Skrivstil – Gatunamn

Skriv av gatunamn på svenska.

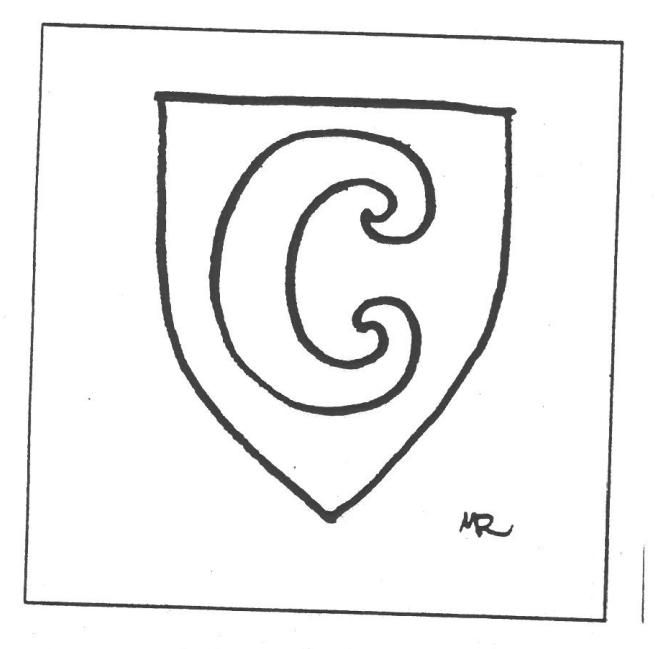
* Gör efter modellen.
* Skriv själv. Gatunamn hittar du på kartan i stadsguiden.



Stadsvapen

Borgå stadsvapen har ett silverfärgad C i blått fält. Vapnet är mycket gammalt. Hur det ska tolkas är oklart. Man antar att bokstaven C kommer från ordet Castellum eller Castrum. Båda betyder borg och syftar på borgen som har funnits på Borgbacken.

Färglägg vapnet med rätta färger.



Företag i Borgå

Vilka företag finns i Borgå? Vad gör/tillverkar de?

Rita och skriv.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Idrottslag

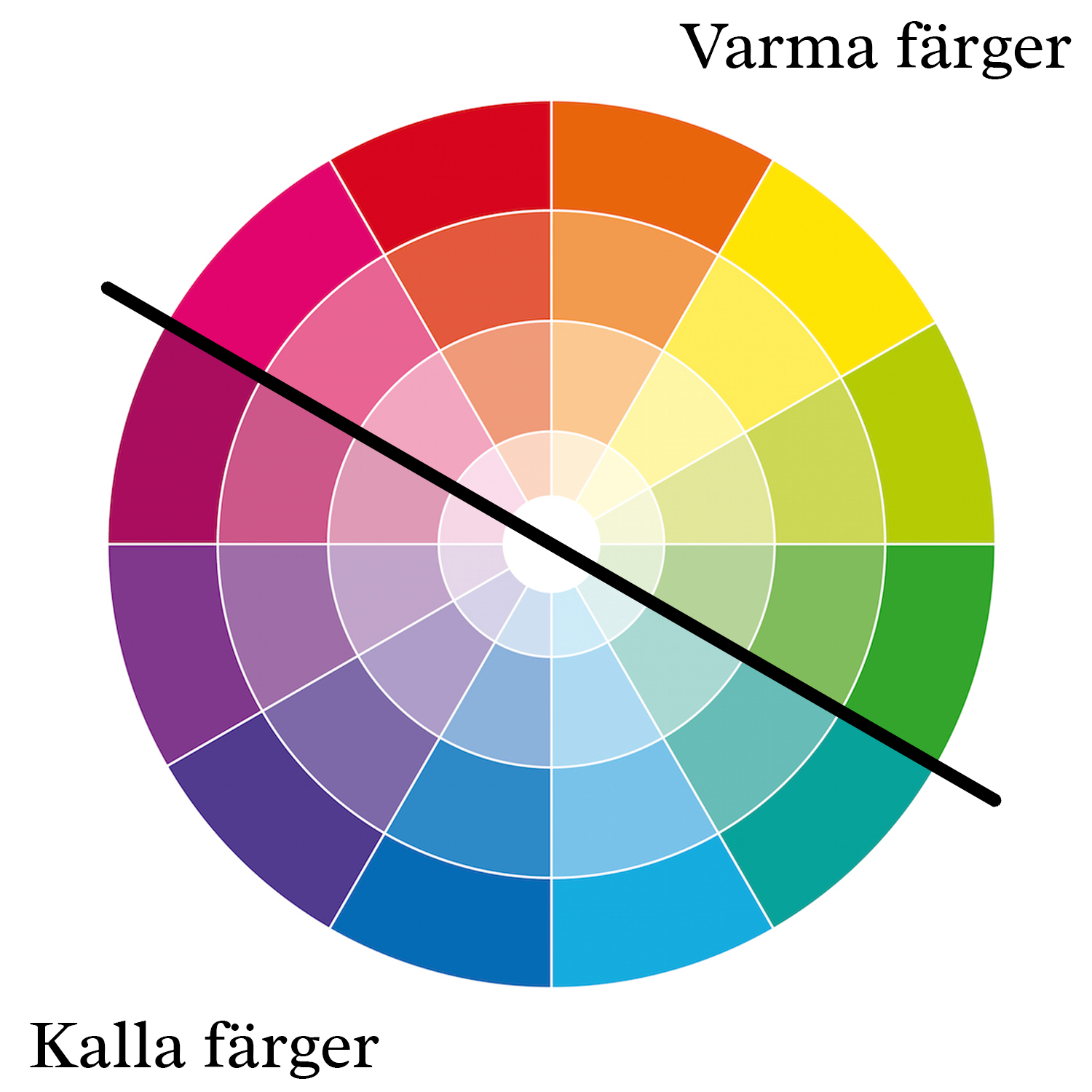
Vilka idrottslag finns det i Borgå?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LAG | IDROTTSGREN | BILD |
| t. ex. Tarmo | korgboll |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Albert Edelfelt: Lekande pojkar på stranden

