



UNIDADE 7

A comer!

Ensínelles aos seus estudantes a fotografía da páxina 56 e pregúntelles que prato están a preparar as dúas mulleres (**polbo á feira**). Pregúntelles se o comeron algunha vez e se lles gusta. A continuación, pregunte pola situación que se amosa na fotografía: **Onde se atopan as mulleres? Sabedes como son coñecidas?** Acepte propostas como nunha **feira** ou nunha **festa** e **polbeiras**. Se os seus alumnos e alumnas non estivesen familiarizados coa situación reflectida, pode comentar vostede que en todas as feiras e festas populares en Galicia están presentes os postos para comer polbo. Deixe que pregunten outras cousas que lles poidan chamar a atención na imaxe e, logo, presente os obxectivos e a tarefa final da unidade: decidir o menú para unha cea con toda a clase.



1. COMO DE TODO

Falar de gustos e de hábitos alimentarios.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

A partir dos produtos que aparecen nun folleto dunha cadea de supermercados, os seus alumnos e alumnas poderán expresar os seus gustos, as súas preferencias e os seus hábitos alimentarios.

De ser necesario, recórdelles o funcionamento do verbo **gustar** e que **preferir** é un verbo irregular (**e-i**).

ANTES DE EMPEZAR

Interésese polos hábitos de compra dos seus estudantes: se prefiren comprar marcas coñecidas ou marcas brancas, se comparan os prezos, se se fixan nas ofertas...

PROCEDEMENTOS

A. Presente agora o folleto dun supermercado que acompaña esta actividade e pídalles que reparen nos produtos que se anuncian. Se traballa con alumnado estranxeiro, pregúntelles se coñecen todos os produtos e se hai algún que non exista nos seus países. Se os seus alumnos non son estranxeiros, pode considerar pasar directamente ao punto B da actividade.

Se lle parece oportuno, tamén poden comparar os prezos e decidir se lles parecen baratos ou caros.

B. Pregúntelles con que frecuencia consomen os produtos do folleto e pídalles que individualmente o apunten nos cadros proporcionados.

Aclare os conceptos **a miúdo, moi a miúdo, de cando en vez e (case) nunca**.

C. Anímeos a que, en parellas, comenten o que apuntaron no punto anterior.

D. Por último, pregunte por outros alimentos ou por outros produtos de limpeza que non consuman nunca e anímeos a explicar por que.

E DESPOIS

Pregúntelles aos seus estudantes: **Se non temos preto un supermercado, en que tendas podemos mercar: xamón, peixe, deterxente, patatas e un polo?**

Aproveite para comentar vocabulario máis específico referido ao nome de establecementos.

MÁIS EXERCICIOS

Páxina 117, exercicio 1.

2. DE PRIMEIRO, QUE DESEXAN?

Familiarizarse co vocabulario empregado en restaurantes.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

Esta actividade ten unha parte de comprensión auditiva e outra de comprensión lectora. Por medio de ambas, os seus alumnos e alumnas (se son estranxeiros/as, principalmente) poderán deducir algúns dos hábitos gastronómicos en Galicia: o concepto de **menú do día**, a división dos pratos en **primeiros, segundos e sobremesas**, o acompañamento case obrigado da comida con pan, o considerar o iogur como unha sobremesa etc. Ademais, aprenderán o léxico de alimentos e pratos moi comúns.

ANTES DE EMPEZAR

Escriba a palabra *carta* no encerado e pregúntelles aos seus estudantes a que se refire. De entre as acepcións deste termo que os seus estudantes poidan suxerir, destaque a que se relaciona co tema desta unidade: a comida.

A continuación, escriba no encerado **polo, ensalada e flan** (se dispón de fotos, léveas e ensíneas na clase) e pregunte: **que se toma primeiro, normalmente?** Espere a que os seus alumnos e alumnas digan **ensalada** e escriba ao lado **primeiro**. A continuación, pregunte: **que se toma en segundo lugar?** E despois de que os seus estudantes o digan, escriba **segundo** ao lado da palabra **polo**. Por último, pregunte: **como se chaman os pratos que se toman ao final dunha comida ou dunha cea?** Se os seus alumnos e alumnas non o saben, escriba vostede ao lado de **flan: sobremesa**.

PROCEDEMENTOS

A. Presente a situación: unha parella está a comer no restaurante O Pote e un camareiro está tomando nota do que piden.

Pídalles que lean individualmente a carta do restaurante e axúdeos coas dúbidas que poidan surxir. Comente que o menú do día consiste en elixir un primeiro, un segundo e unha sobremesa por un prezo fixo. Deixe claro o obxectivo deste punto: unicamente recoñecer os pratos que piden os dous clientes e marcalos na carta.

Se lle parece necesario, explíquelles aos seus alumnos e alumnas que, normalmente, a sobremesa se pide despois de rematar o segundo prato. Antes da posta en común, déixelles comparar o que marcaron.

Solución

Ela: xoubas fritidas, lombo grellado e torta de Santiago.

