

## Με τι θα ασχοληθούμε:

- Πώς δίνουμε οδηγίες για μια συνταγή
- Πώς σχηματίζουμε την προστακτική των σύνθετων ρυμάτων
- Πώς χρησιμοποιούμε τις αποτελεσματικές προτάσεις

## Συνταγές μαγειρικής

Κάτι ωραίο μαγειρεύεται στην κουζίνα. Μάθετε τι διαβάζοντας τη συνταγή:



### Μακαρόνια με κιμά

#### Υλικά

500 γραμμάρια μακαρόνια  
500 γραμμάρια μοσχαρίσιος κιμάς  
1 ποτηράκι του κρασιού λάδι  
2 κρεμμύδια ξερά τριμμένα  
1 πράσινη πιπεριά κομμένη σε κύβους  
1 μεγάλο καρότο κομμένο σε κύβους  
1 κιλό ντομάτες ξεφλουδισμένες  
και χοντροκομμένες  
1 ποτήρι του νερού χυμό ντομάτας  
½ ποτηράκι του κρασιού άσπρο κρασί<sup>ζάχαρη</sup>, αλάτι και πιπέρι  
τυρί ρεγκάτο τριμμένο

#### Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζω τον κιμά με το λάδι και το κρεμμύδι, τον ανακατεύω συνέχεια για να μη σβοιλιάσει και προσθέτω την πιπεριά, το καρότο, το κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι. Μετά ρίχνω τις ντομάτες και τον χυμό ντομάτας, προσθέτω λίγο νερό και αφήνω τον κιμά να βράσει και να μείνει με τη σάλτσα του. Βράζω τα μακαρόνια, τα σουρώνω και τα βουταρώνω. Απλώνω σε μια πιατέλα, διαδοχικά, λίγο τυρί ρεγκάτο, τα μακαρόνια, πάλι τυρί, τον κιμά με τη σάλτσα του και τελειώνω με τυρί.

Ρένα της Φτελιάς, Συνταγές για ζυμαρικά, εκδ. Νέα Σύνορα, Αθήνα, 2000

1. Παρατηρήσατε ότι η συνταγή είναι χωρισμένη σε δύο μέρη; Ποια είναι αυτά και ποιες πληροφορίες μάς δίνει το κάθε μέρος;

**2.** Ο διπλανός σας θέλει να μαγειρέψει το φαγητό που σας προτείναμε, αλλά δεν έχει κατάβει καθώς τι πρέπει να κάνει. Εσείς του εξηγείτε και του περιγράφετε τη συνταγή όσο το δυνατό καθύτερα.

**Δεν ξεχνάτε να του πείτε:**

- ➡ ποια είναι τα απαραίτητα υλικά για τη συνταγή και
- ➡ ποια είναι η διαδικασία μαγειρέματος βήμα προς βήμα

Προσέξτε να του δώσετε σαφείς οδηγίες για να μην τα κάνει «σαλάτα»!



Στη συνταγή τα ρόματα που δίνουν οδηγίες βρίσκονται σε έγκλιση οριστική. Εδώ η οριστική χρησιμοποιείται για να δείξει μια ενέργεια η οποία επαναλαμβάνεται με τον ίδιο τρόπο κάθε φορά. Θυμηθείτε, ακόμη, ότι χρησιμοποιούμε οριστική όταν μιλάμε για κάτι βέβαιο και πραγματικό.

Για παράδειγμα: *To απόγευμα θα μαγειρέψω. Ο ήλιος λάμπει. Χτες έπαιξα μπάλα.*



**3.** Τα ξαδέρφια σας ετοιμάζουν ένα τραπέζι-έκπληξη. Υπαγορέψτε τους τις οδηγίες της συνταγής σε δεύτερο πληθυντικό πρόσωπο και συνοπτική προστακτική: *Σε μια κατσαρόλα βάλτε τον κιμά...*



**4.** Σε ένα πάρτι, αποφασίζετε με τους φίλους σας να φτιάξετε την παρακάτω νοστιμιά. Εσείς αναλαμβάνετε να τους καθοδηγήσετε. Ξαναγράψτε το κείμενο χρησιμοποιώντας συνοπτική υποτακτική: *Πρέπει πρώτα να χρησιμοποιήσουμε ένα πιάτο και μετά...*

### Ρολόι για φάγωμα

Ξέφυγε από τα συνηθισμένα και ξύπνησέ τους όλους με ένα ρολόι που... τρώγεται! Χρησιμοποίησε ένα πιάτο για βάση του ρολογιού σου. Κόψε, με φορμάκια της κουζίνας σε διάφορα σχήματα, ψωμί του τοστ, τυρί, ζαμπόν -ακόμη και ομελέτα- και χρησιμοποίησέ τα ως αριθμούς του ρολογιού. Κόψε καρότο για δείκτες και ρύθμισέ τους στην ώρα που θέλεις.

