

Τάξη Γ'

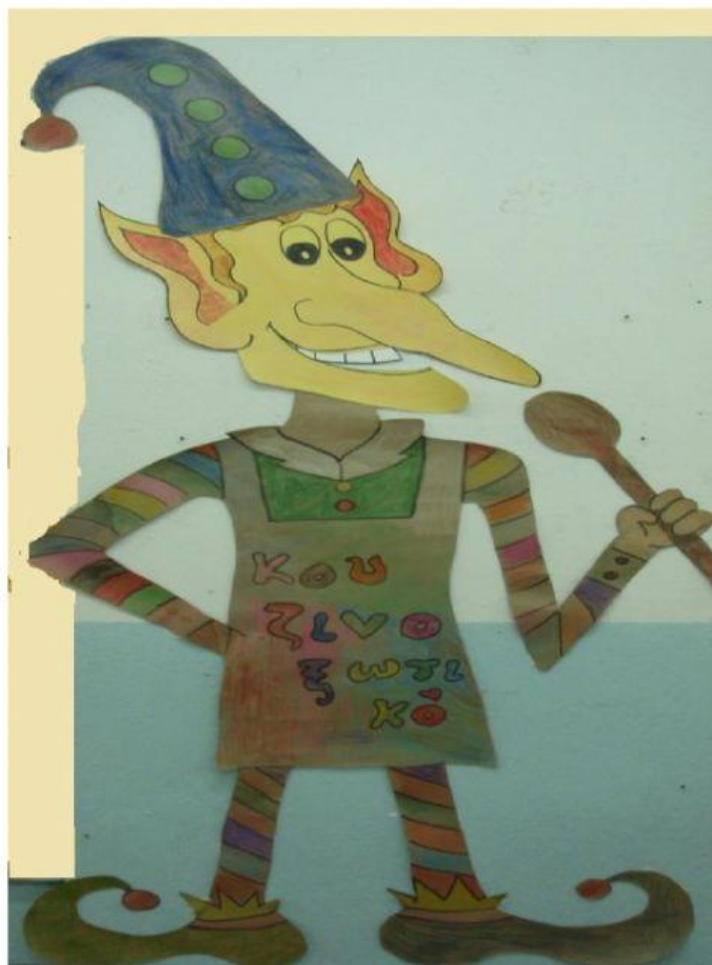


Ημερομηνία: _____

Όνομα: _____

1. Συμπλήρωσε τα γράμματα που λείπουν στο παρακάτω κείμενο.
Τόνισε, όπου χρειάζεται.

Ο Κ__στας __δε χθες το βράδ__ στον __πνο του το πιο παράξενο όν__ρο που έχ__ δει ποτέ του. Ον__ρεύτηκε πως συνάντ__σε στην κουζ__να του ένα κουζινοξωτικ__, τον Άνω Κάτω! Μάλιστα το ξωτικό αυτό μαγ__ρευε ένα γλυκό, τ__ς διάσ__μες τρουφομπαλίτσες του, με κάπως παράξενα __λικά, όπως τραγούδια και ιδέες. Μα π__ς ήταν δυνατόν να ζει ένα ξωτικό στην κουζ__να του και να μην το έχει πάρει __δηση; Το ξυπνητ__ρι τού έδ__σε την απάντ__ση ... Το όν__ρο τελεί__σε και ο Κ__στας ξ__πνησε και επέστρεψε στην πραγματικότ__τα.



Δημιουργήθηκε από Εύη Ζευγίτη

2. Ο Άνω Κάτω είπε στον Κώστα τη συνταγή του για το ωραιότερο κέικ πορτοκάλι. Μόνο που κάτι έγινε και σβήστηκε η δοσολογία των υλικών. Μπορείς να βοηθήσεις τον Κώστα να συμπληρώσει τη δοσολογία των υλικών στη συνταγή διαβάζοντας την εκτέλεσή της;

ΤΟ ΠΙΟ ΑΦΡΑΤΟ ΚΑΙ ΝΟΣΤΙΜΟ ΚΕΪΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Υλικά

- ____ γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- ____ γρ. ηλιέλαιο
- ____ αυγά
- ____ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ξύσμα πορτοκαλιού από ____ μέτρια πορτοκάλια
- ____ γρ. χυμό πορτοκαλιού
- ____ γρ. αλάτι
- ____ κάρδαμο (κακουλέ) σε σκόνη
- ____ γρ. αλεύρι γ.ο.χ. και λίγο ακόμα για τη φόρμα
- ____ κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- βούτυρο για το άλειμμα της φόρμας



Εκτέλεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο.
- Σε ένα μπολ, χτυπάμε τα 250γρ. ζάχαρη με τα 200γρ. ηλιέλαιο.
- Μόλις ομογενοποιηθεί το μείγμα, ρίχνουμε ένα-ένα τα 3 αυγά.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το 1 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας, το ξύσμα και τα 300 γρ. χυμό από τα 2 πορτοκάλια και ανακατεύουμε καλά.
- Μέσα σ' ένα μπολ ρίχνουμε τα 2 γρ. αλάτι, τα 3 γρ. κάρδαμο, τα 350 γρ. αλεύρι και τη 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ. Μ' ένα κουτάλι ανακατεύουμε καλά.
- Προσθέτουμε στο μείγμα των στερεών υλικών, το μείγμα με τα αυγά, και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μία φόρμα και ρίχνουμε μέσα το μείγμα μας.
- Τοποθετούμε τη φόρμα στον φούρνο, και ψήνουμε για 35-40 λεπτά ή μέχρι να πάρει ωραίο χρυσοκάστανο χρώμα.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε το κέικ μας να κρυώσει σε μια σχάρα.

3. Το νοστιμότερο γιουβέτσι με γαρίδες είναι εδώ! Γράψε τα ρήματα της παρένθεσης στο β' ενικό πρόσωπο της Προστακτικής Αορίστου και δώσε τη συνταγή στη μητέρα σου για να τη μαγειρέψει. Θα γλείφεις τα δάχτυλά σου! Το εγγυάται ο Άνω Κάτω.

ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

Υλικά

- 500 γραμμάρια κριθαράκι
- 1 κιλό γαρίδες
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 φλιτζάνια ελαιόλαδο
- 2 σφηνάκια ούζο
- 1 κονσέρβα χυμό ντομάτας
- Ρίγανη
- Θυμαρί
- Αλάτι, πιπέρι



Εκτέλεση

- _____ (ξεφλουδίζω) τις γαρίδες και _____ (βράζω) τες για λίγα λεπτά.
- Όταν είναι έτοιμες, _____ (σουρώνω) τες, αλλά _____ (κρατάω) το νερό που έβρασαν.
- Στη συνέχεια _____ (βάζω) ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα, _____ (ρίχνω) το κρεμμύδι και το σκόρδο ψιλοκομμένα και τις γαρίδες.
- _____ (ανακατεύω) για λίγο και μετά _____ (σβήνω) με ούζο.
- Μετά από 5 λεπτά _____ (προσθέτω) τον χυμό ντομάτας και το νερό από τις γαρίδες.
- _____ (αναποδογυρίζω) τα όλα σ' ένα μεγάλο ταψί.
- _____ (προσθέτω) το κριθαράκι και τα μυρωδικά και _____ (ψήνω) για 30 λεπτά στους 180 βαθμούς.