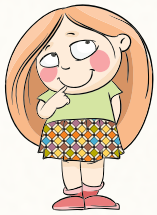
„Mi-ai mâncat șnițelele?!”

1. Scrie cuvântul potrivit sub imaginile de mai jos.

mândru, tăcut, sociabil, timid, nervos,

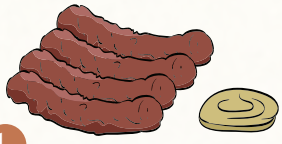


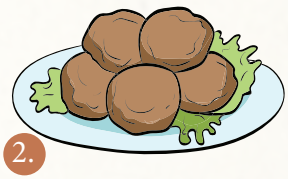
2. Spuneți cum reacționați voi de obicei când sunteți nervoși. Nu uitați să precizați:

- **cât de des vă enervați (frecvent, din când în când, mereu, zi de zi);**
- **cine vă enervează;**
- **ce faceți pentru a vă calma;**

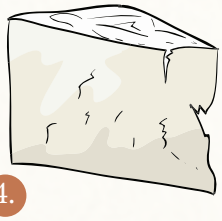
3. Singura modalitate de a se calma a Mariei este mâncarea. Potriviți imaginile cu mâncarea pe care o reprezintă, pentru a o ajuta.

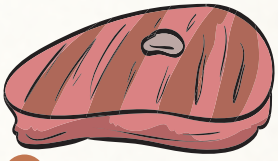
chiftele	2
chiflă	
telemea	
carne la grătar	
papanași	
mici	
șnițele	
somon	
sarmale	


1.

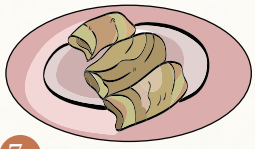

2.

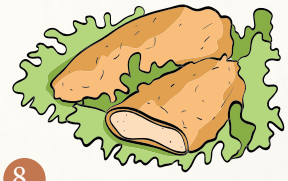
3.


4.


5.

6.


7.


8.

9.

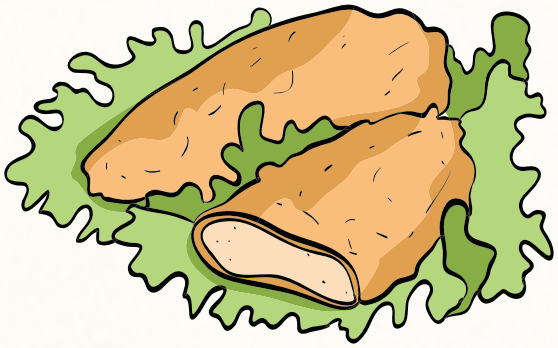
4. Vizionați filmul și aflați care este motivul tristeții secretarei. Completați spațiile libere cu informațiile care lipsesc. Scrieți între 1 și 3 cuvinte.

În 1..... ce soțul se uita relaxat la televizor, soția a ajuns acasă de la serviciu. Soțul i-a propus soției să ia 2. …….. în oraș. Soția nu a fost încântată de invitație, deoarece în frigider aveau suficientă mâncare. Ei aveau 3. …….. făcut de mama lui, 4. ……. preparați de el, 5. ……. gătităde ea și 6. ……. și șnițele și sarmale aduse de la mama ei.

La micul dejun, printre altele, secretara mâncase 7. ……. din dovlecel și 8. ……. în sirop de afine, iar acum avea poftă de 9. …… .
Soțul era agitat, deoarece nu știa cum să-i spună soției sale că a mâncat toate 10. ……. și toate 11. …….....… . Soția e nervoasă, fiindcă acum nu mai avea deloc 12 …… .

5. Soția dorește să își pregătească ea singură șnițele din carne de vită, dar a uitat rețeta. Ajutați-o voi, numerotând pașii pe care ea trebuie să-i urmeze. Scrie în chenar cifra corespunzătoare!

- ◯ a. Prăjește-le până ce se rumenesc!
- ◯ b. Șnițelul din carne de vită este delicios. Mai întâi feliază carnea și apoi bate-o atât pe o parte, cât și pe cealaltă. Presară sare și piper peste feliile de carne. Nu uita să le dai prin făină.
- ◯ c. Servește-le calde, cu salată! Poftă bună!
- ◯ d. După ce le-ai dat prin făină, pregătește-ți ouăle. Sparge-le și adaugă-le într-un castron. Amestecă-le bine cu puțină sare, piper și făină.
- ◯ e. Înainte de a le pune în tigaia cu ulei fierbinte, dă bucățile de carne și prin ou.
- ◯ f. Înainte de a te apuca de gătit, trebuie să ai toate ingredientele: 500 de grame carne de vită, 2 ouă, 1 cană de făină, sare, piper, ulei.



6. Soția a devenit acum o bucătăreasă pricepută. Scrieți-i rețeta mâncării voastre preferate. Nu uitați să îi spuneți toate ingredientele și modul de preparare.

Ingrediente:

Mod de preparare