

Τεύχος 1ο

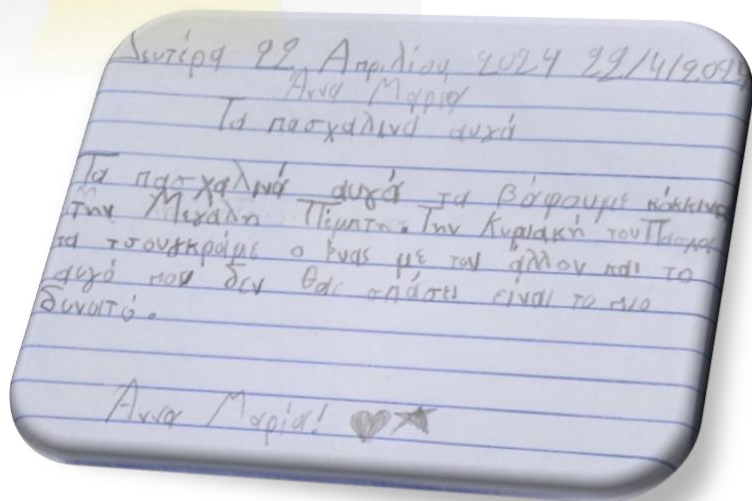
Απρίλιος 2024

9ο Δημοτικό Σχολείο

Ηλιούπολης 🌞

# Τα αχτύπητα μολύβια του

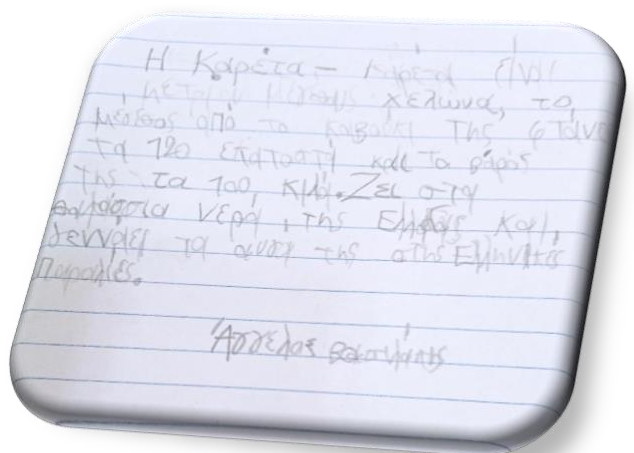
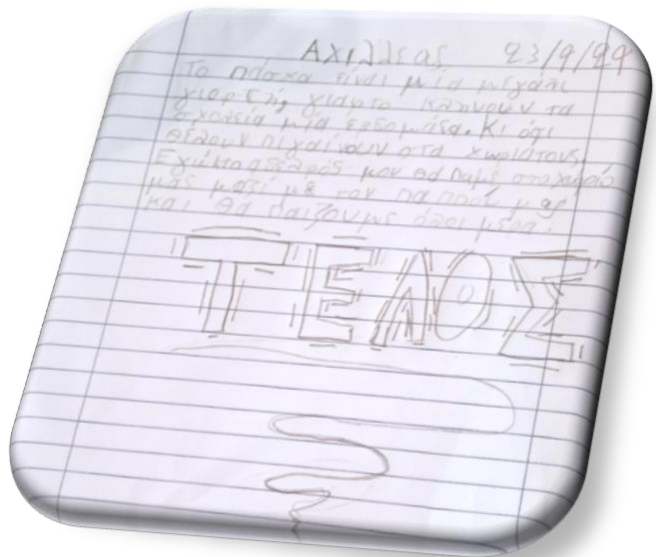
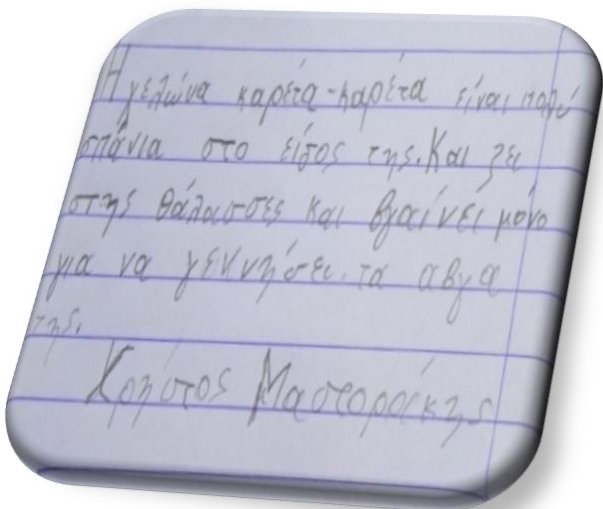
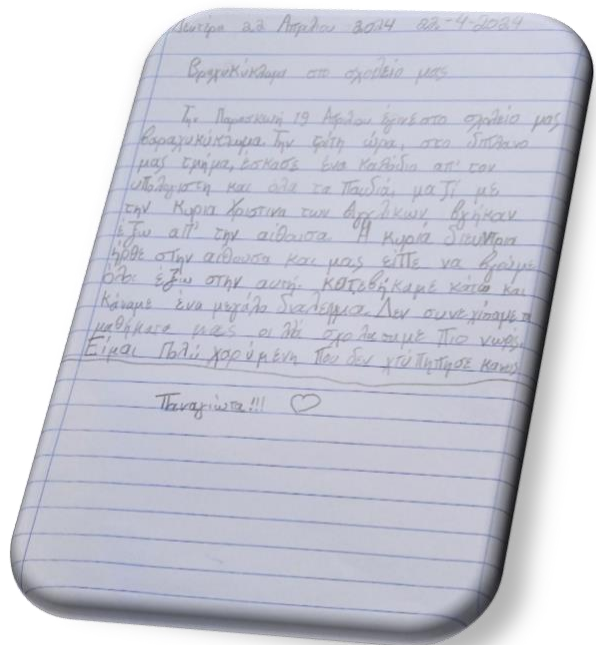
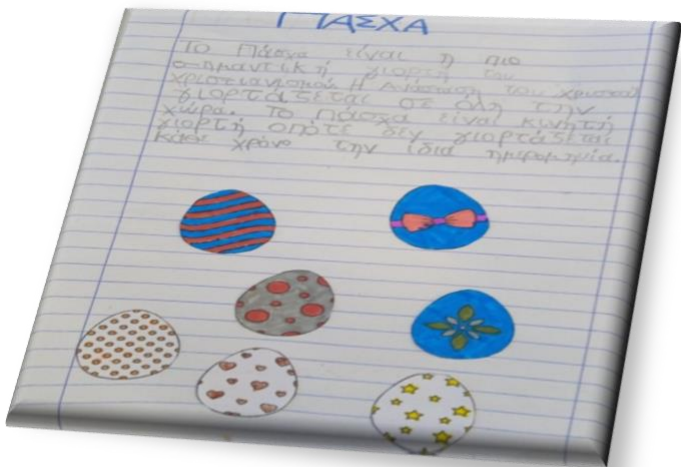
## B2



**Η ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ ΣΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ**

Την Πράσκη 19 Απριλίου ένα Σχολείο  
 αναδιοργανώσε το σχολείο μας. Κατά τις 11:30  
 αναδιοργανώσε να ξεκινήσει την αία του  
 μαθητών το σχολείο μας. Ο λόγος ήταν γιατί  
 είχε ένα τρομερό βροχόκακίνα, τα κελιά  
 έστρεψαν να έρθουν πίσω. Στο γραφείο της διευθύν-  
 ντριας η κεντρική κίμα έστρεσε έφρασε γιουτες.  
 Μετά όλα φιληρέται βρήκαμε στα προαίμια  
 ακολουθώντας τις οδηγίες των δασκάλων. Υστερά  
 ήρθε η αστυνομία χέμαζε παντα.  
 Ήταν με δύσκολη στιγμή η άκουσε.  
 Ευτυχώς όλα πήγαν καλά.  
 Σας ευχαριστώ που ακούσατε  
 την ιστορία μου.  
 ΑΝΔΡΙΑΝΑ





