

Ελιόπιτα



Υλικά (Τι χρειαζόμαστε):

- 1 ποτήρι ελαιόλαδο
- 1 αεριούχο άσπρο αναψυκτικό (Sprite ή Seven-Up)
- 3 κουταλάκια Baking Powder
- 3 ποτήρια αλεύρι χωριάτικο
- 2 ποτήρια κομμένες ελιές
- 1 ή 2 ματσάκια κρεμμυδάκι φρέσκο
- 1 ή λιγότερο ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο
- λίγο ξηρό δυόσμο
- σισάμι

Εκτέλεση (Πώς τις φτιάχνουμε):

1. Πλένουμε τα χόρτα (κρεμμυδάκι, κόλιανδρο) και τα ψιλοκόβουμε. Κόβουμε τις ελιές και αφαιρούμε τα κουκούτσια.
2. Σε μια λεκάνη βάζουμε τις κομμένες ελιές, το κρεμμυδάκι, τον κόλιαντρο και τον δυόσμο και ανακατεύουμε.
3. Σε άλλη λεκάνη ετοιμάζουμε το αλεύρι με το Baking Powder.
4. Σε τρίτη λεκάνη αναμιγνύουμε το ελαιόλαδο με το αναψυκτικό και στη συνέχεια προσθέτουμε το μίγμα με τις ελιές.
5. Προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι να αναμειχθούν καλά τα υλικά μας.
6. Βάζουμε τη ζύμη σε λαδωμένο ταψί και ραντίζουμε με σισάμι (προαιρετικά).
7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 45' - 50' περίπου.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!!!

ΑΣΚΗΣΗ 1:Κυκλώνω τη σωστή απάντηση

Σε ποιαν έγκλιση είναι γραμμένες οι ΟΔΗΓΙΕΣ;

A. Οριστική (Μια δήλωση, κάτι βέβαιο)

B. Υποτακτική (Επιθυμία, ευχή/ να...)

Γ. Προστακτική (Προστάζει, Διατάζει)

ΑΣΚΗΣΗ 2:

Βρίσκω και γράφω μία συνταγή με ελιές ή ελαιόλαδο.

Η συνταγή να γραφτεί είτε στον υπολογιστή, είτε χειρόγραφα στο τετράδιο «Γραπτή Έκφραση».

Στέλνω την εργασία μέσω προσωπικού μηνύματος viber ή email. Οι συνταγές θα μαζευτούν και θα εκδοθούν σε βιβλιαράκι που θα σας δοθεί ως αναμνηστικό στο τέλος της σχολικής χρονιάς.

Θα χαρούμε πολύ να τα συνοδεύσετε με φωτογραφίες από την εκτέλεση (μαγείρεμα) της συνταγής στο σπίτι.

Με αγάπη,
οι δάσκαλοί σας