

Il-Ftira Maltija

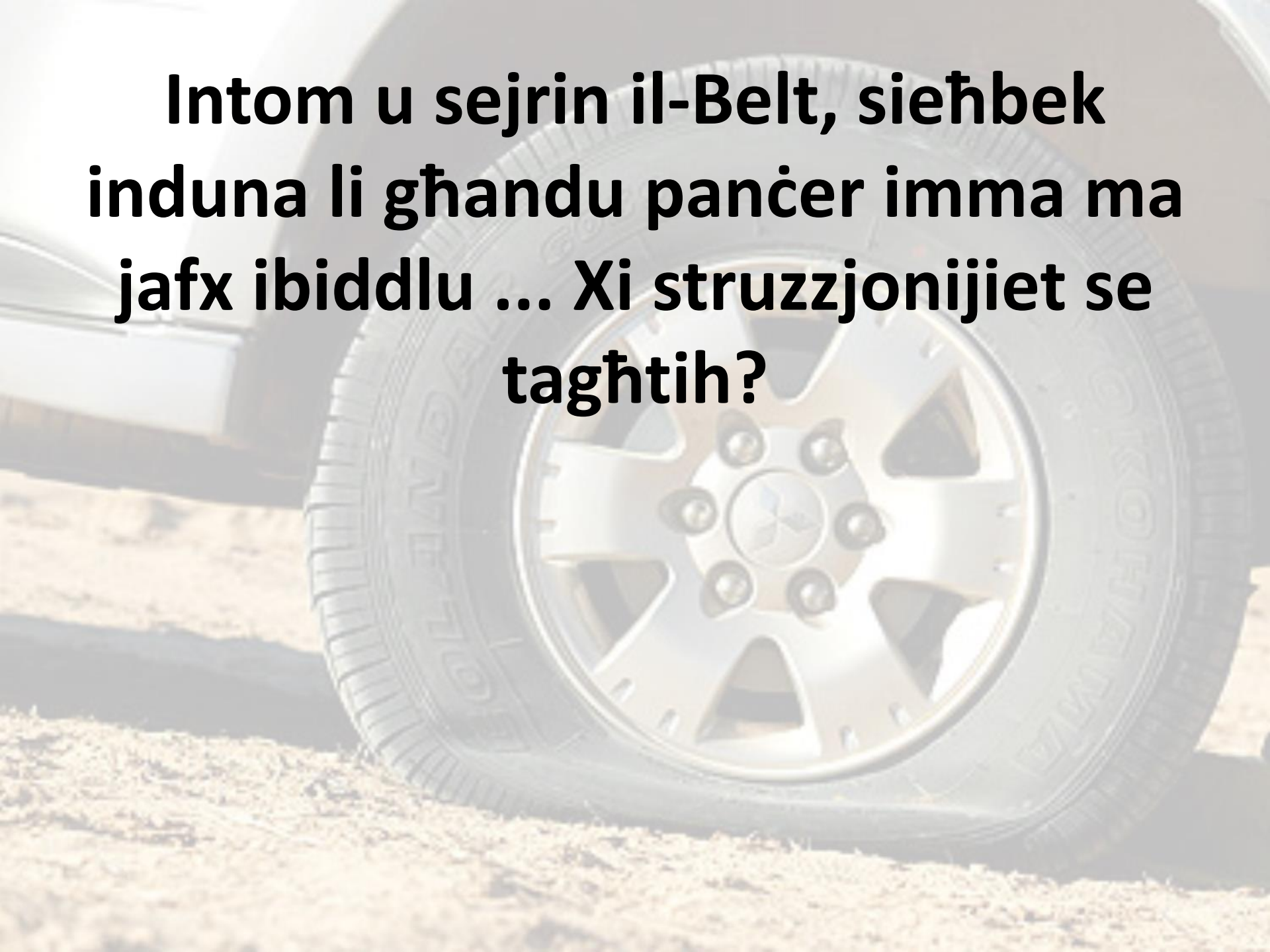
Ikteb sett ta' struzzjonijiet biex tfejji **ftira Maltija** bl-ingredjenti li ġejjin ...

Tinsiex tagħmel użu minn verbi **tat-tieni forma*

L-Ingredjenti

- ftira mdaqqa;
- żewġ milwiet zalzett Malti;
- 100g bigilla;
- 100g tadam imqadded;
- 4 ġbejniet friski;
- 8 żebbuġiet suwed mingħajr għadma;
- mgħarfa żejt taż-żebbuġa;
- ftit ħabaq frisk;
- kuċċarina ġunglien.

**Intom u sejrin il-Belt, sieħbek
induna li għandu panċer imma ma
jafx ibiddu ... Xi struzzjonijiet se
tagħtih?**



Xi struzzjonijiet se tagħti?

- *X'verbi tat-tieni forma użajt?*

Silta mudell 1

- a) Ixwi z-zalzett Malti sakemm jieħu kulur dehbi.
- b) Aqsam il-ftira min-nofs u **dellek** bil-bigilla.
- c) Żid ftit żejt taż-żebuga u weraq tal-ħabaq.
- d) **Ferrex** il-gbejniet, it-tadam, iż-żebug u l-gunglien.
Qatta' z-zalzett f'roti u **qassam** fuq il-ftira. Pogġi l-wiċċ tal-ftira fuq it-taħlita.
- e) Aħmi fil-forn għal madwar 20 minuta. Aqsam il-ftira f'erba' biċċiet u servi minnufih.

Silta mudell 2

- a) Waqqaf il-karozza fil-ġenb tat-triq.
- b) Għarraf lill-familjari jew lill-kollegi tax-xogħol li se tittardja.
- ċ) Oħroġ mill-karozza u ara liema rota għandha bżonn tinbidel.
- d) Oħroġ l-għodda mill-bagoll tal-karozza.
- e) HOLL kemm l-iskorfini u wara poġġi l-'jack' taħt il-karozza.
- f) Tella' l-karozza bil-'jack' sakemm ir-rota tinqata' minn mal-art.
- g) HOLL l-iskorfini kompletament.
- g) Neħhi r-rota u poġġi r-rota l-oħra.
- għ) Wassal (issikka b'idejk mingħajr għodda) l-iskorfini sakemm tista' b'idejk.
- h) Niżżel il-karozza lura mal-art u ssikka l-iskorfini bl-għodda.
- ħ) Mexxi r-rota l-ħażina fil-bagoll u poġġi l-għodda lura f'postha.

It-tielet attività

- Verbi tal-ħames forma

Il-gallettini tfarrku b'lembuba sa ma gew trab.

Il-karozza twaqqfet fil-ġenb tat-triq.