

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 2

Ασκήσεις:

1. Διαβάζω πολύ καλά το κείμενο: «Μαγειρεύουμε με ελαιόλαδο», στη σελίδα 40 του βιβλίου μου.

2. Απαντώ τις ερωτήσεις για το κείμενο:

(α) Ποια υλικά χρειαζόμαστε για να μαγειρέψουμε τα φασολάκια;

Για να μαγειρέψουμε τα φασολάκια χρειαζόμαστε σίγουρα φασολάκια, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, μαϊντανό, ντομάτες, αλάτι και πιπέρι.



(β) Ποια προετοιμασία πρέπει να κάνουμε στα φασολάκια πριν τα ρίξουμε στην κατσαρόλα;

Πριν ρίξουμε τα φασολάκια στην κατσαρόλα πρέπει να τα καθαρίσουμε από τις δυο τους άκρες και τις ίνες, να τα κόψουμε στα δυο και να τα πλύνουμε.

(γ) Με ποια σειρά βάζουμε τα υλικά για τα κουλουράκια;

Πρώτα βάζουμε το ελαιόλαδο με τη ζάχαρη. Κατόπιν προσθέτουμε τη σόδα διαλυμένη στον χυμό πορτοκαλιού, το κανελόζουμο, το μπέικιν πάουτερ διαλυμένο στη ρακή και το σουσάμι. Τέλος ρίχνουμε το αλεύρι.

(δ) Τι πρέπει να προσέξουμε όταν ψήνουμε τα κουλουράκια;

Όταν ψήνουμε τα κουλουράκια, ο φούρνος πρέπει να είναι σε μέτρια θερμοκρασία.

3. Διαβάζω πολύ καλά την άσκηση 2 στη σελίδα 41 του βιβλίου μου. Δίνω ιδιαίτερη προσοχή στον πράσινο πίνακα στο τέλος της σελίδας.

ΟΙ ΕΓΚΛΙΣΕΙΣ

Η **οριστική** φανερώνει το βέβαιο το πραγματικό: Το κοτόπουλο ψήνεται

Η **υποτακτική** φανερώνει αυτό που θέλουμε να γίνει: Το παιδί θέλει να ψηθεί από τον ήλιο

Η **προστακτική** φανερώνει προσταγή, παράκληση, ευχή: ψήσου

(ΠΑΘΗΤΙΚΗ ΦΩΝΗ) ΟΡΙΣΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Παρατατικός	Αόριστος	Μέλλοντας εξακολουθητικός	Μέλλοντας στιγμαίσιος
Εγώ ψήνομαι	ψηνόμουν	ψήθηκα	Θα ψήνομαι	Θα ψηθώ
Εσύ ψήνεσαι	ψηνόσουν	ψήθηκες	Θα ψήνεσαι	Θα ψηθείς
Αυτός ψήνεται	ψηνόταν	ψήθηκε	Θα ψήνεται	Θα ψηθεί
Εμείς ψηνόμαστε	ψηνόμαστε ψηνομασταν	ψηθήκαμε	Θα ψηνόμαστε	Θα ψηθούμε
Εσείς ψήνεστε	ψηνόσαστε ψηνοσασταν	ψηθήκατε	Θα ψήνεστε	Θα ψηθείτε
Αυτοί ψήνονται	ψήνονταν ψηνόντουσαν	ψήθηκαν	Θα ψήνονται	Θα ψηθούν

ΥΠΟΤΑΚΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Αόριστος
Εγώ να ψήνομαι	Να ψηθώ
Εσύ να ψήνεσαι	Να ψηθείς
Αυτός να ψήνεται	Να ψηθεί
Εμείς να ψηνόμαστε	Να ψηθούμε
Εσείς να ψήνεστε	Να ψηθείτε
Αυτοί να ψήνονται	Να ψηθούν

ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Αόριστος
-	-
-	ψήσου
-	-
-	-
Εσείς ψήνεστε	ψηθείτε
-	-



Στη συνέχεια, συμπληρώνω την άσκηση 3 στη σελίδα 42, χρησιμοποιώντας τις λέξεις της παρένθεσης.

