

თუ მეგობრებთან ერთად პიკნიკზე სიარული გიყვარს, შეგიძლია მათთან შენი გამოძიებვარი ბაჭია-ფუნთუშებით მოინონო თავი. ამისათვის გაეყვანი მისი მომზადების რეცეპტს.



გამოვაცხოთ ბაჭია-ფუნთუშები

ასეთი ფუნთუშები რომ გამოაცხო, დაგჭირდება შემდეგი მასალა:

- 340 გ ფქვილი;**
- 165 გ კარაქი;**
- 12 სუფრის კოვზი წყალი;**
- 115 გ წვრილად დაკეპილი სოსისი;**
- 1 კვერცხი;**
- ცოტა მარილი.**

ცომის მომზადების წესი

პირველ რიგში, აურიე ერთმანეთში ფქვილი და მარილი. შემდეგ თითებით ასრისე კარაქი და ფქვილი. დაუმატე წყალი და აურიე მანამ, სანამ მაგარ ცომს არ მიიღებ. ამის შემდეგ დაფაზე დაყარე ცოტა ფქვილი და თხლად გააბრტყელე ცომის გუნდა.

ცომის საჭრელი ფორმით გამოჭერი სამი დიდი და ორი პატარა წრე. ასევე მოამზადე სულ პატარა, ციცქნა გუნდები.

ბაჭიის გამოცხოვა

მოემზადე ბიჭიის გამოსაცხოვად. ათქვიფე კვერცხი. ჯერ აიღე ცომის დიდი წრე. გადაუსვი ათქვეფილი კვერცხი. შუაში დადე ერთი სუფრის კოვზი დაკეპილი სოსისი. შემდეგ ზემოდან დააფარე მეორე დიდ წრე. თითებით კიდეები ისე დატკეპნე, რომ ცომის ქვედა და ზედა ფენები ერთმანეთს მიეწებოს. ამის შემდეგ ზედა წრეს გადაუსვი ათქვეფილი კვერცხი. **სპეციალური** ასაღებით გადაიტანე ბაჭია საცხოვ ფირფიტაზე. დაანებე ორი პატარა წრე ლოყების ადგილას. ბურთულა კი ცხვირის ადგილას მიადე.

მესამე დიდი წრისაგან გამოჭერი ყურები და მიამაგრე სახეს. ამის შემდეგ ყველაფერს ისევ ათქვეფილი კვერცხი გადაუსვი. ბოლოს საცხოვბი ფირფიტა შედგი ლუმელში.

რამდენიმე წუთში ბაჭია-ფუნთუშა მზად არის.

ახლა შეგიძლია თამამად გაუმასპინძლდე მეგობრებს!

როგორ გგონია, მარტო შეძლებ ბაჭია-ფუნთუშის გამოცხოვას თუ ვინმეს დახმარებით?

▶▶▶ ტექსტის გაგება

ყოველ შეკითხვას შეურჩიე თითო სწორი პასუხი.

1 პირველ რიგში, ტექსტში ეცნობით:

- ა) ბაჭია-ფუნთუშის გაფორმების წესს.
- ბ) ცომის მომზადების თანამიმდევრობას.
- გ) ცომის მოსამზადებლად საჭირო მასალას.

2 მას შემდეგ, რაც მაგარ ცომს მოხელ, ჯერ:

- ა) უნდა ათქვიფო ერთი კვერცხი.
- ბ) უნდა გააბრტყელო ცომის გუნდა.
- გ) ცომისგან უნდა გამოჭრა სამი წრე.

3 ცომის მესამე ბურთულა საჭიროა:

- ა) ბაჭიის ლოყებისთვის.
- ბ) ბაჭიის ყურებისთვის.
- გ) ბაჭიის ცხვირისთვის.

4 ბაჭიას ლოყების ადგილას ორი პატარა წრე უნდა დაანებო მაშინვე, როგორც კი:

- ა) ცომის ფირფიტაზე დადებ დაკეპილ სოსისს.
- ბ) ცომს გადაიტან საცხობ ფირფიტაზე.
- გ) ცომს გამოსაცხობად შედგამ გაზქურაში.

5 რის შესახებ არ არის საუბარი ტექსტში?

- ა) რამდენ ფუნთუშას გამოაცხობს მითითებული მასალა.
- ბ) როგორი ცომისაგან უნდა გამოცხვეს ბაჭია-ფუნთუშა.
- გ) რისთვის არის საჭირო ათქვეფილი კვერცხი.

▶▶▶ ლექსიკა

1 გაარკვიე ხაზგასმული სიტყვების მნიშვნელობები.

1. ცომის ქვედა და ზედა ფენები ერთმანეთს მიაწებე. ფენა ნიშნავს:

ა) გუნდას. ბ) ნაწილს. გ) შრეს.

2. სპეციალური ასაღებით გადაიტანე ბაჭია საცხობ ფირფიტაზე.

ა) ბრტყელი ფორმის. ბ) საგანგებო დანიშნულების. გ) საშუალო ზომის.

2 რომელი სიტყვის განმარტებაა?

ის, რასაც სწორი და გამართული ზედაპირი აქვს, არის:

ა) ბრტყელი. ბ) გრძელი. გ) მრგვალი.

3 რომელია ზედმეტი სიტყვა?

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

4 მიუწერე საპირისპირო მნიშვნელობის სიტყვები (ანტონიმები).

1. თხელი – 2. ქვედა –

▶▶▶ გრამატიკა

1 სწორად დანერე ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვები.

1. მოემზადე (ბაჭია) ----- გამოსაცხობად.

2. (თხელი) ----- გააბრტყელე ცომის გუნდა.

3. (წყალი) ----- დამატება არ დაგავიწყდეს.

2 დანერე სიტყვები მრავლობით რიცხვში.

ნიმუში: წრე – წრეები.

1. სახე – 2. კიდე –

3 ჩამოთვლილთაგან რომელ სიტყვას შეიძლება ჰქონდეს მრავლობითი რიცხვის ფორმა?

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

ბრამატიკა

4 დაწერე ნიმუშის მიხედვით.

ნიმუში: ბრტყელი (როგორი?) – დააბრტყელა (რა ქნა?)

1. თხელი – 2. მრგვალი –

წერა

1 დააკვირდი ნიმუშს და ტექტის მიხედვით ჩამოწერე, რა ნაბიჯებია საჭირო ბაჭია-ფუნთუშის გამოსაცხობად.

ნაბიჯი 1.

მოზილე მაგარი ცომი ფქვილის, მარილის, კარაქისა და წყლის არევით.

ნაბიჯი 2.

გააბრტყელე ცომი და გამოჭერი

ნაბიჯი 3.

.....
.....
.....

ნაბიჯი 4.

.....
.....
.....

ნაბიჯი 5.

.....
.....
.....

ნაბიჯი 6.

.....
.....
.....

2 წარმოიდგინე, რომ პიკნიკზე მეგობრებს გინდა გაუმასპინძლდე შენ მიერ გამომცხვარი ფუნთუშით. დაწერე, რომელ ცხოველს ან ფრინველს მიამსგავსებდი შენს ნამცხვარს.

ჯერ ჩამოწერე, რა მასალას გამოიყენებდი. რით შეცვლიდი დაკეპილ სოსისს? შემდეგ დაწერე, რა თანამიმდევრობით უნდა გამოიყენო ეს მასალა. ჩართე სიტყვები: *ჯერ, შემდეგ, ბოლოს*. შენი ნაწერი გააფორმე ნახატებით.

.....
.....
.....
.....
.....
.....