

DÜZEY B1&B2 Avrupa Konseyi'nin Ortak Avrupa Çerçevesi doğrultusundadır.
BÖLÜM 2 Yazma ve Başkalarına Bilgi İletme Becerisi

D Ö N E M
Kasım 2013

1. ETKİNLİK

Yolculuk dergisi hangi ulaşım aracının hayatımızı daha çok değiştirdiği ile ilgili bir anket düzenliyor. Okuyucular bu konudaki fikirlerini yazdıkları e-postalar gönderiyorlar ve bunlar dergide yayınlanıyor. Aşağıdaki yazıyı model alarak dergiye size göre **insanların hayatlarını en çok değiştiren ulaşım aracının uçak olduğunu nedenleri ile birlikte açıkladığınız bir e-posta yazın.** (Yaklaşık 80 sözcük).

E-postayı Nergis ya da Numan olarak imzalayın.

En İyi İcat:



Otomobil

Otomobil, günümüz gündelik yaşamında çok önemli bir yer tutmaktadır. Otomobil ulaşımı çok kolaylaştırmıştır. İnsanların mekân ile olan ilişkileri başta olmak üzere çok derin sosyal değişikliklere neden oldu. Ekonomik ve kültürel ilişkilerin gelişmesini kolaylaştırdı ve yollar, otoyollar ile park yerleri gibi çok büyük yeni altyapıların geliştirilmesine yol açtı. Otomobil ulaşımı kolaylaştırdığı için sanayileşmiş ülkelerde aileler için olmazsa olmaz bir eşya olarak yerini aldı.



Nergis / Numan

2. ETKİNLİK

Okulunuzda yayınlanan okul gazetesinde bu ay teknolojinin hayatımızdaki önemi ile ilgili yazılar yayınlanıyor. Siz de **teknolojinin hayatımızda neden olduğu olumsuz değişiklikleri anlattığınız bir yazı yazın.** (Yaklaşık 100 sözcük).

Yazınızda aşağıdaki ipuçlarından yararlanabilirsiniz.



enerji tüketimi

kirlilik

bireysellik / toplumsal ilişkiler

obezite

DİKKAT

- Konuyla ilgili yazıları verilen defterciğe yazınız.
- Lacivert ya da siyah tükenmez kalemle yazınız.
- Bütün konuları yazmalısınız. Her konuyu ayrı sayfaya yazınız.
- Sınav süresi: **85 dakika.**

3. ETKİNLİK

Arkadaşınız Engin size *Feta* peynirinin ne içerdiğini ve nasıl yapıldığını soruyor. **Siz, aşağıdaki metinden de yararlanarak, ona bir e-posta yazıp onun bu sorularını yanıtlayın.** (Yaklaşık 80 sözcük).
E-postayı *Zoi veya Zois* olarak imzalayın.

Φέτα: λευκή, λιτή και αξέχαστη

Το λευκό τυρί που παρασκευάζεται από γάλα προβάτου (επιτρέπεται από το νόμο έως 30% γάλα κατσίκας) και συντηρείται επί τουλάχιστον τρεις μήνες σε άλμη (διάλυμα αλατιού σε νερό) λέγεται φέτα, αλλά μόνο εφόσον κατασκευάζεται σε συγκεκριμένες τοποθεσίες της Ελλάδας, βάσει του νόμου της Ε.Ε. για τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.



Φυσικά, σε όλο τον κόσμο τρώνε φέτα, αγνοώντας αν είναι γνήσια ή όχι. Η φέτα αποτελεί βασικό στοιχείο της χωριάτικης σαλάτας κι όταν τη σερβίρουμε μόνη της, τη ραντίζουμε με λίγο ωμό λάδι, λίγη ρίγανη και τη στολίζουμε με δύο ελίτσες. Το γίδινο τυρί είναι γενικά πιο σκληρό, ενώ στο νότιο Αιγαίο παράγεται μια μαλακή, κρεμώδης παραλλαγή της.

Η καταγωγή της φέτας χάνεται στους προϊστορικούς χρόνους – άλλωστε όλα τα υλικά που απαιτούνται για την παραγωγή της προέρχονται από το ίδιο το ζώο, ενώ το αλάτι αφθονεί στους βράχους της παραλίας. Για να μεταφερθεί από τα τυροκομεία, κόβεται σε μεγάλα τετράγωνα κομμάτια, τα οποία θα παραμείνουν στην άλμη ή το ξινόγαλο. Όταν βγουν από την άλμη, έχουν σκληρύνει και, για να σερβιριστούν, κόβονται σε φέτες. Εκεί οφείλεται και η ονομασία της, ιταλικής προέλευσης, η οποία εμφανίστηκε τον 17ο αιώνα.

Η φετούλα, ή όπως απλά την αποκαλούμε οι περισσότεροι «το τυρί», δεν τρώγεται μόνο ωμή στη σαλάτα. Αποτελεί εξαιρετική πρώτη ύλη για την τυρόπιτα ενώ μπαίνει και στο φούρνο, είτε ως πρωταγωνίστρια με πιπεριά, κρεμμύδι και ντομάτα μέσα σε αλουμινόχαρτο (το γνωστό μπουγιουρντί) είτε ως κομπάρσος, ψιλοκομμένη μαζί με μελιτζάνες, πατάτες και κολοκύθια. Όπως και να είναι, όμως, η απλή αλμυρή της γεύση πάντα προσφέρει στο φαγητό νοστιμιά.

Περιοδικό “Olympic on air”

4. ETKİNLİK

Siz *Gezelim, Tadalım* dergisinin yazarısınız ve derginin bu sayısında okuyucularınız için Yunanistan’da tattığınız **Feta peynirinin adını nasıl aldığı ve nasıl yenebileceği konularında bilgiler aktaran kısa bir yazı yazınız.** (Yaklaşık 100 sözcük).

ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