

ΕΝΟΤΗΤΗΤΑ 15^η

Πάσχα

κατανόηση

1. Συμβουλευόμαι το κείμενο "Πάσχα στον κόσμο" και συμπληρώνω τα κενά.

α. Σε όλο τον κόσμο, Μεγάλη Εβδομάδα σημαίνει,, και συμμετοχή σε διάφορες

β. Η περιφορά του είναι ένα έθιμο που έχουν μόνο οι χριστιανοί.

γ. Οι πιο πολλές και εντυπωσιακές γίνονται στην

ακρόαση

2. Ακούω προσεκτικά το διήγημα του Ηλία Βενέζη "Μια αλλιότικη Ανάσταση" και απαντώ στις ερωτήσεις:

α. Ποια ήταν τα ονόματα των γερόντων και ποιας εθνικότητας ήταν;

.....
.....
.....

β. Από πού είχε έρθει στην Λέσβο ο Βασίλης ο Βάρκας και γιατί;

.....
.....
.....

γ. Γιατί και οι δυο λένε: "Σε τι φταιξαμε;"

.....
.....
.....

δ. Ποιο είναι τελικά το αληθινό νόημα της Ανάστασης;

.....
.....
.....
.....

επικοινωνία

3. Μιλώ κι εγώ για τα έθιμα του Πάσχα στον τόπο που ζω.

4. Γράφω για ένα από αυτά που με συγκινεί ιδιαίτερα και δικαιολογώ τη συγκίνησή μου.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Συμπληρώνω την ακροστιχίδα

Λουλούδι του Επιταφίου

- α. Β-----
- β. Ι-----
- γ. Ο-----
- δ. Λ-----
- ε. Ε-----
- στ. Τ-----
- ζ. Α-----

- α. Η Ανάσταση γίνεται το Μ. Σάββατο το
- β. Αυτός πρόδωσε το Χριστό.
- γ. Λέγεται κι αλλιώς το αρνί που σουβλίζουμε.
- δ. Λέγεται κι έτσι το Πάσχα.
- ε. Τον στολίζουμε τη Μ. Παρασκευή.
- στ. Τα φτιάχνουμε τη Μεγάλη Εβδομάδα.
- ζ. Χριστός

ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Και τώρα ελάτε να μαγειρέψουμε το "κατσικάκι φρικασέ" ... και καλή όρεξη....

Κατσικάκι ανοιξιότικο φρικασέ

Υλικά

1 κιλό κατσικάκι κομμένο σε 4 μερίδες
1,5 κιλό ξερά κρεμμύδια
3 φρέσκα κρεμμυδάκια
3 κουταλιές ψιλοκομμένο άνηθο
½ φλιτζάνι λάδι
αλάτι και πιπέρι
1 αυγό
χυμός ενός λεμονιού

Εκτέλεση

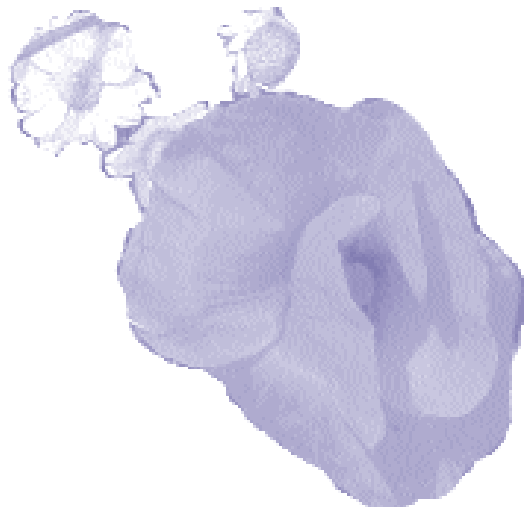
Διαλέξτε μια κατσαρόλα ρηχή και φαρδιά. Βάλτε μέσα το κρέας πλυμένο και ρίξτε του αλάτι και πιπέρι. Σκορπίστε πάνω του ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια και τον άνηθο. Ρίχτε ακόμη λίγο αλάτι.

Περιχύστε έπειτα το φαγητό με λάδι, σκεπάστε το και αφήστε το να βράσει

σε πολύ σιγανή φωτιά. Δε χρειάζεται να βάλετε καθόλου νερό, γιατί τα κρεμμύδια βγάζουν πολλά υγρά.

