

Καλησπέρα στους μαθητές μου.

Σε αυτό το μάθημα θα ασχοληθούμε με την ώρα. Θα μάθουμε την ώρα με 2 τρόπους : τον επίσημο και τον ανεπίσημο τρόπο.

Για την ώρα σας έβαλα μία άσκηση στην οποία θα πρέπει να γράψετε την ώρα και με τους 2 τρόπους.

Στο ίδιο μάθημα θα κάνουμε την δεύτερη άσκηση της συνταγής με την οποία ασχοληθήκαμε την προηγούμενη φορά. Θα ξαναδείτε το βίντεο με την συνταγή και θα προσπαθήσετε να βάλετε στην σωστή σειρά τις προτάσεις της εκτέλεσης της συνταγής.

Η καθηγήτρια σας

Νικοπούλου Μαρίνα

Un renseignement sur le temps

Dire l'heure

Quelle heure est-il? = Τι ώρα είναι ;

Il est..... = Είναι

Heure officielle=επίσημη ώρα	
18:0 0	Il est dix-huit heures
18:0 5	Il est dix-huit heures cinq
18:1 0	Il est dix-huit heures dix
18:1 5	Il est dix-huit heures quinze
18:2 0	Il est dix-huit heures vingt
18:2 5	Il est dix-huit heures vingt-cinq
18:3 0	Il est dix-huit heures trente
18:3 5	Il est dix-huit heures trente-cinq
18:4	Il est dix-huit heures quarante

0	
18:4 5	Il est dix-huit heures quarante-cinq
18:5 0	Il est dix-huit heures cinquante
18:5 5	Il est dix-huit heures cinquante-cinq
19:0 0	Il est dix-sept heures

Heure courante=ανειπίσημη ώρα	
18:0 0	Il est six heures
18:0 5	Il est six heures cinq
18:1 0	Il est six heures dix
18:1 5	Il est six heures et quart
18:2 0	Il est six heures vingt
18:2 5	Il est six heures vingt-cinq
18:3 0	Il est six heures et demie
18:3 5	Il est sept heures moins vingt-cinq
18:4 0	Il est sept heures moins vingt
18:4 5	Il est sept heures moins le quart
18:5 0	Il est sept heures moins dix
18:5 5	Il est sept heures moins cinq
19:0 0	Il est sept heures

Στην ανειπίσημη ώρα χρησιμοποιούμε :

Demi/ demie= μισός/ μισή

Le quart= το τέταρτο

Le midi=το μεσημέρι

Moins =παρά

Επίσης στην ανεπίσημη ώρα οι παρακάτω ώρες είναι:

12:00 Il est midi = είναι μεσημέρι

12:30 Il est midi et demi

00:00 Il est minuit=είναι μεσάνυχτα

00:20 il minuit et demi

Exercice 1

Ecrivez les heures en lettres (heure officielle et heure courante)

Γράψτε τις ώρες με γράμματα (ώρα επίσημη και ώρα ανεπίσημη)

13:15 Il est treize heures quinze

il est une heure et quart

9:45 il est neuf heures quarante-cinq

il est dix heures moins le quart

19:10 Il est dix-sept heures dix

Il est sept heures dix

12:25 Il est douze heures vingt-cinq

Il est midi vingt-cinq

11:30 il est onze heures trente

Il est onze heures et demie

21:35 Il est vingt et une heures trente-cinq

Il est dix heures moins vingt-cinq

7: 50 Il est sept heures cinquante

Il est huit heures moins dix

14:15 Il est quatorze heures quinze

Il est deux heures et quart

Double Tarte

Diner et dessert dans un seul plat



Tapez sur le lien, regardez la vidéo (jusqu'au 2.36) et répondez a l'exercice suivant

Πατήστε στον παρακάτω σύνδεσμο, κοιτάξτε το βίντεο (μέχρι το 2.36) και απαντήστε στην άσκηση που ακολουθεί

<https://www.bonap.fr/tarte-poulet-dessert-pommes/?fbclid=IwAR0QdMf7xtWQC6zmBC-1qKQKtMm2gUSxx41d25sINZzWQAIANyHzKR1zFSQ>

Exercice 2

Mettez la préparation de la recette au correct ordre

Βάλτε την εκτέλεση της συνταγής στην σωστή σειρά.