El: ensalada mixta, bacallau ao forno e queixo con marmelo.

De beber: viño tinto e auga

B. Se lle parece oportuno, antes de que fagan a actividade, aclare cos seus alumnos e alumnas os conceptos referidos

A comer!

á preparación dos pratos: **frito** (nunha tixola con aceite), **á galega** (neste caso pescada, cocida e regada cun ruído de allo e pemento), e **ao caldeiro** (preferentemente carne, cocida e condimentada con sal gordo, pemento e aceite de oliva).

A continuación, pídalles que, en parellas, dividan os pratos en primeiros, segundos e sobremesas. Teña en conta que algúns deles se poden tomar tanto de primeiro como de segundo.

Permítalles comentar as súas opcións coas doutra parella antes de pasar á posta en común.

Solución (suxestión)

Primeiros: guiso de fideos, lentellas, sopa, xudías con touciño entrefebrado, tortilla de patacas.

Segundos: guiso de fideos, xurelos fritos, canelóns, filete con patacas, pescada á galega, carne ao caldeiro, ovos fritos con chourizo.

Sobremesas: papas de arroz, xeado, froita do tempo.



3. COCIÑA FÁCIL

Ler unhas receitas e decidir que prato é máis fácil de preparar. Familiarizarse coa impersonalidade con se.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

Por medio dunhas receitas de cociña, preséntase a forma impersonal **se** + 3.^a persoa. Pode que nalgún momento teña que advertir os seus estudantes sobre a diferenza entre **lávanse** cando é reflexivo (eles a si mesmos), cando é recíproco (uns a outros) e cando é impersonal (non se especifica quen fai a acción). Avalíe a pertinencia ou non desta aclaración e o momento e a forma de efectual.

Axúdelles aos seus estudantes coa comprensión do vocabulario que lles resulte descoñecido, pero potencie o emprego de estratexias diante dun xénero textual como as receitas, que probablemente lles resulte familiar.

ANTES DE EMPEZAR

Pregúntelles aos seus alumnos e alumnas que entenden eles por **cociña fácil** e como son os pratos que preparan normalmente.

PROCEDIMENTOS

A. Pídalles que lean as receitas dos tres pratos para decidiren individualmente cal lles parece máis fácil de preparar e cal prefiren preparar tendo en conta a situación dada.

B. Pídalles que volvan ler as receitas pero, nesta ocasión, fíxandose no pronome **se** e nos verbos que o acompañan. Faga que os subliñen e que os copien formando dúas columnas: 3.^a persoa do singular e 3.^a persoa do plural. A continuación, pregunte: **cando pensades que se usa o singular e cando o plural?**

E DESPOIS

Pode propoñerlles aos seus alumnos e alumnas que, como tarefa para a casa, escriban a receita dalgún prato que coñezan.

4. COMIDA CASEIRA

Relacionar pronomes de obxecto directo cos seus substantivos correspondentes. Observar o funcionamento deste tipo de pronomes.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

Nesta actividade, os seus alumnos e alumnas tomarán contacto cos pronomes átonos de obxecto directo de 3.^a persoa. Na gramática non se fai referencia aos pronomes correspondentes ao resto de persoas (**me, te, nos, vos**), conviría que vostede mencionase a súa existencia. Por último, advírtaos/as da coincidencia das formas do artigo determinado coas dos pronomes de CD de 3.^a persoa.

ANTES DE EMPEZAR

Explíquelles aos seus alumnos e alumnas que van xogar ás adiviñas: vostede di unha frase que fai referencia a un obxecto e eles teñen que intentar saber cal é. Busque, por exemplo, un alumno e alumna que teña un bolígrafo ou un libro na man e diga: **teno Valería na man**. Repita o proceso todas as veces que considere necesario, procurando variar o xénero e o número dos obxectos.

PROCEDIMENTOS

A. Pregúntelles aos seus estudantes se se fixaron en que os pronomes de CD aparecen en distintas formas e anídeos a comentar por que sucede isto. De ser necesario, aclare que se trata de transformacións requiridas pola terminación do verbo ao que se engade o pronome. Consulte cos seus alumnos e alumnas na epígrafe “Pronomes complemento de obxecto directo (CD)” da páxina de gramática.

B. Pregúntelles aos seus estudantes se se fixaron en que os pronomes de CD aparecen en distintas formas e anídeos a comentar por que sucede isto. De ser necesario, aclare que se trata de transformacións requiridas pola terminación do verbo ao que se engade o pronome. Consulte cos seus alumnos e alumnas na epígrafe “Pronomes complemento de obxecto directo (CD)” da páxina de gramática.

C. Anime os seus estudantes, por último, a completar unhas conversacións cos pronomes de CD necesarios. Pode facilitarlles a tarefa dicíndolles que hai que colocar un pronome diferente en cada conversa.

