

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.3: Επικοινωνία με συναδέλφους στο χωράφι

A. Ανταπόκριση

Διάλογοι

Πάνος: Είμαστε εδώ για να σας πω μερικά πράγματα για την καλλιέργεια και για το μάζεμα της ελιάς. Πρώτα πρώτα, όπως ξέρετε, το κλίμα του τόπου μας είναι πολύ καλό για τις ελιές. Αν είχε πολλή ζέστη ή πάρα πολύ κρύο, θα υπήρχε πρόβλημα.

Χασάν: Και τι ελιές φυτεύονται εδώ, οι στρογγυλές Αμφίσσης ή οι άλλες;

Πάνος: Η ερώτηση είναι αν θέλεις να βγάλεις λάδι ή όχι. Γιατί αν θέλεις λάδι και βάλεις Καλαμών, θα κάνεις μεγάλο λάθος.

Χασάν: Για παράδειγμα, θέλω να έχω μερικές για να τις φάω, αλλά να βγάλω και λάδι για να μην αγοράζω.

Πάνος: Τότε θα φυτέψεις Αμφίσσης που δίνουν και καλό λάδι. Πρόσεξε, όμως, από πού θα αγοράσεις τα δέντρα.

Χασάν: Από πού πρέπει να τα αγοράσω;

Πάνος: Από ένα καλό φυτώριο. Αν δεν ξέρεις αν είναι καλά τα δέντρα που φυτεύεις, μπορεί να πάθεις μεγάλη ζημιά.

Αντρέας: Δηλαδή, τι μπορεί να γίνει;

Πάνος: Μπορεί τα δέντρα να έχουν κάποια ασθένεια και μετά να αρρωστήσουν και τα δέντρα που βρίσκονται γύρω, ακόμα κι αν είναι μεγαλύτερα.

Αντρέας: Α ναι, έχεις δίκιο.

Πάνος: Επίσης, κοιτάμε πόσο μεγάλο είναι το κτήμα που θα φυτέψουμε.

Χασάν: Αν είναι μόνο μισό στρέμμα, πόσα δέντρα χωράνε;

Πάνος: Το πολύ δέκα δέντρα.

Χασάν: Τόσο λίγα; Εγώ νόμιζα είκοσι, τριάντα, αφού έχει χώρο.

Πάνος: Έχει χώρο τώρα που είναι μικρά. Σκέψου, όμως, πως όταν τα κλαδιά τους μεγαλώσουν, δεν θα τα βλέπει ο ήλιος και δεν θα παίρνουν αέρα. Άρα κι εσύ δεν θα πάρεις καρπό.

Χασάν: Δεν το σκέφτηκα έτσι.

Πάνος: Το δέντρο θέλει υπομονή. Δεν θα βγάλει γρήγορα καρπούς, όσο και να το ποτίζεις. Θα περιμένεις μερικά χρόνια μέχρι να βγάλεις τις δικές σου ελιές. Βέβαια, μέχρι τότε θα το φροντίζεις, θα το ραντίζεις όπως πρέπει.

Χασάν: Κατάλαβα.

Πάνος: Τώρα που τα συζητάμε αυτά, σημαντικό είναι να θυμάστε ότι μαζεύουμε τις ελιές μέχρι το τέλος του Νοεμβρίου και διαλέγουμε τις ελιές σε καλές, σε άρρωστες και σε αυτές που έχουν πέσει κάτω.

Αντρέας: Γιατί μέχρι τον Νοέμβριο;

Πάνος: Γιατί μέχρι τότε η ελιά είναι πολύ ώριμη και θα βγάλει καλό λάδι. Αν την αφήσουμε πάνω στο δέντρο και έχει κακό καιρό τον Δεκέμβριο, μετά δεν θα βγάλει πολύ και καλό λάδι.

Αντρέας: Κατάλαβα, τις μαζεύουμε όταν πρέπει, τις διαλέγουμε και τις πάμε αμέσως στο ελαιοτριβείο.

Πάνος: Βέβαια, αυτό είναι πολύ σημαντικό, γιατί όταν τις αφήνεις για πολλές ώρες μέσα στα τελάρα, αρχίζουν σιγά σιγά να χαλάνε.

Πέτρος: Διάβασα στην εφημερίδα χθες που έλεγε τα λάθη που κάνουμε στο αμπέλι.

Δημήτρης: Τι έλεγε ακριβώς, Πέτρο;

Πέτρος: Δεν τα κατάλαβα όλα, αλλά έλεγε ότι δεν πρέπει να ρίχνουμε πολύ λίπασμα.

