4. kafli – Tölur

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
núll	einn	tveir	þrír	fjórir	fimm	sex	sjö	átta	níu	tíu
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	ellefu	tólf	þrettán	fjórtán	fimmtán	sextán	sautján	átján	nítján	tuttugu

Töluorð

Töluorðin *einn, tveir, þrír* og *fjórir* hafa kyn eins og lýsingarorðin. Önnur töluorð hafa ekki kyn. Kynið fer eftir nafnorðinu sem fylgir á eftir.

karlkyn	kvenkyn	hvorugkyn
einn	ein	eitt
tveir	tvær	tvö
þrír	þrjár	þrjú
fjórir	fjórar	fjögur
fimm	fimm	fimm
sex	sex	sex

karlkyn: tveir menn

kvenkyn: tvær

konur

hvorugkyn: **tvö** börn

Verkefni 4.1

Settu rétt töluo Í skápnum eru:	,	ð setja töluorðin 1-4 í rétt kyn.	
	(3) bollar,	(2) glös,	(10)
grunnir d	liskar,		
	(5) skálar,	(2) könnur og	(1)
gaffall			

hundrað - þúsund - milljón

Hundrað, þúsund og milljón eru nafnorð. Hundrað og þúsund eru hvorugkynsnafnorð, milljón er kvenkynsnafnorð. Þess vegna segjum við *eitt* hundrað, *eitt* þúsund og *ein* milljón.

100	eitt hundrað	1000	eitt þúsund	1000 000	ein milljón
200	tvö hundruð	2000	tvö þúsund	2000 000	tvær milljónir

Verkefni 4.2

Mannfjöldi á Íslandi árið 2014. Skrifaðu með bókstöfum.

Íslendingar eru

(325.671)

Karlar eru

(163.318)

Konur eru

(162.353)

Samlagning og frádráttur

Tölur sem ekki vísa í nafnorð eru venjulega í karlkyni. Þegar við reiknum eru allar tölur í karlkyni.

Sigurður: Hvað eru 35 + (plús) 17 mikið?

Guðrún: Það eru 53, held ég. Sigurður: Ertu alveg viss? Guðrún: Nei, það eru 52. Sigurður: Já, einmitt!

Guðrún: En hvað eru 76 – (mínus) 32? Sigurður: Það eru 44, er það ekki?

Guðrún: Er það?

Sigurður: Já, það er víst rétt.

Verkefni 4.3

Skrifið tö	lurnar með bókstöfum		
3 - 2 = 1			

4+1=5

11+3=14

4+35=39

8+3=11

7-5=2

10-4=6

87-24=63

6+3=9

3+4=7

17+2=19

41+18=59

Íslenskir peningar

Seðlar



Mynt









10.000 kr. = tíu þúsund krónur

5.000 kr. = fimm þúsund krónur

1.000 kr. = (eitt) búsund krónur

500 kr. = fimm hundruð krónur

100 kr. = (eitt) hundrað krónur

50 kr. = fimmtíu krónur

10 kr. = tíu krónur

5 kr. = fimm krónur

1 kr. = (ein) króna

Það má líka segja:

Seðlar	Mynt
tíuþúsundkall	hundraðkall
fimmþúsundkall	fimmtíukall
þúsundkall	tíkall
fimmhundruðkall	fimmkall
***************************************	111111111111111111111111111111111111111

Peningaupphæðir

Þegar peningaupphæðir eru skrifaðar með tölustöfum eru notaðir punktar til að ekki fari á milli mála hver upphæðin er. Punktur er á eftir þúsund.

11.572 = ellefu þúsund fimm hundruð sjötíu og tvær krónur

453 = fjögur hundruð fimmtíu og þrjár krónur

730 = sjö hundruð og þrjátíu krónur

Í matvöruverslun

Viðskiptavinur: Hvað er þetta mikið? Afgreiðslukona: Þetta eru 3.572 kr.

Viðskiptavinur: Ég ætla borga með símanum. Afgreiðslukona: Gjörðu svo vel! Viltu poka?

Viðskiptavinur: Nei takk, ég set þetta bara í töskuna.

