1. Κάντε κλικ στην παρακάτω ιστοσελίδα και παίξτε, αναζητώντας τα τρόφιμα.

<http://www.education.vic.gov.au/languagesonline/french/sect34/no_01/no_01.htm>

1. Αφού δείτε το βίντεο, απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις.

<http://www.youtube.com/watch?v=AFfOcJ0ZKWw>

* Ο φωτογράφος Carl Warner δημιουργεί και φωτογραφίζει εκτάσεις γης, αποκλειστικά φτιαγμένες από\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Το αποτέλεσμα είναι εντυπωσιακό. Η δημιουργικότητα στην υπηρεσία της τέχνης.
* Πού βρίσκουμε τα παραπάνω υλικά;
* Σημειώστε όσες λέξεις ξέρετε. Χρησιμοποιήστε το Google Tranlate για περισσότερες.
1. Αντιστοιχίστε τις λέξεις με τις εικόνες.

Un œuf



Du poulet



Des frites



Du pain



Du fromage



Du gâteau



De la tarte



Du poisson



Des saucisses



De la crème glacée

1. Κατατάξτε τις λέξεις στη σωστή στήλη, ανάλογα με τη γεύση

Gâteau, poulet, miel, frites, poisson, tarte, glace, œuf, pain, confiture, saucisses, salade, sucre, chocolat, croissant, céréales.

**Sucrés=γλυκά** **Salés=αλμυρά**

1. Ανατρέξτε στην παρακάτω ιστοσελίδα και βρείτε τι τρώει στο πρωινό της ηJulie και καταγράψτε τα.

<http://www.francaisfacile.com/exercices/exercice-francais-2/exercice-francais-48081.php>

1. **Fondant à l'orange = Πορτοκαλόπιτα**

Έχετε όρεξη να ανακατέψετε και τους γονείς σας στο μάθημα των γαλλικών;

Βρείτε τις λέξεις και θα φτιάξετε μια απίθανη συνταγή! Όλοι μαζί φτιάξτε αυτό το γλυκό. Περιμένω φωτογραφίες!

Voici d'abord les ingrédients nécessaires à la réalisation de ce délicieux dessert:

175 gr de farine

160 gr de sucre

175 gr de beurre

1. œufs
2. oranges

125 gr de sucre glace

1/2 sachet de levure chimique

 Moule, cuire, farine, ajouter, beurre, arroser, glace, orange, casser, sucrée

1. Tout d'abord couper le\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (BUERER) en morceaux.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (EAOURTJ) le sucre et travailler jusqu'à l'obtention d'une crème.
3. Puis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(RSCAES) les œufs entiers l'un après l'autre.
4. Ensuite verser la \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(NRIFEA) et la levure et mélanger.
5. Râper les zestes d'\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(RGEONA) et les y ajouter.
6. Rajouter le jus d'une orange bien \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ECURES).
7. Mettre la pâte obtenue dans un \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(LEMOU) beurré et fariné.
8. Laisser \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(RUICE) 40 minutes à four moyen (Th 4, mais cela

dépend de votre four).

1. Mélanger le sucre \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(CEALG) et le jus des trois oranges restantes.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(SOARERR) le gâteau cuit avec ce mélange et déguster

lorsqu'il est froid.

**Παρακαλώ, κάντε όλες τις εργασίες μέχρι την Παρασκευή 10.04.2020 και στείλτε μου τις απαντήσεις στο e- mail μου (anniekeki@gmail.com). Όταν εκτελέσετε τη συνταγή, περιμένω φωτογραφίες στο Viber μου και ένα κομμάτι με delivery στο σπίτι μου.**

**Καλή επιτυχία!!!**