Δημήτρης: Θυμάσαι τι κάναμε εμείς πριν ρίξουμε το λίπασμα;

Πέτρος: Ναι, φώναξες τον γεωπόνο τον Νίκο να μας πει πόσο θα ρίξουμε.

Δημήτρης: Επίσης, κοιτάξαμε να έχει το αμπέλι όσα φύλλα χρειάζεται και ότι δεν είναι άρρωστα. Αν ρίξουμε πολύ λίπασμα, θα καταστρέψουμε το φυτό. Άσε που κοστίζει πιο πολύ... πεταμένα λεφτά.

Πέτρος: Και θυμάμαι που διαβάσαμε πολύ καλά τι έλεγε πάνω το φυτοφάρμακο.

Δημήτρης: Σωστά, διαβάσαμε καλά την ετικέτα. Είναι φάρμακα, Πέτρο, και πρέπει να είμαστε πολύ προσεκτικοί. Αλλιώς θα έχουμε προβλήματα στην υγεία μας.

Πέτρος: Κάτι άλλο που έλεγε είναι πως όταν μαζεύουμε τα σταφύλια, δεν πρέπει να τα πιέζουμε. Και εκτός από αυτό έγραφε για το πότισμα ότι πρέπει να γίνεται σωστά, διαφορετικά και τα σταφύλια δεν θα βγουν νόστιμα.

Δημήτρης: Έτσι είναι, δεν είδες τι έπαθε ο Κώστας; Το κρασί του δεν βγήκε καλό πέρσι.

Πέτρος: Ναι ναι, το έμαθα. Έκανε και λάθος με τις δεξαμενές;

Δημήτρης: Όταν έριξε τον μούστο στις δεξαμενές, τον άφησε και περίμενε καιρό χωρίς να τον κοιτάζει. Το αποτέλεσμα; Το κρασί άρχισε να μυρίζει άσχημα.

Πέτρος: Πάει το κρασί! Νομίζω η δεξαμενή δεν πρέπει να έχει ούτε αέρα μέσα.

Δημήτρης: Σωστά. Αν έχει αέρα μέσα στη δεξαμενή, το κρασί ξινίζει. Πολλά πρέπει να προσέχει κάποιος που θέλει να φτιάξει κρασί. Το πιο σημαντικό είναι η καθαριότητα. Σου έχω πει γιατί καθαρίζουμε τα εργαλεία, τις δεξαμενές και τα βαρέλια.

Πέτρος: Ναι, ξέρω, αλλιώς θα υπάρχουν μικρόβια και θα πάει για πέταμα η δουλειά μας!

A1. Ακούω άλλη μία φορά τους διαλόγους και βάζω √ όπου πρέπει.

	Αλήθεια	Μύθος
0. Οι ελιές χρειάζονται πολλή ζέστη.		√
1. Οι Καλαμών ελιές βγάζουν καλό λάδι.		
2. Τις ελιές που θα φυτέψουμε τις παίρνουμε από φυτώριο.		
3. Μετά τον Νοέμβριο, οι ελιές βγάζουν περισσότερο λάδι.		
4. Ρωτάμε τον γεωπόνο πόσο λίπασμα θα ρίξουμε.		
5. Διαβάζουμε καλά την ετικέτα του φυτοφάρμακου.		
6. Αφήνουμε τον μούστο μέσα στη δεξαμενή όσες μέρες θέλουμε.		

Απαντήσεις Α1

1 Μύθος, 2 Αλήθεια, 3 Μύθος, 4 Αλήθεια, 5 Αλήθεια, 6 Μύθος

A2. Φτιάχνω προτάσεις ενώνοντας με τις σωστές φράσεις.

Αν έχει πολλή ζέστη ή πάρα πολύ κρύο,
Αν θέλεις να βγάλεις πολύ λάδι,
Αν ποτίζεις πολύ την ελιά,
Αν μαζέψεις τις ελιές μετά τον Νοέμβριο,
Αν αφήνεις τις ελιές για πολλές ώρες μέσα στα τελάρα,
Αν ρίξεις πολύ λίπασμα στο αμπέλι,
Αν δεν διαβάσεις καλά την ετικέτα του φυτοφάρμακου,
Αν ρίξεις τον μούστο στις δεξαμενές και τον αφήσεις για πολύ καιρό,

