

Καλησπέρα στους μαθητές μου.

Στο σημερινό μάθημα θα σας θυμίσω τους μήνες και τις εποχές και θα κάνετε μία άσκηση με εποχιακά λαχανικά. Θα δείτε πίνακα και θα προσπαθήσετε να εντοπίσετε σε πιο λαχανικό αναφέρεται η κάθε πρόταση στην άσκηση που βρίσκεται κάτω απόν πίνακα μέσα στην εικόνα.

Στο ίδιο μάθημα θα κάνουμε και μία συνταγή. Θα δείτε το βίντεο και θα κάνετε την άσκηση της συνταγής.

Τις απαντήσεις θα πρέπει να μου στείλετε εως και την Παρασκευή 23/4/2021.

Η καθηγήτρια σας

Νικοπούλου Μαρίνα

### Un renseignement sur le temps

#### Les mois de l'année

#### Les saisons

<b>Les mois de l'année</b> <b>=Οι μήνες τους έτους</b>
Janvier= Ιανουάριος
Février= Φεβρουάριος
Mars= Μάρτιος
Avril= Απρίλιος
Mai= Μάιος
Juin= Ιούνιος
Juillet= Απρίλιος
Aout= Αύγουστος
Septembre= Σεπτέμβριος
Octobre= Οκτώβριος
Novembre= Νοέμβριος
Décembre= Δεκέμβριος

<b>Les saisons= οι εποχές</b>
En été= Το καλοκαίρι
En hiver= Τον χειμώνα
En automne= Το φθινόπωρο
Au printemps= Την άνοιξη

#### Exercice 1

Regardez la photo et trouvez la légume demandée à l'exercice sous le tableau.

Κοιτάξτε την φωτογραφία και βρείτε τα λαχανικά που ζητούνται στην άσκηση κάτω από τον πίνακα.

## Les légumes de saison

	Hiver			Printemps			Été			Automne		
	déc.	janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	nov.
Artichauts												
Asperges												
A Courgettes												
B poivrons												
C Petits pois												
D artichauts												
E potirons												
F Haricots verts												
Tomates												

1. Observez le tableau et répondez.

RECETTE DE GRAMMAIRE



### Gâteau d'aubergines et de courgettes agrémenté de bolognaise et feta

<https://www.bonap.fr/gateau-courgettes-et-aubergines/?fbclid=IwAR2zQLMBIBL4kPumQJG6AhxIkayp1ZHh1bmjuBbioUL0saAWDOScnUz5nMc>

### Exercice 2

Tapez sur le lien ci-dessus, regardez la vidéo (jusqu'à 1 :35) et complétez la préparation avec les ingrédients suivants.

Πατήστε στο παραπάνω σύνδεσμο, κοιτάξτε το βίντεο (μέχρι το 1:35) και συμπληρώστε την προετοιμασία με τα παρακάτω συστατικά .

Ail, aubergines, aubergines, concentré de tomates, courgettes, huile d'olive, feta, feta, huile végétale, oignon rouge, pommes de terres, poivre, romarin, sauce tomate, sel, tomates séchées, viande de bœuf hachée,

1. Coupez les aubergines et les courgettes en tranches, salez-les et badigeonnez-le d'huile d'olive. Faites frire les tranches des deux cotés et laissez-les refroidir.
2. Coupez en deux les tranches de légumes dans un moule.
3. Faites la bolognaise : dans une casserole faites cuire la viande de bœuf hachée dans l'huile végétale. Ajoutez les tomates séchées l'oignon rouge, l'ail, le romarin, le concentré de tomates, la sauce tomate, le poivre et le sel . Laissez mijoter pour quelques minutes.
4. Versez la moitié de la bolognaise au dessus des légumes. Placez une couche de tranches de pommes de terres et de morceaux de feta .
5. Versez le reste de la bolognaise et ajoutez de morceaux de feta.
6. Repliez les tranches d' aubergines vers le milieu. Enfournerez pendant 30 minutes au four a 140 C.

### Legumes = Λαχανικά

L'aubergine=	μελιτζάνα
L'ail=	σκόρδο
L'artichaut=	μελιτζάνα
L'asperge=	σπαράγγι
La courgette=	κολοκυθάκι
L'endive=	αντίδι
Les haricots verts=	φασολάκια
Les petits pois=	αρακάς
Le poireau=	πράσο
Le poivron=	πιπέρια
Le potiron=	κολοκύθα
L'oignon=	κρεμμύδι
La tomate=	τομάτα

### Verbes culinaires=ρήματα μαγειρικής

Couper=	κόβω
Badigeonner=	αλείφω
Faire frire=	τηγανίζω
Faire cuire=	ψήνω, βράζω
Mijoter=	σιγοβράζω
Verser=	ρίχνω
Placer=	τοποθετώ
Replier=	διπλώνω
Enfourner=	φουρνίζω