Verkefni 4.4

1. Hvenær má ekki nota -kall?
2. Er -kall notað í talmáli eða ritmáli?
3. Skrifið eftirfarandi upphæðir með bókstöfum:
15.700
246
63
4
2.514
17
4. Skrifið eftirfarandi upphæðir með tölustöfum:
Tíu þúsund og fimmtíu krónur
Þrjú þúsund sex hundruð sjötíu og tvær krónur
Eitt hundrað tuttugu og tvær krónur
Sex hundruð og ellefu krónur
5. Hvað er langt til Akureyrar frá Reykjavík? Það eru (400 km)
6. Hvað er langt til Egilsstaða? (700 km)
7. Hvað er langt til Selfoss? (60 km)

8.	Hvaða	fólk er	á 500 krá	ona, 1.000) króna,	5.000 kró	na og 10.0	00 króna	seðlunum'
_									

Algengustu skammstafanir með tölum

magn	þyngd	lengd	upphæðir
l = lítri	kg = kíló	km = kílómetri	kr. = króna
dl = desilítri	g = gramm	m = metri	
tsk. = teskeið		cm = sentimetri	
msk. = matskeið		mm = millimetri	

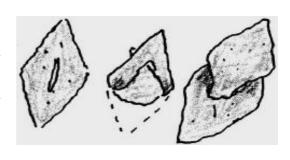
Verkefni 4.5

Hvaða kyn hafa orðin? Hvernig eru þau í fleirtölu?

lítri	
skeið	
kíló	
gramm	
metri	
króna	

Uppskrift að kleinum

Innihald: 500 g hveiti, 125 g sykur, 2 tsk. lyftiduft, ½ tsk. hjartarsalt, 150 g smjör eða smjörlíki, lint, 2 egg, nokkrar steyttar kardimommur eða ½ tsk. kardimommudropar, 1 dl mjólk, eða eftir þörfum, palmín, tólg eða önnur feiti til steikingar



Aðferð

Allt nema mjólkin <u>sett</u> í skál og <u>hrært</u> vel saman í hrærivél. <u>Vætt</u> í með mjólkinni þangað til deigið er hæfilega þykkt. Deigið <u>hnoðað</u> og <u>flatt</u> út. <u>Skorið</u> með kleinujárni í 3 cm breiðar ræmur, sem er <u>skipt</u> með skáskurðum í 6-8 cm lengjur.

Skurður <u>gerður</u> í hvern bút og kleinunum <u>snúið við</u>. Feitin <u>hituð</u> í 180 gráður og kleinurnar <u>steiktar</u>, þar til þær eru gullinbrúnar. Snúið við nokkrum sinnum. <u>Færðar</u> upp á eldhúspappír með gataspaða.

Aðlagað úr Matarást eftir Nönnu Rögnvaldardóttur

Verkefni 4.6	
1. Skrifaðu tölurnar og mælieiningarnar í kl	leinuuppskriftinni með bókstöfum.
	500 g hveiti,
	125 g sykur,
	2 tsk. lyftiduft,
	½ tsk. hjartarsalt,
	150 g smjör,
	2 egg,
	½ tsk. kardimommudropar,
	1 dl mjólk,
3. Hvert er form þessara sagna? Farðu á þeirra: sett, hrært, vætt, hnoðað, flatt, sk steiktar, færðar.	_
4. Búðu til setningar með undirstrikuðu sög	gnunum í textanum:
Ég set bollann á borðið. Ég hræri deigið.	

Já, nei og jú

Fullyrðingum og spurningum er svarað með $j\acute{a},\,nei$ eða $j\acute{u}$ í íslensku.

A. Fullyrðingar

- Ef fullyrðingin er rétt er svarið já.
 - O Kleinur eru steiktar í feiti. Já, það er rétt.
- Ef fullyrðingin er röng er svarið nei.
 - O Kleinur eru bakaðar í ofni. Nei, það er rangt.

