- Κακάο ή τρούφα ή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

_____ (χτυπώ) το χαλβά στο μπλέντερ του μίξερ μέχρι να γίνει κρέμα. Παράλληλα _____(μουσκεύω) σε κρύο νερό το φύλλο ζελατίνα. _____(χτυπώ) τους κρόκους, _____(προσθέτω) τον χαλβά και _____(ανακατεύω) το μείγμα δυνατά μέσα σε μια μικρή κατσαρόλα, προσθέτοντας λίγο-λίγο το ρούμι μέχρι να γίνει ομοιογενές. _____(τοποθετώ) το κατσαρολάκι σε μπεν-μαρί, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι το νερό να φτάσει στο σημείο του βρασμού και το μίγμα να γίνει μια παχύρρευστη κρέμα. _____(προσθέτω) την ζελατίνα στυμμένη και _____(ανακατεύω) για να λιώσει. _____(τοποθετώ) την κρέμα σε ένα μεγάλο μπολ και _____(αφήνω) τη να κρυώσει.

_____(χτυπώ) την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί και τ' ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα.

_____(προσθέτω) την μαρέγκα και τη σαντιγί στην κρέμα του χαλβά, ανακατεύοντας προσεκτικά από κάτω προς τα επάνω.

_____(ετοιμάζω) το στιγμιαίο καφέ, _____(προσθέτω) το γάλα, τη ζάχαρη και _____(βάζω) τον σ' ένα ταψάκι. _____(βρέχω) ελαφρά τα σαβουαγιάρ με το ρόφημα καφέ και κάντε μια στρώση σε μια πιατέλα. _____(στρώνω) την μισή κρέμα επάνω στα σαβουαγιάρ και _____(επαναλαμβάνω) στρώνοντας τα υπόλοιπα υλικά. _____(βάζω) το τιραμισού 2-3 ώρες στο ψυγείο. _____(πασπαλίζω) το με κακάο ή τρούφα ή μεγάλα κομμάτια σοκολάτας.

Καλό διάβασμα!!!!