θα το καταστρέψεις
αρχίζουν σιγά σιγά να χαλάνε
δεν θα βγάλει πιο γρήγορα καρπούς
δεν θα βγάλουν πολλούς καρπούς
δεν θα ραντίσεις όπως πρέπει
δεν θα φυτέψεις Καλαμών
θα ξινίσει
οι ελιές έχουν πρόβλημα

Απαντήσεις Α2

Αν έχει πολλή ζέστη ή πάρα πολύ κρύο, οι ελιές έχουν πρόβλημα.
Αν θέλεις να βγάλεις πολύ λάδι, δεν θα φυτέψεις Καλαμών.
Αν ποτίζεις πολύ την ελιά, δεν θα βγάλει πιο γρήγορα καρπούς.
Αν μαζέψεις τις ελιές μετά τον Νοέμβριο, δεν θα βγάλουν πολλούς καρπούς.
Αν αφήνεις τις ελιές για πολλές ώρες μέσα στα τελάρα, αρχίζουν σιγά σιγά να χαλάνε.
Αν ρίξεις πολύ λίπασμα στο αμπέλι, θα το καταστρέψεις.
Αν δεν διαβάσεις καλά την ετικέτα του φυτοφάρμακου, δεν θα ραντίσεις όπως πρέπει.
Αν ρίξεις τον μούστο στις δεξαμενές και τον αφήσεις για πολύ καιρό, θα ξινίσει.

A3. Μπορώ να απαντήσω στις ερωτήσεις με Ναι ή Όχι; Σε όσες δεν μπορώ, γράφω την απάντησή μου.

1. Το πολύ κρύο κάνει καλό στις ελιές;
.....

2. Ποιες ελιές είναι καλύτερες για λάδι;
.....

3. Το πάρα πολύ πότισμα βοηθάει το λάδι να γίνει καλύτερο;
.....

4. Γιατί μαζεύουμε τις ελιές μέχρι τον Νοέμβριο;
.....

5. Για ποιο λόγο πάμε αμέσως τις ελιές στο ελαιοτριβείο;
.....

6. Είναι καλό να ρίχνουμε πολύ λίπασμα στο αμπέλι;
.....

7. Πρέπει να διαβάζουμε την ετικέτα του φυτοφάρμακου;
.....

8. Ρίχνουμε τον μούστο στη δεξαμενή και τον ξεχνάμε ή τον κοιτάμε συχνά;
.....

Απαντήσεις Α3

1. Όχι. 2. Οι ελιές Αμφίσσης. 3. Όχι. 4. Για να βγάλουμε καλό λάδι. 5. Επειδή, αν μείνουν στα τελάρα, θα χαλάσουν. 6. Όχι. 7. Ναι. 8. Τον κοιτάμε συχνά.

B. Παραγωγή

Μαθαίνω περισσότερα για τις ποικιλίες της ελιάς και του σταφυλιού που καλλιεργούνται στην Ελλάδα.

**Ποιες ποικιλίες ελιάς καλλιεργούνται στην Ελλάδα;
Ας δούμε τις τρεις πιο γνωστές:**

Η Κορωνέικη

Το 60% της ελληνικής παραγωγής είναι από Κορωνέικη ποικιλία. Είναι μικρή και ωριμάζει από τον Οκτώβριο έως τον Δεκέμβριο. Δεν χρειάζεται πολλή φροντίδα και δεν έχει πρόβλημα με τις χαμηλές θερμοκρασίες. Το ελαιόλαδό της είναι το καλύτερο.

Η Καλαμών

Αυτή η ποικιλία ωριμάζει τον Δεκέμβριο και τον Ιανουάριο. Το σχήμα της δεν είναι πολύ στρογγυλό. Δεν της αρέσει το πολύ κρύο ούτε η πολλή ζέστη. Είναι η πιο γνωστή ελιά που τρώγεται σε όλο τον κόσμο.

Η Αμφίσσης ή Κονσερβολιά

Είναι στρογγυλή και μεγάλη ελιά. Ωριμάζει από τα μέσα Νοεμβρίου μέχρι τον Φεβρουάριο. Αντέχει τον κρύο καιρό και τις εποχές που δεν βρέχει πολύ. Το λάδι της είναι αρκετά καλό.

Από τις ελιές βγάζουμε το ελαιόλαδο που είναι ένα βασικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής. Είναι, λοιπόν, πολύ σημαντική η καλή ποιότητα του ελαιολάδου, αφού το τρώμε καθημερινά. Ας δούμε ποια ελαιόλαδα υπάρχουν:

Το παρθένο ελαιόλαδο

Έχει τα καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά και παράγεται χωρίς χημική διαδικασία.

