

# გამოვაცხოთ ბაჭია-ფუნთუშები

თუ გიყვარს ფუნთუშები და გინდა თვითონ გამოაწხო, გაეყვანი მისი მომზადების რეცეპტს.

## მასალა:

ფქვილი – 350 გრამი;

კარაქი – 160 გრამი;

წყალი – 12 სუფრის კოვზი;

სოსისი – 2 ცალი;

კვერცხი – 1 ცალი;

ცოტა მარილი.



მეორე დიდი წრე. თითებით შეაერთე ცომის ბოლოები. ამის შემდეგ ზემოდან წაუსვი ათქვეფილი კვერცხი. გადაიტანე ცომი ტაფაზე.

## ცომის მომზადება:

დააყარე ფქვილს მარილი. შემდეგ ფქვილი და კარაქი ერთმანეთში აურიე. დაასხი წყალი და **მოზილე** მაგარი ცომი. ამის შემდეგ მაგიდაზე დაყარე ცოტა ფქვილი და **გააბრტყელე** ცომი.

სპეციალური ფორმით ცომისგან გამოჭერი:

ორი დიდი წრე;

ორი პატარა წრე.

ცომისგან გააკეთე ორი **მოგრძო** ზოლი და სამი ძალიან პატარა **გუნდა**.

## ბაჭიის გამოცხობა:

ჯერ დაჭერი სოსისი. შემდეგ ათქვიფე კვერცხი. ცომის ერთ დიდ წრეს წაუსვი კვერცხი. შუაში დადე ცოტა დაჭრილი სოსისი. ზემოდან დაადე

## ცომს დაადე:

ცომის ორი პატარა გუნდა – ლოყების ადგილას;

ცომის ერთი პატარა გუნდა – ცხვირის ადგილას;

ცომის ორი მოგრძო ზოლი – ყურების ადგილას.

აი, გამოვიდა ბაჭია!

შემდეგ ბაჭიას ათქვეფილი კვერცხი წაუსვი და ტაფა შედგი გაზქურაში.

რამდენიმე წუთში ბაჭია-ფუნთუშა მზად არის.

როგორ ფიქრობ, მარტო გა-  
მოაწხო ბაჭია-ფუნთუშას?

## ტექსტის ბაბეზა

ყოველ შეკითხვას შეურჩიე თითო სწორი პასუხი.

**1** თავიდან ტექსტში ვეცნობით:

- ა) ბაჭია-ფუნთუშის მასალას.
- ბ) ცომის მომზადების წესს.
- გ) ბაჭიის გამოცხობის წესს.

**2** მაგარი ცომის მოხელის შემდეგ, ჯერ:

- ა) უნდა ათქვიფო კვერცხი.
- ბ) უნდა გააბრტყელო ცომი.
- გ) ცომისგან უნდა გამოჭრა წრეები.

**3** სანამ ცომის ორ დიდი წრეს შეაერთებ:

- ა) ცომის ერთ წრეზე უნდა დადო დაჭრილი სოსისი.
- ბ) ცომის ერთი წრე უნდა დადო ცხელ ტაფაზე.
- გ) ცომის ერთ წრეს უნდა დაადო პატარა გუნდები.

**4** ბაჭიას ლოყებზე ვანებებთ ორ პატარა წრეს, როცა:

- ა) ცომზე დავდებთ სოსისს.
- ბ) ცომს გადავიტანთ ტაფაზე.
- გ) ცომს შევდგამთ გაზქურაში.

## ▶▶▶ ლექსიკა

### 1 გაარკვიე ხაზგასმული სიტყვების მნიშვნელობები.

1. გააბრტყელე ცომი.

ა) გაასწორე.      ბ) დაჭერი.      გ) მოზილე.

2. აილე ცომის ორი **მოგრძო** ზოლი.

ა) ოდნავ გრძელი.      ბ) ძალიან გრძელი.      გ) ყველაზე გრძელი.

### 2 ცომის მოზელა არის:

ა) ფქვილზე მარილის დაყრა და ხელით არევა.

ბ) ფქვილის წყალთან შერევა სქელი მასის მისაღებად.

გ) ცოტა ფქვილის დაყრა სუფთა მაგიდაზე.

### 3 დაწერე, რა ჰქვია ბურთივით დამრგვალებული ცომს?

ასეთ ცომს ჰქვია ----- .

### 4 შემოხაზე ზედმეტი სიტყვა.

ა) გაზეჟურა.      ბ) კარაქი.      გ) კვერცხი.      დ) ფქვილი.

## ▶▶▶ ბრამატიკა

### 1 სწორად შეარჩიე გამოტოვებული სიტყვა.

1. ----- მოაყარე მარილი. (ფქვილი/ფქვილს)

2. აილე ----- დიდი წრე. (ცომი/ცომის)

3. ----- შეაერთე ცომის ბოლოები. (თითებით/თითები)

### 2 რომელია არასწორი?

ა) დიდი ბაჭიები.      ბ) პატარა ბაჭიები.      გ) სამი ბაჭიები.

**გრამატიკა**

**3** დაწერე სიტყვები მრავლობით რიცხვში.

ნიმუში: პატარა — პატარები.

1. გუნდა — ..... 2. ბაჭია — .....

**წერა**

**1** დაწერე, ცომის მომზადების შემდეგ რა ნაბიჯები უნდა გადადგა ფუნთუშის გამოსაცხობად.

**ნაბიჯი 1.**  
 ცომის ერთ წრეს წაუსვი კვერცი და მასზე დადე დაჭრილი სოსისი.

**ნაბიჯი 2.**

**ნაბიჯი 3.**

**ნაბიჯი 4.**

**ნაბიჯი 5.**

**ნაბიჯი 6.**

**2** დაწერე, როგორ მზადდება შენი საყვარელი რომელიმე საჭმელი. ჯერ დაწერე მასალა, შემდეგ მისი მომზადების წესი. გამოიყენე სიტყვები: *ჯერ, შემდეგ, ბოლოს.* შენი ნაწერი გააფორმე ნახატებით.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---