

Καλησπέρα στους μαθητές.

Σήμερα έχουμε το τελευταίο μάθημα του εξαμήνου.

Σε αυτό το μάθημα θα κάνουμε επανάληψη τα φρούτα και τα λαχανικά που έχουμε μάθει ως τώρα συνδέοντας την γαλλική με την αγγλική γλώσσα. (πρώτη άσκηση)

Επίσης θα κάνουμε και μια ακόμα συνταγή.(δεύτερη άσκηση)

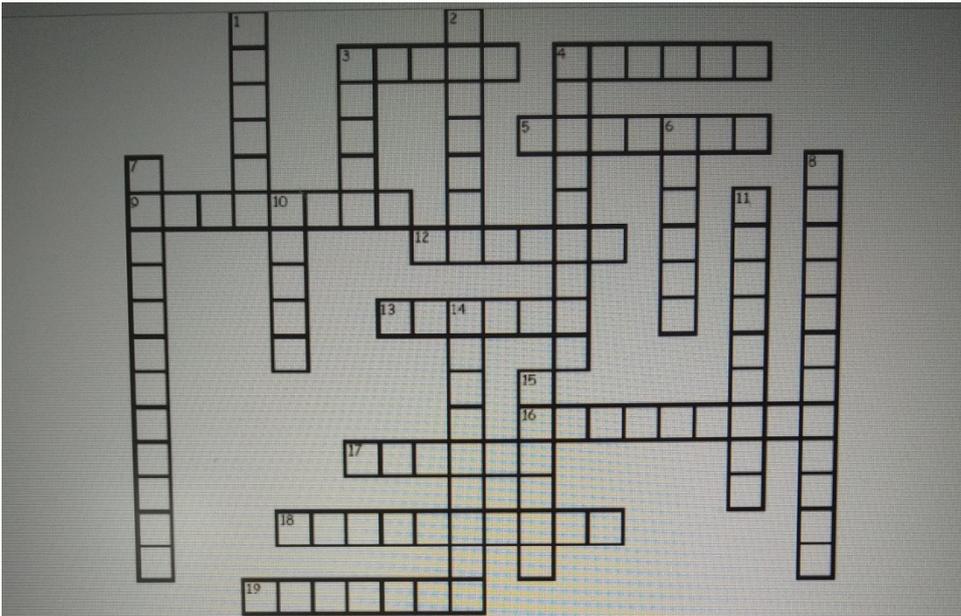
Τις απαντήσεις θα πρέπει να μου τις στείλετε **εως και την Παρασκευή 18-06-2021**.

Η καθηγήτρια σας

Νικοπούλου Μαρίνα

MOTS CROISES

LES FRUITS ET LES LEGUMES



Horizontal

- 3. pear
- 4. strawberry
- 5. bean
- 9. asparagus
- 12. onion
- 13. pineapple
- 16. artichoke
- 17. lemon
- 18. mushroom
- 19. carrot

