1. Συμπληρώνω τις προστακτικές των ρημάτων, όπως στο παράδειγμα.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ρήμα | **Ενεστώτας** | **Αόριστος** |
| διαβάζω | διάβαζε - διαβάζετε | διάβασε - διαβάστε |
| σκουπίζω | σκούπιζε-σκουπίζετε | σκούπισε-σκουπίστε |
| καθαρίζω | καθάριζε-καθαρίζετε | καθάρισε-καθαρίστε |
| γυρίζω | γύριζε-γυρίζετε | γύρισε-γυρίστε |
| δανείζω | δάνειζε-δανείζετε | δάνεισε-δανείστε |
| δακρύζω | δάκρυζε-δακρύζετε | Δάκρυσε-δακρύστε |
| ψήνω | ψήνε-ψήνετε | ψήσε-ψήστε |
| σβήνω | σβήνε-σβήνετε | σβήσε-σβήστε |
| ανοίγω | άνοιγε-ανοίγετε | άνοιξε-ανοίξτε |
| ντύνω | ντύνε-ντύνετε | ντύσε-ντύστε |
| πλένω | πλένε-πλένετε | πλύνε-πλύντε |
| κρατώ | κράτα-κρατάτε | κράτησε-κρατήστε |
| απαντώ | απάντα-απαντάτε | απάντησε-απαντήστε |
| διπλώνω | δίπλωνε-διπλώνετε | δίπλωσε-διπλώστε |
| τεντώνω | τέντωνε-τεντώνετε | τέντωσε-τεντώστε |

2. Γράφω ξανά την παρακάτω συνταγή γράφοντας τα ρήματα στην προστακτική.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ

Υλικά

180 γραμ. σοκολάτα κουβερτούρα

4 φλιτζάνια γάλα

Εκτέλεση

Ζεσταίνετε 2 φλιτζάνια νερό σε κατσαρόλα. Σπάτε τη σοκολάτα σε κομματάκια και τη λιώνετε στο ζεστό νερό. Ανακατεύετε συνεχώς. Ζεσταίνετε τα γάλα και μοιράζετε τη λιωμένη σοκολάτα σε 4 φλιτζάνια. Ρίχνετε από πάνω το ζεστό γάλα. Ανακατεύετε το γάλα και τη λιωμένη σοκολάτα σε κάθε φλιτζάνι χωριστά.

Ηλίας Μαμαλάκης, Πρακτική κουζίνα

ΣΟ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ

Εκτέλεση

*Ζεστάνετε 2 φλιτζάνια νερό σε κατσαρόλα .Σπάστε* τη σοκολάτα σε κομματάκια και λιώστε τη σε ζεστό νερό.Ανακατέψτε συνεχώς. Ζεστάνετε το γάλα και μοιράστε τη λιωμένη σοκολάτα σε 4 φλιτζάνια. Ρίξτε από πάνω το ζεστό γάλα. Ανακατέψτε το γάλα και τη λιωμένη σοκολάτα σε κάθε φλιτζάνι χωριστά.

Σ

3. Γράφω μια δική μου συνταγή δίνοντας τις οδηγίες εκτέλεσης στην προστακτική.

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...................................................................................