- Préparez** la garniture aux pommes: **pelez** les pommes, **coupez-les** en quartiers et **mélangez-les** avec les autres ingrédients de la garniture aux pommes
= Προετοιμάστε την γαρνιτούρα με τα μήλα: ξεφλουδίστε τα μήλα, κόψτε τα σε τετράγωνα και ανακατέψτε τα με τα άλλα τα συστατικά της γαρνιτούρας με τα μήλα.
- Placez** au fond du **plat à gratin** une couche de pâte, ensuite **divisez** le plat en deux moitiés avec du **papier aluminium**.

- = Τοποθετείστε στον πάτο ενός ταψιού μια στρώση ζύμης, έπειτα χωρίστε το πιάτο σε δύο μισά με το αλουμινόχαρτο
- c. Placez la pâte au **réfrigérateur** pendant une heure.
= Τοποθετήστε την ζύμη στο ψυγείο για μία ώρα
- d. Préparez la garniture au poulet : dans **une poêle** faites revenir l'ail et les oignons, **ajoutez** les blancs de poulet, les carottes, les champignons, les petits pois, le paprika, le brouillon. A la fin, ajoutez le lait avec la maïzena, le fromage frais et la mozzarella. **Assaisonnez** de sel et de poivre.
=Προετοιμάστε την γαρνιτούρα με το κοτόπουλο: σε ένα τηγάνι σοτάρετε το σκόρδο και τα κρεμμύδια, προσθέστε το κοτόπουλο, τα καρότα, τα μανιτάρια, τον αρακά, την γλυκιά πιπεριά, τον ζωμό. Στο τέλος, προσθέστε το γάλα με τον κονφλάουρ, το φρέσκο τυρί και την μοτσαρέλα. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- e. **Enfournez** la tarte pendant 40 minutes à 190 C.
= φουρνίστε την τάρτα κατά την διάρκεια 40 λεπτών στους 190 βαθμούς
- f. Préparez la pâte.
= προετοιμάστε την ζύμη
- g. **Étalez** la pâte restée, coupez-la en deux et **séparez**-la aux moitiés du plat.
= Ανοίξτε την ζύμη που έμεινε, κόψτε την στα δύο και χωρίστε την στα μισά του πιάτου
- h. **Couvrez** les deux préparations avec de la pâte.
=Καλύψτε τις δύο προετοιμασίες με την ζύμη.
- i. **Mettez** les deux préparations dans **le moule**.
= Βάλτε τις δύο προετοιμασίες στην φόρμα.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
f	c	b	g	a	d	i	h	e

Ingredients

La farine= το αλεύρι
 Le sel=το αλάτι
 Le sucre= η ζάχαρη
 L'eau=το νερό
 L'amande=το αμύγδαλο
 Le beurre=το βούτυρο
 La canneberge=κρανμπερι
 La pomme= το μήλο
 La cannelle=η κανέλα
 La chapelure=Τριμμένη φρυγανιά
 La noix=το καρύδι
 L'ail= το σκόρδο
 La carotte= το καρότο

Le champignon= το μανιτάρι
Le fromage= το τυρί
Le roulet=το κοτόπουλο
Le lait=το γάλα
L'oignon=το κρεμμύδι
Le petit-pois= το μπιζέλι

Verbes culinaires

Préparer=προετοιμάζω
Peler= ξεφλουδίζω
Couper=κόβω
Mélanger=ανακατεύω, αναμιγνύω
Placer=τοποθετώ
Diviser=διαίρω
Ajouter=προσθέτω
Enfourner=βάζω στον φούρνο
Etaler=ανοίγω την ζύμη
Séparer=χωρίζω
Couvrir=καλύπτω
Mettre=βάζω
Assaisonner=καρυκεύω

Ustensiles

Le plat a gratin = ταψί, πυρίμαχο
Le papier aluminium=αλουμινόχαρτο
Le réfrigérateur= ψυγείο
La poêle= τηγάνι
Le moule=φόρμα