1. Måla båda biler:

* Första bilden ska målas med varma färger
* Andra bilden ska målas med kalla färger



1. Skriv konstnärens och verkets namn som rubrik (se ovan).

Butiker i Borgå

Vilka butiker och affärer finns i Borgå? Vad säljer dom? Använd stadsguide som hjälp. Rita och skriv.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Adjektiv

Vilka fem adjektiv beskriver Borgå bäst?

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kan du komparera dem?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| positiv | komparati | superlativ |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Runebergstårta

Johan Ludvig Runeberg åt till frukost tårtor. Borgåborna började kalla dem för Runebergstårtor. Tårtorna säljs i flera kaféer i Borgå ännu idag. Fredrika Runebergs recept – bland annat Runebergs bakelse – och den tidens hushållstips finns i den färska utgåvan av Fredrika Runebergs receptbok.

Läs receptet på Runebergs tårtår. Understryk alla verb. Hur många hittade du?

Svar: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ st.

## **Runebergstårtor**

Skriv ut

### Ingredienser (12 bakelser):

* 135 g smör
* 1 ägg
* 1 1/2 dl strösocker
* 1 dl vispgrädde
* 1 dl malen mandel eller mandelmjöl
* 1 dl ströbröd
* 1 dl kaksmulor av exempelvis pepparkakor eller digestivekex
* 1/2 krm krossad kardemumma
* 1 1/2 dl vetemjöl
* 1 tsk bakpulver
* 1/2 krm bittermandelarom
* 1/2 dl hallonsylt till fyllning smör till formarna
* **Dekor**
* glasyr (florsocker + citronsaft + vatten)
* lite punsch att fukta kakorna med
* Hallonsylt

### Gör så här:

1. Kakor: Smörj formarna noggrant med smör.
2. Smält smöret och låt svalna lite.
3. Vispa ägg och socker till skum. Tillsätt den ovispade grädden och rör om.
4. Blanda i malen mandel, ströbröd, kaksmulor, kardemumma och det smälta, avsvalnade smöret.
5. Blanda vetemjöl med bakpulver och rör ner i smeten. Tillsätt bittermandelaromen till önskad smak.
6. Fördela smeten i formarna. Gör en liten fördjupning med hjälp av en tesked och lägg lite hallonsylt i gropen.
7. Grädda i mitten av ugnen i 200 grader i 15–20 minuter. Låt kakorna svalna på galler i formarna. Lossa dem sedan ur formarna.
8. Dekor: Rör ihop glasyren till lagom trögflytande konsistens. Fukta uppe på bakelserna med lite punsch, lägg på en klick hallonsylt och spritsa glasyr runt hallonsylten.