

Η συνταγή της γιαγιάς

Μετά από λίγες μέρες ο Γιώργος έλαβε το δεύτερο γράμμα της Αλίκης.

Γιώργο, γεια σου.

Να η συνταγή της γιαγιάς. Είναι μια συνταγή παραδοσιακής φασολάδας. Είναι σπουδαία, γιατί της χάρισε ένα χρυσό βραβείο σ' ένα διαγωνισμό φαγητού, που έγινε στο χωριό της. Γινόταν μια φιλανθρωπική εκδήλωση και η γιαγιά έμεινε αξέχαστη στο μυαλό των καλεσμένων με τη νοστιμιά και την πρωτοτυπία

Υλικά

- 1 κιλό φασόλια
- 2 καρότα κομμένα σε ροδέλες
- 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κουταλάκι σέλινο ψιλοκομμένο
- 3 ώριμες ντομάτες ξεφλουδισμένες
- 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 1 μικρή καυτερή κόκκινη πιπεριά
- κομματάκια μπαγιάτικου ψωμιού
- αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

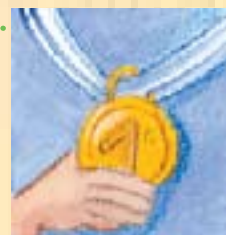
Πλένετε τα φασόλια και τα αφήνετε να φουσκώσουν για 5-6 ώρες σε μπόλικο νερό. Τα στραγγίζετε σε τρυπητό και τα βάζετε σε κατσαρόλα. Προσθέτετε 4 ποτήρια νερό. Τα αφήνετε να βράσουν 20 λεπτά. Τα στραγγίζετε και τα ξαναβάζετε στην κατσαρόλα με 2 ποτήρια νερό, 2 κουταλιές ελαιόλαδο, τις ροδέλες του καρότου, τα κομματάκια του σέλινου, του κρεμμυδιού, της καυτερής πιπεριάς και της ντομάτας. Τα αφήνετε να σιγοβράσουν άλλα 20 λεπτά. Προσθέτετε, τέλος, τα κομματάκια του ψωμιού, που τα έχετε ροδοκοκκινίσει στην τελευταία κουταλιά του ελαιόλαδου, το αλάτι και το πιπέρι.

Α. Απάντσε στις παρακάτω ερωτήσεις.

1. Γιατί αυτή η συνταγή είναι σπουδαία;
2. Πώς έγινε και η γιαγιά πήρε αυτό το βραβείο;
3. Τι εντύπωση άφησε αυτό το πιάτο στους καλεσμένους;
4. Ανάφερε τα υλικά που χρειάζονται για να φτιάξει κανείς αυτό το φαγητό.
5. Ποιο νομίζεις ότι ήταν το μυστικό αυτής της συνταγής;
6. Εξήγησε πώς γίνεται μια σπεσιαλιτέ που κάνει ένα δικό σου πρόσωπο.



το βραβείο
ο διαγωνισμός
η εκδήλωση



τα υλικά
οι οδηγίες
η εκτέλεση
η μέθοδος



το ελαιόλαδο
το πιπέρι
το αλάτι
το ξίδι
τα φασόλια
το σέλινο
το κρεμμύδι
η λεκάνη, το μπολ
η κατσαρόλα
το τηγάνι
το ταψί
το τρυπητό



βράζω, σιγοβράζω
ψήνω
τηγανίζω, τσιγαρίζω
ξεφλουδίζω

κόβω, ψιλοκόβω
πλένω, στραγγίζω
φουσκώνω
προσθέτω

νόστιμος – νόστιμη – νόστιμο
εύγευστος – εύγευστη – εύγευστο
ώριμος – ώριμη – ώριμο
καυτερός – καυτερή – καυτερό
αξέχαστος – αξέχαστη – αξέχαστο
αλμυρός – αλμυρή – αλμυρό
ανάλατος – ανάλατη – ανάλατο
καμένος – καμένη – καμένο
άψητος – άψητη – άψητο
φιλανθρωπικός – φιλανθρωπική – φιλανθρωπικό





Πρόσεξε τις πιο κάτω μορφές διαλόγων.

Ποιοι από τους παρακάτω διαλόγους είναι πιο ευγενικοί;

— Τι θέλετε;
— Θέλω...

— Τι θέλετε, παρακαλώ;
— Θέλω...

— Τι θα θέλατε, παρακαλώ;
— Θα ήθελα...

— Μπορώ να έχω... ;
— Μάλιστα!/Βεβαίως!/Αμέσως!

— Παρακαλώ, μπορώ να έχω... ;
— Μάλιστα, κύριε/κυρία.

Γ. Ανά δύο δώστε τις παραγγελίες σας:

α) σε ένα εστιατόριο

β) σε μια καντίνα

γ) σε ένα ζαχαροπλαστείο

δ) σε ένα καφενείο

διαλέγοντας φαγητά, ποτά, αναψυκτικά από τις παρακάτω ομάδες.

α

κολοκυθάκια
κοτόπουλο
ψητό με πατάτες
μακαρόνια με κιμά
σπανακόρυζο
φασολάδα
παστίτσιο
μπριαμ

β

1. διάφορα σάντουιτς με ζαμπόν, τυρί, αβγό, ντομάτα, ρώσικη σαλάτα κ.λπ.
2. τοστ με: αβγό, λουκάνικο, τυρί, ζαμπόν, μπέικον
3. τυρόπιτα, σπανακόπιτα, μπουγάτσα, λουκανικόπιτα, πίτσα ατομική
4. μπίρα, κόκα κόλα, πέψι κόλα, πορτοκαλάδα, λεμονάδα

γ

μπακλαβά
κανταϊφι
πάστα σοκολατίνα
πάστα αμυγδάλου

δ

φραπέ σκέτο, νεσκαφέ ζεστό με γάλα, νεσκαφέ ζεστό σκέτο κ.λπ.

ελληνικό καφέ:

μέτριο, γλυκό βραστό, βραστό χωρίς καϊμάκι, καφέ με ολίγη (με λίγη ζάχαρη), σκέτο

Ουσιαστικά

Γενική

ο διαγωνισμός
του διαγωνισμού
των διαγωνισμών

ο πωλητής
του πωλητή
των πωλητών

ο χειμώνας
του χειμώνα
των χειμώνων

η οδός
της οδού
των οδών

η συνταγή
της συνταγής
των συνταγών

η εφημερίδα
της εφημερίδας
των εφημερίδων

το φαγητό
του φαγητού
των φαγητών

το βιβλίο
του βιβλίου
των βιβλίων

το ψωμί
του ψωμιού
των ψωμιών

ο μεζές
του μεζέ
των μεζέδων

ο παππούς
του παππού
των παππούδων

ο ψαράς
του ψαρά
των ψαράδων

η γιαγιά
της γιαγιάς
των γιαγιάδων

η αλεπού
της αλεπούς
των αλεπούδων

η ώρα
της ώρας
των ωρών

η οδηγία
της οδηγίας
των οδηγιών

το τραγούδι
του τραγουδιού
των τραγουδιών

Πρόσεξε τι γίνεται
με μερικά ουσιαστικά
στη γενική.

ο άν-θρω-πος
του αν-θρώ-που
των αν-θρώ-πων

η εί-σο-δος
της ει-σό-δου
των ει-σό-δων

το τη-λέ-φω-νο
του τη-λε-φώ-νου
των τη-λε-φώ-νων

το μά-θη-μα
του μα-θή-μα-τος
των μα-θη-μά-των

