

ΑΡΝΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ

1) Συμπληρώστε τα κενά με τα αρνητικά δε(ν) και μη(ν).

Προβλήματα ζευγαριών

- ____ έχω όρεξη για φαγητό.
- ____ φας, ____ είναι υποχρεωτικό να φας.
- Ναι, αλλά και για ποτό ____ έχω όρεξη.
- Ας ____ βγούμε τότε, ____ χρειάζεται να κάνουμε πράγματα που ____ θέλεις να κάνεις.
- ____ θέλω να κοιμηθώ από τώρα όμως.
- Τότε λοιπόν ____ κοιμάσαι.
- ____ έχεις όρεξη για κουβέντα;
- Έχω, αλλά ____ μου μιλάς πάλι μόνο για τα προβλήματά σου.
- ____ έχω τι άλλο να σου πω. ____ έχω διάθεση.
- Ας ____ μιλήσουμε τότε.
- Νομίζω ότι ____ με αγαπάς πραγματικά.
- ____ λες κουταμάρες.

2) Γράψτε 5 συμβουλές που θα δίνετε σε ένα φίλο σας που είναι άρρωστος και σας ρωτάει τι να κάνει.

3) Κανόνες εστιατορίου ή καφέ-μπαρ. Φτιάξτε ένα κατάλογο με 4-5 κανόνες.

4) Το αγαπημένο μου ριζότο

Πρασόρουζο (παραλλαγή κλασικής ελληνικής συνταγής)

Υλικά:

1 μεγάλο φλυτζάνι ρύζι αρμπόριο
3 φλυτζάνια ζωμό λαχανικών
1 μέτριο κρεμμύδι
2 πράσα
1 μέτριο καρότο
1 ποτηράκι άσπρο κρασί
1 κουταλάκι πελτέ ντομάτας
μισό φλυτζάνι ελαιόλαδο
άνηθο, αλάτι, πιπέρι
πεκορίνο, παρμεζάνα ή κάποιο άλλο αλμυρό τυρί για τρίψιμο

Χρησιμοποιείτε ένα μεγάλο τηγάνι με καπάκι ή γουόκ.

Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, τα πράσα και το καρότο.

Βάλτε το λάδι να ζεσταθεί και προσθέστε τα λαχανικά.

Τσιγαρίστε για λίγα λεπτά τα λαχανικά και μετά προσθέστε το κρασί, ένα φλυτζάνι ζωμό και τον πελτέ και αφήστε για 5 λεπτά να βράσουν σε μέτρια φωτιά σκεπασμένα με καπάκι.

Προσθέστε το ρύζι, τον άνηθο, αλάτι και πιπέρι και ανακατέψτε.

Χαμηλώστε τη φωτιά, προσθέστε ζωμό και σκεπάστε.

Μη Φεύγετε!

Πρέπει να προσθέτετε ζωμό και να ανακατεύετε κάθε 1-2 λεπτά!

Το ριζότο πρέπει να έχει συνέχεια αρκετό ζωμό (όχι πολύ).

Σε 20 λεπτά περίπου θα είναι έτοιμο.

Σερβίρετε το ριζότο με τριμμένο τυρί από πάνω.

ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΚΑΙ ΕΣΕΙΣ ΝΑ ΓΡΑΨΕΤΕ ΜΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗ;;