

1. ΟΡΘΟΓΡΑΦΙΑ: Συμπληρώνω σωστά και τονίζω.

Η ποή..... ή.....μαργ..... φάή.....να του Ευγένιου Τριβιζά, αφού έφαγ..... τη θάλα.....α απ' τη
 ή.....μαργία της, συν.....δ.....τοπ.....ησε σε η.....ο σημ.....ο την οδήγ.....σε η απή.....στία της, μόλις
δε τους φαίλινοδ.....ρες εχθρούς της να την ηή.....σιάζουν. Η ανάγκ..... για την προστασ.....α
 της την οδ.....γ.....σε σε επαν.....ρθ.....ση του κακού που έκαν..... αφ.....νοντας να βγουν από το
 στ.....μα της όσα η λαιμαργ.....α της καταβρόχθ.....σε.

Δ.....στ.....χώς και ο άνθρ.....πος με την καταστροφ.....κή του στάσ..... σ.....μπεριφ.....ρετ.....
 αδιάφ.....ρα προς το περιβά.....ον. Η Γ..... είναι το σπίτι μας, πρέπει να α.....σουμε τον ηήαν.....τ.....
 μας!

2. ΓΡΑΜΜΑΤΙΚΗ: Υπογραμμίζω τα ρήματα των προτάσεων και σημειώνω στην παρένθεση την έγκληση και τον αριθμό.

- Α) Προχθές ξέσπασε μεγάλη μπόρα. (οριστική αορίστου)
 Β) Στεκόμουν με δέος μπροστά στο επιβλητικό κτήριο. (.....)
 Γ) Τόνοι νερού ρίχνονταν από τα πυροσβεστικά αεροπλάνα. (.....)
 Δ) Γιορτάστε μαζί μας! (.....)
 Ε) Μαζέψτε τα πράγματά σας τώρα. (.....)
 ΣΤ) Να επιστρέψεις τα βιβλία σύντομα. (.....)

3. Ταξινομώ τα ρήματα σύμφωνα με την έγκληση και τον χρόνο που βρίσκονται.

Είχαμε πιάσει τα μπροστινά καθίσματα του αεροπλάνου και προσπαθούσαμε να βοηθετούμε
 ανάμεσα σε πακέτα και ταξιδιωτικούς σάκους. Οι επιβάτες συνωστιζόνταν στον διάδρομο,
 ψάχνοντας να βρουν τις θέσεις τους και, καθώς περνούσαν από μπροστά μας, κοντοστέκονταν και
 οι ματιές τους ήταν γεμάτες περιέργεια και απορία. Και πώς να μην απορούν; Η ομάδα μας φορούσε
 κάτασπρα μπήουζακια που έγραφαν επάνω τους «Ειδικοί Ολυμπιακοί Αγώνες» και τέτοιους
 αγώνες δεν είχαν ξανακούσει. Μόλις απογειωθήκαμε, ο Θωμάς κόλλησε το πρόσωπό του στο
 παράθυρο του αεροπλάνου κι έκανε σαν μικρό παιδί:

-Μαμά, κοίταξε πώς φαίνονται τα σπίτια, σαν κουτάκια... και οι δρόμοι μοιάζουν με μεγάλα φίδια. Να,
 ένα καράβι... μικρούλιχο που είναι!

Λίτσα Ψαραύτη, ο Θωμάς

ΧΡΟΝΟΙ	ΟΡΙΣΤΙΚΗ	ΥΠΟΤΑΚΤΙΚΗ	ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ
ΕΝΕΣΤΩΤΑΣ			
ΠΑΡΑΤΑΤΙΚΟΣ			

ΑΟΡΙΣΤΟΣ

ΥΠΕΡΣΥΝΤΕΛΙΚΟΣ

4. Ακολουθεί η συνταγή μίας μαμαδίστικης ρεβυδόσουπας. Η συνταγή είναι γραμμένη σε οριστική. Στη συνέχεια να τη γράψεις σε υποτακτική και προστακτική έγκλιση.

Υλικά Συνταγής

- 500 γραμ. ρεβύδια
- 1/2 φλ. ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1 σκ. σκόρδο σπασμένη
- 1 καρότο τριμμένο
- 1 λεμόνι
- 2 κουταλιές τσίβι
- αλάτι
- πιπέρι
- μπουκόβο ή καυτερή πιπεριά προαιρετικά

Εκτέλεση:

Ξεπλένουμε τα ρεβύδια πολύ καλά και τα βάζουμε σε μία κασαρόλα με πολύ νερό να βράσουν για 10 λεπτά. Καθαρίζουμε τον αφρό που σχηματίζεται κατά το βράσιμο. Σουρώνουμε και ξεπλένουμε την κασαρόλα. Ρίχνουμε το μισό ελαιόλαδο στην κασαρόλα, σοτάρουμε τη σπασμένη σκελίδα σκόρδο για 1 λεπτό και την αφαιρούμε. Ρίχνουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και αφήνουμε να γυαλίσει για λίγα λεπτά στο λάδι. Προσθέτουμε τα ρεβύδια και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά να ντυθούν με το ελαιόλαδο. Ρίχνουμε μέσα το καρότο και ζεστό νερό, περίπου 1 ½ λίτρο, να καλυφθούν τα ρεβύδια. Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν καλά, αλλά να κρατήσουν το σχήμα τους. Αιματοπιπερώνουμε προς το τέλος του βρασμού. Στο τέλος, αφού βράσουν τα ρεβύδια, δυναμώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και το χυμό από το λεμόνι και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα. Η σούπα θα πυκνώσει έτσι και θα δέσει ο ζωμός της.

ΥΠΟΤΑΚΤΙΚΗ: Να ξεπλένετε

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Στοιχειώδεις από την ιστοσελίδα <https://www.argiro.gr/recipe/rebuthia-soupa/>