

Όνομα:

28 / 11 / 2020

Επαναληπτικές ασκήσεις στη γλώσσα

1. Ξαναγράψω 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 αορίστου: (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 τυράμισου 2-3 ώρες στο ψυγείο. _____ (πασπαλίζω) το με κακάο ή τρούφα ή μεγάλα κομμάτια σοκολάτας.

Καλό διάβασμα!!!!