Το ελαιόλαδο

Είναι το παρθένο ελαιόλαδο μαζί με λάδι που έχει καθαριστεί από ξένες ουσίες, δηλαδή είναι ραφινρισμένο.

Το πυρηνέλαιο

Είναι το λάδι που βγαίνει από το κουκούτσι της ελιάς.

**Ποιες ποικιλίες κρασιού καλλιεργούνται στην Ελλάδα;
Ας δούμε τα πιο γνωστά:**

Τα λευκά κρασιά

Το **Ασύρτικο** είναι μια από τις πιο σημαντικές ποικιλίες της Μεσογείου. Προέρχεται από τη Σαντορίνη αλλά τώρα καλλιεργείται σε όλη την Ελλάδα. Δίνει κυρίως λευκά ξηρά κρασιά.

Η **Μαλαγουζιά** είναι πολύ γνωστή ποικιλία που δίνει τέλεια ξηρά λευκά κρασιά, καθώς και μερικά υπέροχα γλυκά κρασιά. Έχει κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονη γεύση. Τα ξηρά κρασιά τα πίνουμε με λαχανικά και σαλάτες, ενώ τα γλυκά με επιδόρπια και φρούτα.

Τα κόκκινα κρασιά

Το **Αγιωργίτικο** είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου που δίνει ξηρά κόκκινα κρασιά δεξαμενής και τα κόκκινα που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι τουλάχιστον για έναν χρόνο. Έχει βαθύ κόκκινο χρώμα και έντονα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων. Δίνει και άλλους τύπους κρασιών, όπως τα ροζέ.

Η **Μαυροδάφνη** είναι ένα από τα πιο γνωστά κρασιά του ελληνικού αμπελώνα. Το χρώμα του είναι σχεδόν μαύρο και έχει πυκνά αρώματα και πολύ αλκοόλ. Είναι ένα πολύ γλυκό κρασί που πίνεται πολύ εύκολα. Η Πελοπόννησος διαθέτει πολλούς αμπελώνες Μαυροδάφνης.

B1. Αντιστοιχίζω τις λέξεις.

Η ελιά		Η Μαυροδάφνη
		Η Κορωνέικη
Το λάδι		Το Αγιωργίτικο
		Το ελαιόλαδο
		Η Μαλαγουζιά
Το κόκκινο κρασί		Η Αμφίσης ή Κονσερβολιά
		Η Καλαμών
Το λευκό κρασί		Το Ασύρτικο
		Το πυρηνέλαιο

Απαντήσεις B1

Η ελιά: Η Κορωνέικη, Η Αμφίσης ή Κονσερβολιά, Η Καλαμών

Το λάδι: Το ελαιόλαδο, Το πυρηνέλαιο

Το κόκκινο κρασί: Η Μαυροδάφνη, Το Αγιωργίτικο

Το λευκό κρασί: Η Μαλαγουζιά, Το Ασύρτικο

B2. Επιλέγω τη σωστή απάντηση.

1. Η Κορωνέικη ποικιλία...

- α. βγάζει το πιο ώριμο λάδι.
- β. δίνει τη μεγαλύτερη παραγωγή στην Ελλάδα.
- γ. καλλιεργείται στην ορεινή Ελλάδα.

2. Οι ελιές Καλαμών...

- α. έχουν στρογγυλό σχήμα.
- β. τρώγονται μόνο στην Ελλάδα.
- γ. ωριμάζουν τον Δεκέμβριο και τον Ιανουάριο.

3. Οι ελιές Αμφίσσης...

- α. δεν έχουν πρόβλημα όταν δεν υπάρχει πολύ νερό.
- β. ωριμάζουν από τα μέσα Δεκεμβρίου και μετά.
- γ. είναι μικρές.

4. Το πιο θρεπτικό ελαιόλαδο είναι...

- α. το πυρηνέλαιο.
- β. το παρθένο ελαιόλαδο.
- γ. το κλασικό ελαιόλαδο.

5. Το Ασύρτικο είναι ένα λευκό κρασί...

- α. που είναι κυρίως γλυκό.
- β. που ήρθε από ένα νησί.
- γ. που καλλιεργείται μόνο στην Ελλάδα.

6. Η Μαλαγουζιά...

