

Harjoitus: käytä oikein komparatiivia ja superlatiivia, vastused.

1. külm: November on **külmem** kui oktoober, aga detsember on **kõige külmem / külmim** talvekuu.
2. soe: Kevadel on **soojem** kui talvel, aga suvi on **kõige soojem** aastaaeg.
3. lühike: Peeter on **lühem** kui Jaan, aga Jüri on **kige lühem** poiss meie majast.
4. pikk: Emajõgi on Pirita jõest **pikem** aga Pärnu jõgi on **kõige pikem / pikim** jõgi Eestis.
5. suur: Võrtsjärv on Pühajärvest **suurem**, aga Peipsi on Eesti **kõige suurem/suurim** järv.
6. kõrge: Veetorn on kõigist majadest **kõrgem**, aga televisioonimast on **kõige kõrgem** ehitis linnas.
7. ilus: Mari on **ilusam** kui Anne, aga Malle on **kõige ilusam** tüdruk meie klassis.
8. pime: Sügisel on ööd **pimedamad** kui suvel, aga talveööd on **kõige pimedamad**.

©2007 Elo Lammi

Komp. ja superl. harjutus jätkub, vastused:

9. kallis: Roosid on **kallimad** kui nelgid, aga orhideed on **kõige kallimad** lilled.
10. uus: "Olümpia" hotell on **uuem** kui "Viru", aga "Telegraaf" on **kõige uuem** hotell Tallinnas.
11. kiire: Buss on **kiirem** kui rong, aga lennuk on **kõige kiirem / kiireim** sõiduvahend.
12. odav: Ajakirjad on **odavamad** kui raamatud, aga ajaleht on **kõige odavam / odavaim**.
13. tark: Öde on väikevennast **targem**, aga isa on **kõige targem / targim** inimene meie peres.
14. puhas: Väikelinnas on õhk **puhtam** kui suurlinnas, aga maal on **kõige puhtam / puhtaim** õhk.
15. õhuke: See riie on **õhem** kui teised aga too valge on **kõige õhem**.

©2007 Elo Lammi

Kirvesupi retsept (õige vastus)

Kuidas teha kirvesuppi?

Võta üks kirves, **pese** ja **kuivata** see ning **määri** rasvaga. **Pane** kirves külma vette ja **aja** keema. **Keeda** pool tundi. **Koori** kolm kartulit, **tükelda** ja **lisa** supile. **Osta** või **too** keldrist üks kapsapea ja mõni porgand, **haki** peeneks ja **sega** supi hulka. **Keeda** veel pool tundi, **tõsta** pada pliidilt ära, **võta** kirves supist välja ja **viska** minema. (Supp **anda**)=> **Anna** supp lauale, lisaks **paku** hapukoort ja hakitud muna.

Võtke üks kirves, **peske** ja **kuivatage** see ning **määrige** rasvaga. **Pange** kirves külma vette ja **ajage** keema. **Keetke** pool tundi. **Koorige** kolm kartulit, **tükeldage** ja **lisage** supile. **Ostke** või **tooge** keldrist üks kapsapea ja mõni porgand, **hakkige** peeneks ja **segage** supi hulka. **Keetke** veel pool tundi, **tõstke** pada pliidilt ära, **võtke** kirves supist välja ja **visake** minema. (Supp **anda**)=> **Andke** supp lauale, lisaks **pakkuge** hapukoort ja hakitud muna.

Miten tehdään kirveskeittoa?

Ota yksi kirves, **pese** ja **kuivaa** ja **voitele** rasvalla. **Laita** kirves kylmään veteen ja **kiehauta**. **Keitä** puoli tuntia. **Kuori** kolme perunaa, **paloittele** ja **lisää** keittoon. **Osta** tai **hae** kellarista yksi kaali(nkerä) ja muutama porkkana, **pilko** hienoksi ja **sekoita** keiton joukkoon. **Keitä** vielä puoli tuntia, **nosta** pata pois hellalta, **ota** kirves ulos keitosta ja **heitä** pois. **Laita** keitto pöytään, lisäksi **tarjoa** smetanaa ja piikottua munaa.

©2007 Elo Lammi