4. Να κλίνεις το ρήμα λύνομαι σε όλους τους χρόνους και στις τρεις εγκλίσεις (όπως στο πιο πάνω παράδειγμα):

ΟΡΙΣΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Παρατατικός	Αόριστος	Μέλλοντας εξακολουθητικός	Μέλλοντας στιγμαίσιος
Εγώ λύνομαι	λυνόμουν	λύθηκα	Θα λύνομαι	Θα λυνώ
Εσύ λύνεσαι	λυνόσουν	λύθηκες	Θα λύνεσαι	Θα λυνείς
Αυτός λυνεται	λυνόταν	λύθηκε	Θα λύνεται	Θα λυνεί
Εμείς λυνόμαστε	λυνόμαστε λυνόμασταν	λυθήκαμε	Θα λυνόμαστε	Θα λυνούμε
Εσείς λύνεστε	λυνόσαστε λυνόσασταν	λυθήκατε	Θα λύνεστε	Θα λυνείτε
Αυτοί λύνονται	λύνονταν λυνόντουσαν	λύθηκαν	Θα λύνονται	Θα λυνούν

ΥΠΟΤΑΚΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Αόριστος
Εγώ να λύνομαι	Να λυθώ
Εσύ να λύνεσαι	Να λυθείς
Αυτός να λύνεται	Να λυθεί
Εμείς να λυνόμαστε	Να λυθούμε
Εσείς να λύνεστε	Να λυθείτε
Αυτοί να λύνονται	Να λυθούν

ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ

Ενεστώτας	Αόριστος
-	-
-	λύσου
-	-
-	-
Εσείς λύνεστε	λυθείτε
-	-

4. Θυμάμαι ξανά τα Υποκοριστικά. Διαβάζω το πιο κάτω φυλλάδιο και συμπληρώνω την άσκηση που ακολουθεί.

Υποκοριστικά

Τα ουσιαστικά που παράγονται από άλλα ουσιαστικά και φανερώνουν ότι κάτι είναι μικρό ή το παρουσιάζουν με τρόπο στοργικό και τρυφερό λέγονται υποκοριστικά.

Οι καταλήξεις που χρησιμοποιούμε για να σχηματίσουμε υποκοριστικά είναι οι εξής:

-άκι	π.χ. κουλούρι	-	κουλουράκι
-άκης	π.χ. κόσμος	-	κοσμάκης
-άκος	π.χ. ύπνος	-	υπνάκος
-ίτσα	π.χ. ελιά	-	ελίτσα
-ούδα	π.χ. κοπέλα	-	κοπελούδα
-ούδι	π.χ. άγγελος	-	αγγελούδι
-ούλα	π.χ. βρύση	-	βρυσούλα
-ούλης	π.χ. παππούς	-	παππούλης
-ούλι	π.χ. κρυφτό	-	κρυφτούλι
-αράκι	π.χ. μήλο	-	μηλαράκι
-ουδάκι	π.χ. λαγός	-	λαγουδάκι
-ίδιο	π.χ. σάκος	-	σακίδιο
-ίσκος	π.χ. αστέρι	-	αστερίσκος



Να συμπληρώσεις τα κενά των παρακάτω προτάσεων με τα υποκοριστικά των λέξεων στις παρενθέσεις.

α) Τα (δέντρο) **δεντράκια** έχουν ήδη πρασινίσει.

β) Χθες οι μαθητές του σχολείου πήγαν εκδρομή στο δάσος της περιοχής, κοντά σ' ένα απομακρυσμένο (χωριό) **χωριουδάκι**.

γ) Η γραμματέας του γιατρού είναι μια (κοπέλα) **κοπελίτσα** ψηλή κι αδύνατη.

δ) Ο (Γιώργος) **Γιωργάκης**, ο γιος της κυρα - Λένης, είναι πολύ ζηηρό παιδί.

ε) Ο μπαμπας καλλιεργεί στον κήπο του (ντοματες) **ντοματούλες** και (κολοκύθια) **κολοκυθάκια**.

5. Διαβάζω την άσκηση 4 στη σελίδα 42 του βιβλίου μου. Στη συνέχεια συμπληρώνω την άσκηση -στο γαλάζιο κουτί, σελίδα 43- αντικαθιστώντας τα υπογραμμισμένα ουσιαστικά με τα υποκοριστικά τους (μπορώ να τα γράψω πάνω, δεξιά ή αριστερά από τη λέξη στο βιβλίο μου).

Την Κυριακή το πρωί πήγα με τα ξαδέρφια μου μια **βολτούλα** στο κοντινό **δασάκι** για να απολαύσουμε το μεσημεριανό μας φαγητό. Όταν φτάσαμε εκεί, καθίσαμε κάτω από ένα δέντρο και στρώσαμε ο καθένας την **πετσετούλα** του πάνω σε ένα **τραπεζάκι** που είχε φτιάξει ο δήμος. Βγάλαμε από την **τσαντούλα** μας τα **πιρουνάκια** μας, τα **πιατάκια** μας, τα **μαχαιράκια** μας και τα **ποτηράκια** μας για να πιούμε καθαρό **νεράκι** από τη **βρυσούλα**. Η Γιάννα, η **ξαδερφούλα** μου, είχε φέρει και 4-5 **φετούλες** ζυμωτό **ψωμάκι** για να απολαύσουμε τις **ντοματούλες** με **λαδάκι** και **τυράκι**. Στο τέλος κόψαμε τα **φρουτάκια** μας, παίξαμε ένα επιτραπέζιο παιχνίδι ενώ ο ξάδερφός μου ο Βασίλης πήρε... το μεσημεριανό του **υπνάκο** στη **δροσούλα**.

