

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 αφρίστου: (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. σαβουναγιάρ
- 1/2 ποτήρι ( νερού ) ρούμι ή κρασί
- 1 φύλλο ζελατίνα
- 4 φλιτζάνια δυνατό στιγμαίο 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 στιγμαίο καφέ, \_\_\_\_\_ (προσθέτω) το γάλα, τη ζάχαρη και \_\_\_\_\_ (βάζω) τον σ' ένα ταψάκι. \_\_\_\_\_ (βρέχω) ελαφρά τα σαβουναγιάρ με το ρόφημα καφέ και κάντε μια στρώση σε μια πιατέλα. \_\_\_\_\_ (στρώνω) την μισή κρέμα επάνω στα σαβουναγιάρ 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!!!!**