- α. δίνει ξηρά και γλυκά λευκά κρασιά.
- β. δίνει μόνο ξηρά λευκά κρασιά.
- γ. πίνεται μόνο με φρούτα.

7. Το Αγιωργίτικο...

- α. είναι κόκκινο κρασί με έντονο χρώμα.
- β. είναι ροζέ κρασί.
- γ. δεν έχει καθόλου έντονο άρωμα.

8. Η Μαυροδάφνη είναι ένα κόκκινο κρασί...

- α. γνωστό στη Βόρεια Ελλάδα.
- β. με σχεδόν μαύρο χρώμα και γλυκιά γεύση.
- γ. με πολύ λίγο αλκοόλ.

Απαντήσεις Β2

1β, 2γ, 3α, 4β, 5β, 6α, 7α, 8β

Β3. Συμπληρώνω τα κενά με τη σωστή λέξη.

Κορωνέικη ελαιόλαδο άρωμα
κρασιά θερμοκρασίες
ωριμάζει γεύση λαχανικά

Τη μεγαλύτερη παραγωγή ελαιόλαδου τη δίνει η (1) ποικιλία. Ωριμάζει από τον Οκτώβριο έως τον Δεκέμβριο. Δεν έχει πρόβλημα με τις χαμηλές (2). Μία άλλη ποικιλία, η Καλαμών, (3) τον Δεκέμβριο και τον Ιανουάριο και είναι γνωστή σε όλους. Δεν τα πηγαίνει καλά με το πολύ κρύο και την πολλή ζέστη. Από την άλλη, η ελιά Αμφίσσης αντέχει το κρύο και δίνει ένα πολύ καλό (4).

Μια γνωστή ποικιλία κρασιού είναι το Ασύρτικο που ξεκίνησε από τη Σαντορίνη και δίνει πιο πολύ λευκά ξηρά (5). Επίσης, λευκό ξηρό κρασί είναι και η Μαλαγουζιά που έχει χαρακτηριστική (6). Συνήθως, τα λευκά κρασιά τα πίνουμε μαζί με σαλάτες, (7) ή ψάρι. Από τα κόκκινα κρασιά, αγαπημένο των Ελλήνων είναι το Αγιωργίτικο που έχει βαθύ κόκκινο χρώμα και έντονο (8). Στην Πελοπόννησο πίνουν πολύ τη Μαυροδάφνη με σχεδόν μαύρο χρώμα και πολύ γλυκιά γεύση. Τα κόκκινα κρασιά συνοδεύουν κυρίως τα κρεατικά.

Απαντήσεις Β3

(1) Κορωνέικη, (2) θερμοκρασίες, (3) ωριμάζει, (4) ελαιόλαδο, (5) κρασιά, (6) γεύση, (7) λαχανικά, (8) άρωμα

Γ. Αλληλεπίδραση

Γ1. Διαβάζω τις οδηγίες μαζί με ένα άλλο άτομο και υπογραμμίζουμε αυτές που θα ακολουθήσουμε όταν μαζεύουμε τις ελιές.

Να μην χτυπάτε πολύ δυνατά τα κλαδιά.

Να φυτεύετε τα δέντρα στη σωστή απόσταση.

Να μην ποτίζετε περισσότερο από όσο πρέπει.

Να στρώνετε καλά τα πανιά μέχρι τον κορμό του δέντρου και όσο φτάνουν τα κλαδιά του.

Να προσέχετε όταν ανεβαίνετε στη σκάλα.

Να ραντίζετε τα φυτά με προσοχή.

Να μην πατάτε τις ελιές που πέφτουν πάνω στα πανιά.

Να μην ρίχνετε το φυτοφάρμακο, αν δεν διαβάσετε πρώτα τις οδηγίες.

Να βάζετε τις ελιές μέσα στα τελάρα με προσοχή.

Να φοράτε πάντα ολόσωμη φόρμα.

Να μην πιέζετε τα σταφύλια, όταν τα βάζετε μέσα στα κοφίνια.

Απαντήσεις Γ1

Να μην χτυπάτε πολύ δυνατά τα κλαδιά.

Να φυτεύετε τα δέντρα στη σωστή απόσταση.

Να μην ποτίζετε περισσότερο από όσο πρέπει.

Να στρώνετε καλά τα πανιά μέχρι τον κορμό του δέντρου και όσο φτάνουν τα κλαδιά του.

Να προσέχετε όταν ανεβαίνετε στη σκάλα.