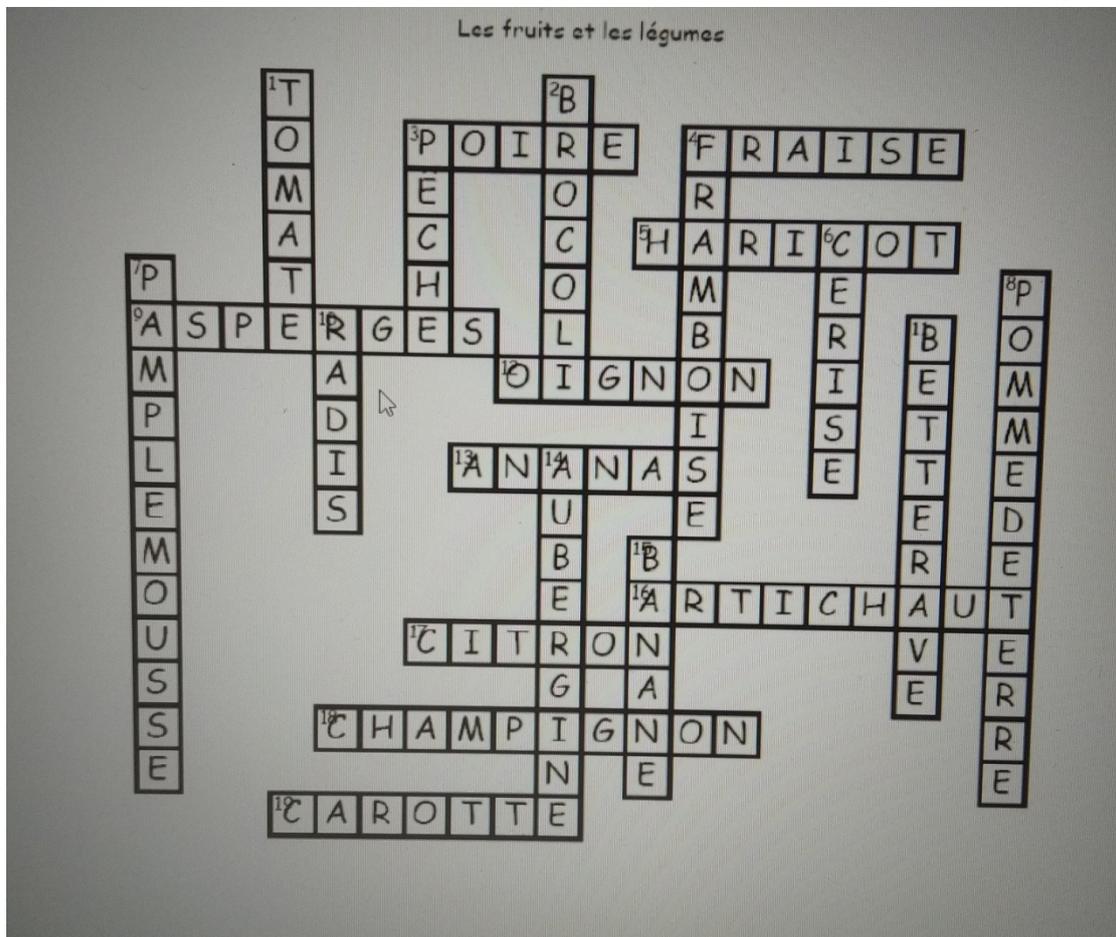
Vertical

- 1. tomato
- 2. broccoli
- 3. peach
- 4. raspberry
- 6. cherry
- 7. grapefruit
- 8. potato
- 10. radish
- 11. beet
- 14. eggplant
- 15. banana

Exercice 1

Trouvez les fruits et les légumes des mots croisés

Βρείτε τα φρούτα και τα λαχανικά του σταυρόλεξου



Délicieuse omelette de pâtes



https://www.bonap.fr/pates-omelette/?fbclid=IwAR1O4X_GmqwPhwxQkzZttyxyH_6u3oBIYXOPobtCgBL8l3rCWvkkATkf8Uw

Tapez sur le lien ci-dessus, regardez la vidéo (jusqu'à 1.30) et répondez à l'exercice suivant

Πατήστε στον παραπάνω σύνδεσμο, κοιτάξτε το βίντεο (μέχρι 1.30) και απαντήστε στην παρακάτω άσκηση.

Exercice

Complétez la préparation de la recette avec les verbes suivants

Συμπληρώστε την εκτέλεση της συνταγής με τα παρακάτω ρήματα.

Ajoutez, cassez, couvrez, déposez, égouttez, faites bouillir, faites cuire, mélangez, râpez, retournez, versez, versez

1. Dans une casserole, **faites bouillir** les bucatini dans de l'eau salée.
Egouttez - les.
= Σε μία κατσαρόλα, βράστε τα μακαρόνια bucatini σε αλατισμένο νερό.
Στραγγίστε τα
2. Dans une poêle, **versez** un peu d'huile et **déposez** les bucatini en spirale.
= Σε ένα τηγάνι, ρίξτε λίγο λάδι και τοποθετείστε τα μακαρόνια bucatini σε μορφή σπιράλ

3. Par-dessus, **râpez** du cheddar, du gouda et du feta. **Ajoutez** du persil haché et faites encore une couche avec les mêmes ingrédients. Recouvrez totalement d'une couche de pâtes.
= Από επάνω, τρίψτε το cheddar, το gouda και την φέτα. Προσθέστε μαϊντανό ψιλοκομμένο και κάντε ακόμα μία στρώση με τα ίδια τα συστατικά. Καλύψτε εξολοκλήρου με μια στρώση από μακαρόνια.
4. **Cassez** 3 œufs et **mélangez**- les avec du lait, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
= Σπάστε 3 αυγά και ανακατέψετε τα με το γάλα, το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι.
5. **Versez** le tout sur les pâtes dans la poêle et **couvrez** la poêle.
= Ρίξτε τα όλα πάνω στα μακαρόνια μέσα στο τηγάνι και σκεπάστε το τηγάνι
6. **Faites cuire** à feu moyen pendant 15 minutes. **Retournez** l'omelette avant la servir.
= Ψήστε τα σε μέση θερμοκρασία για 15 λεπτά. Αναποδογυρίστε την ομελέτα πριν την σερβίρετε.