



Διατροφή Διατροφή Διατροφή

Ονοματεπώνυμο _____

ΙΑ7

Η φάλαινα κι ο οισοφάγος της

1. Πως χαρακτηρίζει ο συγγραφέας τον караβοκύρη και γιατί;

2. Οι λέξεις τρελάθηκαν! Μπορείτε να βρείτε τη σωστή γραφή των λέξεων;

φαϊ _____ ιδανικός _____ αχώνευτος _____
πλάϊ _____ ζοικός _____ σισίτιο _____
μποϊ _____ υγιής _____ λυτοδίετως _____

3. «-Φτάνει ένας για ορεχτικό...άνθρωπο πολυμήχανο και τετραπέρατο.».

Στην παραπάνω παράγραφο υπάρχει μια υποθετική φράση. Να τη βρείτε και να την γράψετε στον πληθυντικό.

4. Να συμπληρώσετε την παρακάτω φράση με την κατάλληλη αποτελεσματική πρόταση.(δική σας)
Όλα τα ψάρια που έβρισκε τα καταβρόχθιζε _____

5. Ποιους βαθμούς επιθέτων γνωρίζετε.

6. «Ήταν ένα μικρό και παμπόνηρο ψαράκι που κολυπούσε ακριβώς πίσω από το δεξί αυτί της φάλαινας.» Στο απόσπασμα υπάρχουν δυο επίθετα. Να τα βρείτε και να γράψετε τα παραθετικά τους. (Το ένα μονολεκτικό και το άλλο περιφραστικό)

7. «Βγες και προσπάθησε να κρατηθείς.» Να γράψετε σε ποια έγκλιση είναι το κάθε ρήμα τη φράσης.

8. Να γράψετε τα αντώνυμα των παρακάτω επιθέτων.

νόστιμος _____ κρεατοφάγος _____ φρέσκος _____

9. Να προσπαθήσετε να διαφημίσετε αυτό το αναψυκτικό. Θυμηθείτε πως ένας καλός διαφημιστής προσπαθεί να τραβήξει την προσοχή των καταναλωτών και ξεκινήστε!

(Η εταιρία παραγωγής του αναψυκτικού ισχυρίζεται ότι το προϊόν της τονώνει , δροσίζει, επαναφέρει την φυσική κατάσταση, δεν περιέχει ζάχαρη, δεν περιέχει συντηρητικά, είναι φθινό)

10. Η κυρία Μαγειρίδου μας είπε : «για να φτιάξετε μια λαχταριστή πίτσα πρέπει πρώτα-πρώτα να πάτε να αγοράσετε μισό κιλό αλεύρι και ένα φακελάκι μαγιά.. Παρακαλέστε τη μητέρα σας να σας δώσει ένα κουταλάκι αλάτι και να τρίψει 300 γραμμάρια κίτρινο τυρί. Τώρα ήρθε η ώρα να φτιάξετε το ζυμάρι. ανακατεύοντας το αλεύρι ,την μαγιά , το αλάτι και 200 γραμμάρια χλιαρό νερό. Στη συνέχεια πρέπει, παιδιά μου, να αφήσετε τη ζύμη να φουσκώσει. Όταν είναι έτοιμη απλώνουμε πάνω της το τυρί. Ξέχασα να σας πω ότι πρέπει να έχετε και τρεις κουταλιές κέτσαπ, για να αλείψετε την πίτσα σας. Έφτασε η στιγμή να την ψήσετε στους 180 βαθμούς για μισή ώρα. Καλή επιτυχία»

Προσπαθήστε να διαμορφώσετε αυτή την συνταγή, ώστε να δημοσιευτεί σε ένα περιοδικό.

Πίτσα μαργαρίτα