Αφήστε το να σιγοβράσει μέχρι να μαλακώσουν και το κρέας και τα κρεμμύδια. Αν έχει ακόμα υγρά, δυναμώστε τη φωτιά και ξεσκεπάστε την κατσαρόλα. Χτυπήστε το αυγό να γίνει αφράτο, προσθέστε τον χυμό του λεμονιού και συνεχίστε το χτύπημα.

Πάρτε λίγο ζωμό από το φαγητό και ρίξτε το στο αργά αργά στο πιάτο με το αυγολέμονο, μέχρι να γίνει καυτό. Ρίξτε το στην κατσαρόλα και σείστε την καλά προσεκτικά. Δοκιμάστε το αλάτι και το πιπέρι, αν είναι αρκετά. Μην σκεπάστε την κατσαρόλα γιατί θα κόψει το αυγολέμονο.

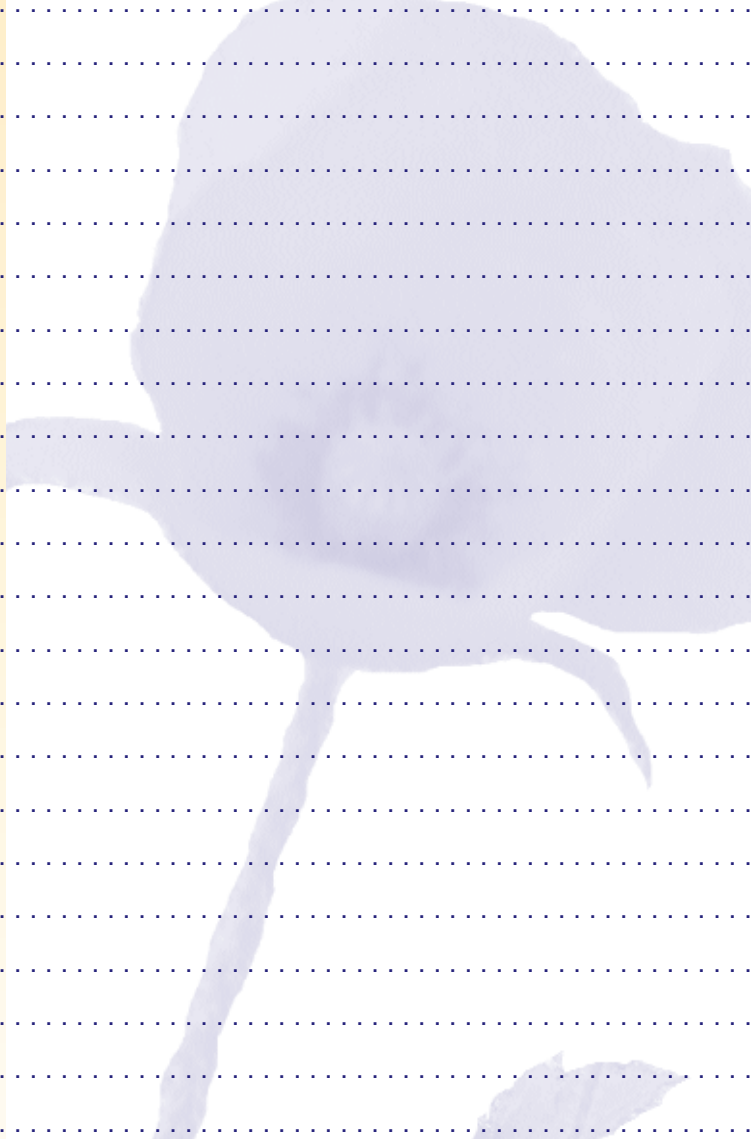


δραστηριότητα

6. Από τη συνταγή "Κατσικάκι ανοιξιάτικο φρικασέ" συνδυάζω αυτά που ταιριάζουν:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| ■ πλένω και αλατοπιπερώνω | ■ χυμό λεμονιού |
| ■ σκορπίζω | ■ κρεμμυδάκια και άνηθο |
| ■ περιχύνω με | ■ αυγό |
| ■ χτυπάω | ■ κρέας |
| ■ προσθέτω | ■ λάδι |

7. Προσκαλώ με γράμμα κάποιον φίλο μου να περάσει τις διακοπές του Πάσχα στο σπίτι μας. Του γράφω για τα έθιμά μας, τα φαγητά μας και την ατμόσφαιρα των ημερών.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....