

Όνομα :.....

Τάξη:



Οι πασχαλινές εργασίες μου!





1) Θυμάμαι το λεξιλόγιό μου-I remember my vocabulary:

το οπωροπωλείο /ο μανάβης	
το αρτοποιείο - ο φούρνος ο φούρναρης	
	the butcher shop-the butcher
το περίπτερο ο περιπτεράς	
	the clothing store
το βιβλιοπωλείο/ο βιβλιοπώλης	
	the toy store
το φαρμακείο /ο φαρμακοποιός	
Θα το αγοράσεις ;	will you buy it?
	The fisherman
	the magazines
οι εφημερίδες	
το ωράριο	
η / οι	the receipt/the receipts
η	The advertisement

η λαϊκή αγορά	
η	the neighbourhood
η λίστα για τα ψώνια	
	the freshest tomatoes
	how much do they cost a kilo?
	Your change
τα	the money
	the wallet

Καλό Πάσχα και Καλή Ανάσταση



2) Κυκλώστε τη σωστή

rect word:

Ο φούρναρης δουλεύει στο(φαρμακείο ,φούρνο)

Ο βιβλιοπώλης δουλεύει στο(σούπερ
μάρκετ,βιβλιοπωλείο)

Ο φαρμακοποιός δουλεύει στο (φαρμακείο,αρτοποιείο)

Θα πάω στογια να αγοράσω μια τούρτα
. (περίπτερο -ζαχαροπλαστείο)

Θα πάω στο κατάστημαγια να αγοράσω ένα
παντελόνι .(παιχνιδιών ,ρούχων)

Το των καταστημάτων την Κυριακή είναι
:10:00-4:00.(ωράριο,ταμείο)

Θα ήθελα μισόντομάτες.(ευρώ,κιλό)

.....τα πιο φρέσκα μήλα.(δώστε,αγοράστε)

.....ψάρια από τη λαϊκή.(πάρε,φάε)

3) Σχημάτισε προτάσεις όπως το παράδειγμα-*Make sentences as the example:*

(το παντελόνι, μικρό)



Αυτό το παντελόνι
είναι μικρό .

Αυτό το παντελόνι
είναι πιο μικρό .

Αυτό το παντελόνι
είναι το πιο μικρό



(η τσάντα , μεγάλη)



--	--	--

(το πουκάμισο , φθηνό)



--	--	--

(το φόρεμα , ακριβό)



--	--	--



4) Συμπλήρωσε τις προτάσεις με την κατάλληλη μορφή του ουσιαστικού της παρένθεσης - Complete the sentences with the appropriate form of the noun in parentheses.

Η μητέρα έφτιαξε φρέσκους

(ο λουκουμάς)για τα παιδιά .

Οι(η μαμά)μας αγαπούν πολύ.

Οι(ο μπαμπάς)μας προσέχουν πάντα .

Πολλές φορές οι(ο παππούς)και οι(η γιαγιά)κακομαθαίνουν τα εγγόνια τους .

Η ιστορία και τα μαθηματικά είναι τα αγαπημένα μου(μάθημα)

Οι(μανάβης) και οι(ψαράς)

,δουλεύουν στη λαϊκή αγορά.

Οι(ταξιτζής),δουλεύουν πολλές ώρες.

Οι(καφετζής) και οι

(φούρναρης)ξεκινούν τη δουλειά τους πολύ πρωί.

5) Συμπληρώστε τα κενά με τον κατάλληλο τύπο του ρήματος της παρένθεσης.Fill in the gaps with the right type of verb.

-Μαρία **βάλε** το γάλα στο ψυγείο.(έβαλα)

-Παιδιάτα βιβλία σας.(έβγαλα)

- Μαμά,..... μία ωραία μπλούζα!!(είδα)
- Ανδρέα και Άννααυτά τα παπούτσια. (είδα)
- Παιδιάμου τα τετράδιά σας.(έδωσα)
- Παιδιά άρχισε να βρέχει.....μέσα .(ήρθα)
- Έμη,..... την αλήθεια.(είπα)
- Μαρίνα,..... το γάλα σου γρήγορα.(ήπια)
- Πέτρο,Μαρίνα το φαγητό σας ,γιατί θα κρυώσει.(έφαγα)



6) Συμπληρώστε τα κενά με τα ρήματα των παρενθέσεων όπως στο παράδειγμα.Fill in the gaps with the verbs into the brackets.

Πασχαλινό τσουρέκι



Υλικά (για 3 - 4 τσουρέκια)

- μαγιά ξερή ή φρέσκια μαγιά(ένα φακελάκι ξερή ή 25γρ φρέσκια)
- χλιαρό νερό (¼ φλυτζανιού)
- μέλι(1 - 2 κουταλάκια)
- βούτυρο λιωμένο(6 κουταλιές)
- γάλα σε θερμοκρασία δωματίου(¼ φλυτζανιού)
- 4 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- ζάχαρη(¾ φλυτζανιού)
- βανίλια(1 ½ κουταλάκι
- ξύσμα πορτοκάλι ή λεμόνι
- αλάτι(1 κουταλάκι)
- αλεύρι για όλες τις χρήσεις(4 - 4 ½ φλυτζάνια
- 1 αυγό για το άλειμμα/3 αυγά βαμμένα

Εκτέλεση

- Σε ένα μικρό μπολ **βάλτε** (έβαλα) τη μαγιά, το νερό και το μέλι..... (ανακάτεψα) να λιώσει η μαγιά και..... (άφησα) στην άκρη για λίγα λεπτά.

- Σε ένα βαθύ σκεύος ή στον κάδο του μίξερ(πρόσθεσα) το βούτυρο και το γάλα και(ανακάτεψα) ή με τα χέρια ή με το εξάρτημα του μίξερ μας για τις ζύμες (γάντζος).(Πρόσθεσα) τα υπόλοιπα υλικά και(ανακάτεψα) για μισό λεπτό ακόμα
-(Πρόσθεσα) σιγά σιγά το αλεύρι



-(Σκέπασα)το ζυμάρι μας με μια πετσέτα και(άφησα) να φουσκώσει για 2 ώρες ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
-(Χώρισα) τη ζύμη μας σε τρία κομμάτια, που τα πλάθουμε σε μπαλάκια. Κάθε μπαλάκι το χωρίζουμε σε δύο κομμάτια.
- Κάθε κομμάτι το πλάθουμε σε κορδόνι (μήκος 25 με 30εκ.)..... (Ένωσα)τα δύο κορδόνια και χυρίζουμε το ένα γύρω από το άλλο, για να σχηματίσουμε μια πλεξούδα διπλή.
-(έστρωσα)τα ταψιά με αντικολλητικό χαρτί.
-(Πρόσεξα) να μην είναι κοντά τα τσουρέκια το ένα με το άλλο στο ταψί, γιατί θα φουσκώσουν και πιθανότατα μπορεί να κολλήσουν.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C.
-(έψησα) τα τσουρέκια μας για 25 λεπτά.

Για να διατηρηθούν(τύλιξα) με μεμβράνη.

**Πολλές ευχές για Καλή Ανάσταση
& Καλό Πάσχα!**