# Χρήσιμες οδηγίες

Συνταγή Μαγειρικής

Γράφω την αγαπημένη μου συνταγή μαγειρικής για φαγητό ή γλυκό. Δεν ξεκλώ ότι το κείμενο μου πρέπει να χωρίζεται σε δύο μέρη, τα υλικά και τις οδηγίες.

Μη κάρουνα με σάλιδα

## ΥΛΙΚΑ:

- 1 πακέτο μακαρόνια του μερο 6
- 2 κουτάλια χυμού λεμονιού
- 1 κρεμμύδι
- 1 φρέσκο κρεμμύδι
- 1/2 κούπα λάδι / 1/2 κούπα
- 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος



## ΟΔΗΓΙΕΣ:

- Βάζουμε τα μακαρόνια να βράσουν σε αλάτι στην κούπα που βράζει σε μια κατσαρόλα.
- Σε ένα κατσαρόλακι βάζουμε λάδι για να ζεσταθεί και ρίχνουμε μέσα ψιλοκομμένο το κρεμμύδι και σιγαβουμε.
- Ρίχνουμε μέσα στο κρεμμύδι 30 πωμψο τον κύβο κρόσ αλάτι πιπερι ρίχνουμε βασιλικό και ανακατεύουμε.
- Κόσος βάζει η σάλιδα ρίχνουμε την κρέμα και ανακατεύουμε και αφαιρούμε να βράσει σιγαβούμε σε μικρή κατσαρόλα και ρίχνουμε αλάτι ανακατεύουμε.

# Χρήσιμες οδηγίες

Συνταγή Μαγειρικής

Γράφω την αγαπημένη μου συνταγή μαγειρικής για φαγητό ή γλυκό. Δεν ξεκλώ ότι το κείμενο μου πρέπει να χωρίζεται σε δύο μέρη, τα υλικά και τις οδηγίες.

## ΥΛΙΚΑ:

- 500 γρ. λιχουδιές
- 750 γρ. μαρμαρίτσα κρέμα
- 2 κρεμμύδια
- 400 γρ. ντομάτα
- 1/2 κούπα ελαιόλαδο
- αλάτι πιπέρι
- παρμεζάνα



## ΟΔΗΓΙΕΣ:

- ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και ρίχνουμε στο τηγάνι ελαιόλαδο και σοτάρουμε τον κρέμα.
- Μαρμερίτουμε τον κρέμα ρίχνουμε το υτόλοστο ελαιόλαδο και το κρέμα.
- Προσχετούμε τον κρέμα και την παρμεζάνα.

# Χρήσιμες οδηγίες

Συνταγή Μαγειρικής

Γράφω την αγαπημένη μου συνταγή μαγειρικής για φαγητό ή γλυκό. Δεν ξεκλώ ότι το κείμενο μου πρέπει να χωρίζεται σε δύο μέρη, τα υλικά και τις οδηγίες.

## ΥΛΙΚΑ:

- 250 γρ. βούτυρο
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος
- 1/2 κούπα αλάτι
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος
- 4 αλάτι
- 300 γρ. γάλα



## ΟΔΗΓΙΕΣ:

- Ανακατεύουμε το βούτυρο τη ζάχαρη
- ε τα βούτυρα το αλάτι
- ε ανακατεύουμε το κακάο το αλάτι
- ε τα ανακατεύουμε όλα μαζί
- ε τα βάζουμε στη νό
- ε το γλυκό στο φούφο του κρέμα στους 180c.

**ΚΑΛΟ**  
**ΠΑΣΧΑ!!!**  
**Απρίλιος**  
**2024**