Έτοιμο να καταπλήξει όσους βρεθούν στην κουζίνα σου!



## Παραδοσιακές γεύσεις

Τρώγοντας αποθαμβάνουν καθήτερα τη συντροφιά Έλληνες και Τούρκοι. Υπάρχουν μάλιστα τόσα κοινά έθιμα και συνήθεις που εύκολα καταλαβαίνει κανείς πόσο κοντά είναι οι δύο λαοί. Για παράδειγμα, την Πρωτομαγιά στην Ελλάδα και στην Τουρκία οι άνθρωποι πηγαίνουν στην εξοχή, ώστε να γιορτάσουν την άνοιξη με γλέντια στους αγρούς. Στα παράλια της Τουρκίας και την Κρήτη, τη μέρα αυτή, βράζουν φρέσκα βότανα για να αποκτήσουν δύναμη και να προστατεύονται από τα μάγια. Εξάλλου, πολλοί από τους κοινούς μεζέδες δεν είναι μαγειρεμένοι. Τα τουρσιά ή τα παστά ψάρια συντηρούνται από τους δύο λαούς με τον ίδιο τρόπο, μέσα σε ξίδι, αλάτι, άρμην ή λάδι, με αποτέλεσμα να μπορούν να τα τσιμποθύγησουν ακόμα και με το χέρι.

M. Λαμπράκη - E. Akin, Ελλάδα, Τουρκία στο ίδιο τραπέζι, εκδ. Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 2002



Η πρόταση «ώστε να γιορτάσουν την άνοιξη με γλέντια στους αγρούς» είναι μια εξαρτυμένη αποτελεσματική / συμπερασματική πρόταση διότι φανερώνει ποιο είναι το αποτέλεσμα της πρότασης που προηγείται. Οι προτάσεις αυτές εισάγονται με τους αποτελεσματικούς συνδέσμους ώστε, που ή με φράσεις (ώστε να, που να, με αποτέλεσμα να).



**5. α.** Βρείτε στο κείμενο άλλες αποτελεσματικές προτάσεις.

**β.** Συμπληρώστε με αποτελεσματικές προτάσεις τις παρακάτω φράσεις:

- Είναι τόσο λιχούδης, .....
- Έτρωγε τόσο λίγο, .....
- Το γιορτινό τραπέζι είχε τόση επιτυχία, .....
- Μαγειρεύει τόσο νόστιμα, .....

**6.** Στον παρακάτω διάλογο, οι δυο φίλοι, ο σερβιτόρος και ο πελάτης, έκαναν αρκετά λάθη στην προστακτική μερικών σύνθετων ρυμάτων. Μπορείτε να τα βρείτε και να τα διορθώσετε;

**Θυμηθείτε:**

Αύξηση παίρνει μόνο η οριστική. Για παράδειγμα, λέμε έφερε έναν φίλο του μαζί.

Στην προστακτική, δε λέμε ποτέ έφερε μου έναν καφέ. Λέμε φέρε μου έναν καφέ.

Προσέξτε και τα παραδείγματα που ακολουθούν:

- Ο δάσκαλος μας ανέλισε το μάθημα ⇒ γ' ενικό, οριστική αορίστου
- Ανάλισε τι ακριβώς θέλεις ⇒ β' ενικό, συνοπτική προστακτική

## Ενότητα 4

### Διατροφή

Γιάννη,  
επέλεξε από τον  
κατάλογο με τα γλυκά,  
παρήγειπε ότι προτιμάς, μπες  
στην κουζίνα και ανέλαβε πρω-  
τοβουλία. Εγώ έχω δουλειά, το  
μαγαζί στα χέρια σου. Ορίσε,  
παρέλαβε και τα κλειδιά.

Αμάν, ρε Νίκο, με τα αστεία σου!  
Ανέβαλε τη δουλειά σου και φέρε μου  
έναν μπακλαβά.