Να ραντίζετε τα φυτά με προσοχή.

Να μην πατάτε τις ελιές που πέφτουν πάνω στα πανιά.






Να μην ρίχνετε το φυτοφάρμακο, αν δεν διαβάσετε πρώτα τις οδηγίες.



Να βάζετε τις ελιές μέσα στα τελάρα με προσοχή.

Να φοράτε πάντα ολόσωμη φόρμα.

Να μην πιέζετε τα σταφύλια, όταν τα βάζετε μέσα στα κοφίνια.

Γ2. Αντιστοιχίζω τις εικόνες με τις λέξεις/φράσεις.

<p>A. Το ελαιόλαδο.</p>	<p>1.</p> 
<p>B. Κοιτάμε συχνά το κρασί που βάλουμε στα βαρέλια.</p>	<p>2.</p> 
<p>Γ. Οι μαύρες ελιές Καλαμών.</p>	<p>3.</p> 
<p>Δ. Το κόκκινο κρασί.</p>	<p>4.</p> 
<p>E. Οι ελιές Αμφίσσης όταν είναι πράσινες.</p>	<p>5.</p> 

<p>ΣΤ. Στον χώρο με τις δεξαμενές, μιλάμε για τη δουλειά.</p>	<p>6. </p>
<p>Ζ. Το λευκό κρασί.</p>	<p>7. https://elements.envato.com/couple-harvesting-olive-with-rack-LR8BPA9</p>
<p>Η. Μαζεύουμε παρέα τις ελιές.</p>	<p>8. </p>

Απαντήσεις Γ2

A8, B5, Γ6, Δ1, Ε3, ΣΤ2, Ζ4, Η7

Γ3. Μαζί με ένα άλλο άτομο κάνουμε έναν διάλογο με το εξής θέμα:

Βρίσκεστε στο κτήμα για να μαζέψετε τις ελιές ή τα σταφύλια. Ένας άλλος εργάτης δεν κάνει τη δουλειά του όπως θα έπρεπε και εσείς έχετε παράπονα. Κάνετε συζήτηση μαζί του και του λέτε ευγενικά τι είναι αυτό που δεν σας αρέσει στη δουλειά του.

Να χρησιμοποιήσετε τις παρακάτω φράσεις:

Πρέπει να...

Νομίζω ότι...

Θέλω να σου πω ότι...

Μας είπαν πως...

Κατά τη γνώμη μου...

Μπορούμε να κάνουμε...

Σε παρακαλώ, θα ήθελα...

Δ. Καθοδήγηση

Διαβάζω το παρακάτω κείμενο με συμβουλές για τη σχέση μου με τους συναδέλφους μου και κυκλώνω τη σωστή απάντηση.

Πολλές φορές, όταν δουλεύουμε/έχουμε δουλέψει, υπάρχουν πράγματα για τα οποία δεν έχουμε την ίδια γνώμη με τους συναδέλφους μας. Τι είναι καλό/κακό να κάνουμε, λοιπόν;

Πρώτη επιλογή: Να μην κάνουμε/κάναμε τίποτα. Αν αυτό που έγινε δεν είναι πολύ σημαντικό, δεν λέμε τίποτα στον συνάδελφό μας και συνεχίζουμε τη δουλειά μας.

Δεύτερη επιλογή: Μιλάμε στον συνάδελφό μας για να καταλάβουμε τι είναι αυτό που δεν γίνεται σωστή/σωστά. Κάνουμε μία ήρεμη συζήτηση μαζί του και προσπαθούμε να λύσουμε το προβλήματα/πρόβλημα.

Τρίτη επιλογή: Ζητάμε οδηγίες από το αφεντικό μας για τον τρόπο που πρέπει να γίνεται/γίνονται η δουλειά. Έτσι, ακολουθούμε και οι δύο τους ίδιους κανόνες.

Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να θυμόμαστε:

-Είμαστε πάντα ευγενικοί/ευγενική.

-Δεν φωνάζουμε στους άλλους.

-Δίνουμε χρόνο στη συζήτησή μας με τον άλλους/άλλον.

-Δεν παίρνουμε γρήγορες αποφάσεις.

-Προσπαθούμε να βρούμε μία καλή λύσεις/λύση για όλους μας.

-Ακολουθούμε τις οδηγίες που μας δίνουν.

Απαντήσεις Δ

δουλεύουμε, καλό, κάνουμε, σωστά, πρόβλημα, γίνεται, ευγενικοί, άλλον, λύση