B. Fullyrðingar með neitun

- Ef fullyrðingin með neituninni er rétt er svarið nei.
 - O Kleinur eru ekki bakaðar í ofni. Nei, það er rétt.
- Ef fullyrðingin með neituninni er röng er svarið jú.
 - O Kleinur eru ekki steiktar í feiti. Jú, víst.

C. Já-/nei-spurningar

- Ef spurningin er rétt er svarið já.
 - o Eru kleinur steiktar í feiti? Já.
- Ef spurningin er röng er svarið nei.
 - o Eru kleinur bakaðar í ofni? *Nei*.

D. Já-/nei-spurningar með neitun

- Ef spurningin með neituninni er rétt er svarið jú.
 - Eru kleinur ekki steiktar í feiti? Jú.
- Ef spurningin með neituninni er röng er svarið nei.
 - o Eru kleinur ekki bakaðar í ofni? Nei.

Þjóðsaga um kleinur

Sagan gerist í Þýskalandi á þýskum herragarði. Aðstoðarstrákur í eldhúsi missti bita af deigi ofan í pott með sjóðandi feiti. Bitinn sauð í feitinni og kokkurinn tók hann upp úr og smakkaði. Kokknum fannst bitinn góður og ákvað að steikja fleiri og gefa fína fólkinu með kaffinu. Þegar frúin spurði hann hvað þetta góðgæti héti sagði hann "*Eine kleine* ... " (lítil) en sagði svo ekki meira því hann var ekki búinn að gefa bitanum nafn.

Nafnið er komið í íslensku á 19. öld úr dönsku, *klejne*, þegar Danir byrja að flytja inn mjöl og þá fara Íslendingar að baka kleinur og lummur. Kleinur eru steiktar um öll Norðurlönd; þær kallast *klenäter* á sænsku en *fattigmenn* á norsku. Þær eru líka búnar til í Rússlandi og heita þar *tsjvorost* og pólskar *faworki* eru líka svipaðar.

Áður voru kleinur steiktar í tólg hérlendis en nú er oftast notuð plöntufeiti. Feitin þarf að vera passlega heit; ef hún hitnar of mikið getur kviknað í henni og ef hún er ekki nógu heit sjúga kleinurnar í sig of mikla fitu. Feitin kólnar þegar margar kleinur eru settar út í feitina í einu. Kleinurnar eru fullsteiktar þegar þær eru gullinbrúnar og þær dökkna svolítið þegar þær kólna. Kleinur eru orkuríkur matur af því að þær drekka í sig feiti við steikinguna. Þær eru langbestar nýsteiktar eins

og flest djúpsteikt bakkelsi. Kleinur eru oftast bragðbættar með kardimommum en það má líka bragðbæta með koníaki eða brennivíni.

Textinn er aðlagaður úr Matarást eftir Nönnu Rögnvaldardóttur

Verkefni 4.7

Svarið eftirfarandi fullyrðingum með $j\acute{a}$, nei eða $j\acute{u}$. Urðu kleinur upphaflega til fyrir slysni? $J\acute{a}$

orou kiemur upphanega in Tyrn srysin: 3a
Missti strákurinn ekki deig ofan í pott með sjóðandi feiti?
Steikti kokkurinn fleiri bita af því að honum fannst bitinn góður?
Kokkurinn var ekki búinn að finna nafn á kleinuna þegar frúin spurði hann hvað þetta góðgæti héti
Er nafnið <i>kleina</i> ekki komið í íslensku á 19. öld úr danska orðinu <i>klejne</i> ?
Kleinur eru steiktar um öll Norðurlönd
Kleinur eru ekki búnar til í Rússlandi og Póllandi.
Ef feitin er ekki nógu heit sjúga kleinurnar í sig of mikla fitu.
Það er gott að setja margar kleinur út í feitina í einu
Kleinur eru fullsteiktar þegar þær eru gullinbrúnar.
Dökkna þær ekki svolítið þegar þær kólna?
Kleinur eru langbestar nýsteiktar eins og flest djúpsteikt bakkelsi.
Kleinur eru oftast bragðbættar með kardimommum.
Má ekki nota ýmislegt annað en kardimommur til að bragðbæta kleinur?