6. Διαβάζω την άσκηση 6 στη σελίδα 43 του βιβλίου μου και τον **πράσινο πίνακα** στη σελίδα 44. Συμπληρώνω την άσκηση κάτω από τον πράσινο πίνακα.

- ✓ Η Νίκη ήθελε πάντα να σπουδάσει... **την τέχνη...** (η τέχνη) **...της μαγειρικής...** (η μαγειρική).
- ✓ Πολλές **... μελέτες...** (μελέτη) απέδειξαν ότι η μεσογειακή **... διατροφή...** (διατροφή) δίνει υγεία και μακροζωία στον άνθρωπο.
- ✓ Η Ελλάδα ανήκει στις χώρες που έχουν τη μεγαλύτερη **... παραγωγή...** (παραγωγή) και **... κατανάλωση...** (κατανάλωση) ελαιόλαδου.
- ✓ Η **... απόλαυση...** (απόλαυση) ενός καλού φαγητού βασίζεται στην ικανοποίηση όλων **... των αισθήσεων...** (η αίσθηση) αλλά προπαντός **... της γεύσης...** (η γεύση) και **... της όρασης...** (η όραση).

Ακολούθως συμπληρώνω με τον ίδιο τρόπο τον πιο κάτω πίνακα για τη **συνταγή** και τη **φωνή**.

ΕΝΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ

Ονομαστική	η συνταγή	η φωνή
Γενική	της συνταγής	της φωνής
Αιτιατική	τη συνταγή	τη φωνή
Κλητική	συνταγή	φωνή

ΠΛΗΘΥΝΤΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ

Ονομαστική	οι συνταγές	οι φωνές
Γενική	των συνταγών	των φωνών
Αιτιατική	τις συνταγές	τις φωνές
Κλητική	συνταγές	φωνές



Ώρα για το Τετράδιο Εργασιών.

7. Διαβάζω την **άσκηση 1 στη σελίδα 73** του Τετραδίου Εργασιών. Ρρωτώ κάποιον στο σπίτι ή ψάχνω στο διαδίκτυο και βρίσκω μια **συνταγή με ελαιόλαδο** (φαγητό ή γλυκό) που μου άρεσε. Γράφω τη συνταγή αυτή, στο Τετράδιο Εργασιών στο κόκκινο κουτάκι.

Μπράουνι με ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. κουβερτούρα 50%-55% κακάο
160 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
120 γρ. αλεύρι
120 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
σαντιγί άγλυκη για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί και την ανακατεύουμε με το ελαιόλαδο. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τη ζάχαρη με τα αυγά έως ότου ασπρίσουν και αφρατέψουν πολύ καλά και τα ανακατεύουμε με τη

σοκολάτα. Προσθέτουμε το αλεύρι (κοσκινισμένο) μαζί με τα χοντροκομμένα καρύδια και ανακατεύουμε απαλά. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μακρόστενο τσέρκι ή μία φόρμα της αρεσκείας μας και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 25-30 λεπτά. Το διατηρούμε εκτός ψυγείου. Εάν θέλουμε το ζεσταίνουμε πριν σερβίρουμε.

Σημείωση: Το μπράουνι πρέπει να είναι μαλακό και υγρό στο εσωτερικό του γι' αυτό δεν το ψήνουμε πάρα πολύ ώρα.

Πηγή: <http://www.steliosparliaros.gr/>

8. Φτιάχνω τη δική μου ετικέτα για ένα μπουκάλι λάδι. Αφού μελετήσω τις οδηγίες της άσκησης 3 στη σελίδα 74 του Τετραδίου Εργασιών, φτιάχνω τη δική μου ετικέτα στο μπουκάλι που υπάρχει στη σελίδα του βιβλίου μου. Μπορώ να συμβουλευτώ και την ετικέτα με το ελαιόλαδο που έχουμε στο σπίτι.

Η ετικέτα μου πρέπει να έχει:

- όνομα του προϊόντος
- την κατηγορία του ελαιόλαδου
- τον παρασκευαστή
- τη ποσότητα που περιέχει το μπουκάλι
- την ημερομηνία λήξης
- τις συνθήκες διατήρησης

Κατηγορίες Ελαιόλαδου	
Ονομασία ελαιόλαδου	
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	
Παρθένο ελαιόλαδο	
Ελαιόλαδο λαμπάντε	
Εξευγενισμένο ελαιόλαδο	
Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα	
Πυρηνέλαιο	
Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο	