σκίτσο Π. Ζερβού, περιοδικό «9», Ελευθεροτυπία, τεύχος 190, 25/2/04 (διασκευή)

### Γάρος, το κέτσαπ των αρχαίων

Ο κοινός πολίτης της αρχαιότητας τρεφόταν με χυλό από δημητριακά ή όσπρια, πίτα άζυμου ψωμιού και πλαχανικά. Για να δώσουν γεύση στη μονότονη αυτή δίαιτα, πρόσθεταν στα φαγητά μια σάλτσα την οποία ονόμαζαν «γάρο» και τη χρησιμοποιούσαν όπως εμείς σήμερα το κέτσαπ.

Ο «γάρος» φτιαχνόταν από μικρά ψάρια ή από κοκλιούς και εντόσθια ψαριών, τα οποία ανακάτευαν με μπόλικο αλάτι, κρασί, ξίδι και μαϊντανό και τα άφναν στον ήλιο 2-3 μήνες να ζυμωθούν και να γίνουν μια παχύρρευστη μάζα. Αυτό το καθόλου εύοσμο κατασκεύασμα το πρόσθεταν παντού, όχι μόνο στην αρχαιότητα αλλά και μετέπειτα, ως και τους βυζαντινούς χρόνους.

Πολλοί πιστεύουν ότι η γεύση της σάλτσας αυτής θα πρέπει να έμοιαζε με σάλτσες που χρησιμοποιούνται σήμερα στην κινέζικη και άλλες κουζίνες της Απω Ανατολής. Άλλοι, πάλι, πένε ότι, αν θιώσουμε στο μπλέντερ παστή σαρδέλα και την ανακατέψουμε με ξίδι, μυρωδικά και λίγο λάδι, θα έχουμε μια πολύ καλή απομίμηση του «γάρου».

Αγηλαΐα Κρεμέζη, Συνταγές και ιστορίες για μάγειρες με ανησυχίες, εκδ. Πατάκη, Αθήνα, 2004 (διασκευή)





**7.** Ο «γάρος» ήταν μια... αρχαία νοστιμιά. Τι άλλο έτρωγαν στην αρχαιότητα; Πού και πώς οργάνωναν τα γεύματά τους; Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες και να τις παρουσιάσετε στην τάξη;

Χωριστείτε σε ομάδες και διαλέξτε ένα θέμα.

Αναζητήστε πληροφορίες σε βιβλία, εγκυκλοπαίδειες ή στο διαδίκτυο.

Για να φτάσει ο χρόνος, πρέπει να κάνετε μια περίθηψη των πληροφοριών που βρήκατε. Δώστε τίτλο στο κείμενό σας και γράψτε μόνο τα κύρια σημεία των κειμένων που διαβάσατε.

Μπορείτε να συνοδεύσετε το κείμενο με σχετικές εικόνες.

Τώρα είστε έτοιμοι για την παρουσίαση!



**8.** Βρήκατε στην κουζίνα ένα παλιό τετράδιο, όπου η γιαγιά έγραψε τις συνταγές της. Τα χρόνια έχουν περάσει και έχουν σβιστεί πολλά γράμματα. Μπορείτε να τα συμπληρώσετε;

### Φασολάκια βραστά

1/2 κιλό φασολάκια

2 κόκκινες πιπεριές

1/4 κούπας λάδι

2 κουταλιές ξύδι

Πλήγιο ζάχαρη

1 σκελίδα σκόρδο τριμμένο

αλάτι πιπέρι

Καθαρ...στε και πλ...ντε τα φασολάκια. Βάλτε τα σε κατσαρόλα μέσα σε νερό που βράζει και βράστ... τα για 15', να μαλακ...σουν, χωρίς να παραβράσουν. Στραγγ...στε τα καλά, βάλτε τα σε πιατέλλα και στολ...στε τα με τις πιπεριές. Σε ένα βαζάκι που κλ...νει καλά, βάλτε τα υλικά της σάλτσας, χτυπ...στε τα ν' ανακατε...τούν καλά και περιχ...στε τη σαλάτα, πήγο πριν τη σερβ...ρετ... . Αν οι πιπεριές είναι διατηρημένες σε βάζο, στραγγ...στ... τες και χρ...σιμοπ...ήστε τες όπως είναι. Αν είναι φρέσκιες, ψ...στε ή βράστε τες πρώτα και ξεφλουδ...στε τες.

Ελληνική κουζίνα – μαγειρική, εκδ. Β. Αθηναϊάδου, Αθήνα, 2003