Solución

1. *Si, é que as fixen ao vapor.*
2. *Que pan tan rico! Onde o mercaches?*
Fixeno eu mesma.
3. *E os garavanzos, onde os gardo?*
Podes poñelos no armario, ao lado do azucre.
4. *Trouxéchesme a cervexa?*
Si, gardeina na neveira

E DESPOIS

Se lle parece adecuado, pódelles pedir aos seus alumnos e alumnas que transformen algunha das receitas da actividade 3: teñen que substituír as formas impersonais con *se*, por formas en 2.^a persoa do singular. Desta maneira, terán que empregar os pronomes atónos de CD. Escriba vostede no encerado o principio dalgunha das receitas: **nunha cunca, botas todos os ingredientes agás as dúas claras montadas. Mestúralos ben...**

MÁIS EXERCICIOS

Páxina 117, exercicio 2.
Páxina 118, exercicio 3.

5. ADEMAIS

Recoñecer o significado de dous conectores.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

Nesta actividade preséntanse os conectores **ademais** e **pero**. Ambos serven para engadir unha información: no caso de **ademais**, a información que introduce serve para engadir un argumento que reforza o anterior (do mesmo signo, sexa positivo ou negativo); no caso de **pero**, a información que introduce ten un carácter oposto ao anterior.

ANTES DE EMPEZAR

Pregúntelles aos seus alumnos e alumnas se coñecen o significado da palabra *conector* referido á gramática dunha lingua. Se non é así, explique que os conectores son palabras ou grupos de palabras que relacionan dúas ou máis informacións.

PROCEDEMENTOS

A. Escriba no encerado as dúas frases que aparecen neste punto e pregunte: **este restaurante é moi bo é unha información positiva ou negativa?** Faga o mesmo coas frases: **non é moi caro e é moi caro.**

A continuación, copie este cadro no encerado:

Primeira información	conector	Segunda información
+	ademais	+
+	pero	-
-	ademais	-
-	pero	+

Pídalles aos seus alumnos e alumnas que modifiquen as frases do encerado e que as convertan en exemplos dos dous últimos casos do cadro.

Solución

Este restaurante non é moi bo, ademais é moi caro.
Este restaurante non é moi bo, pero non é moi caro.

B. Pídalles agora que escollan individualmente a mellor maneira de continuar as frases da esquerda e de conectalas empregando **ademais** ou **pero**.

Solución

1. *A sopa está moi boa, pero fáltalle un pouco de sal, non cres?*
2. *Normalmente tomo sobremesa, pero hoxe non me apetece.*
3. *Encántame o café, pero non o tomo pola noite.*
4. *Proba estas galletas. Son moi lixeiras, ademais teñen moita fibra.*

MÁIS EXERCICIOS

Páxina 118, exercicio 4.



6. AS PATACAS LÁVANSE...

Relacionar debuxos con verbos. Practicar a forma impersonal con **se**.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

No primeiro punto da actividade, aparece ilustrado vocabulario relacionado coa cociña (preparación e conservación de alimentos). Pode facer que os estudantes completen a lista de palabras relacionadas con estes ámbitos pedíndolles que volvan ás receitas da actividade 3 e que tomen nota daquelas palabras que fan referencia á maneira de preparar un alimento.

Solución

Mazar, repousar, desalgar, mesturar, estirar, escorrer.

PROCEDEMENTOS

A. Pídalles aos seus alumnos e alumnas que relacionen os verbos coas imaxes que aparecen debaixo. Antes de realizar unha posta en común, anídeos a comparar as súas respostas coas dun compañeiro ou compañeira.

Solución

1. *cocer*, 2. *fritir*, 3. *quentar*, 4. *pelar*, 5. *asar*, 6. *cortar*, 7. *lavar*
8. *botar*, 9. *facér á prancha*, 10. *conxelar*.

Antes de pasar ao seguinte punto, teña en conta a suxestión feita en "Observacións previas".

B. Lea en voz alta os alimentos propostos e engada algún máis, se lle parece necesario. Asegúrese de que non quedan dúbidas sobre o léxico.

A comer!

Logo, pregunte: **que se fai normalmente con estes produtos?** Dea vostede un exemplo ou remita os seus estudantes ao modelo de lingua do libro. Faga énfase no emprego da forma impersoal con **se**.

7. A COMPRA DE CARME

Decidir onde puxo Carne os produtos que comprou.

ANTES DE EMPEZAR

Mostre os debuxos da actividade e pídalles aos seus alumnos e alumnas que, en grupos de tres, fagan unha lista con todos os alimentos que aparecen. Gaña o equipo que completa antes a lista sen erros.

Solución

O leite gardouno no frigorífico.
A piña gardouna no frigorífico.
As mazás gardounas no frigorífico.
As peras gardounas no frigorífico.
O peixe gardouno no frigorífico.
Os tomates gardounos no frigorífico.
A carne gardouna no frigorífico.
O queixo gardouno no frigorífico.
Os iogures gardounos no frigorífico.
A leituga gardouna no frigorífico.
As galletas gardounas no armario.
As madalenas gardounas no armario.
A pasta gardouna no armario. Os espaguetes gardounos no armario.
O sal gardouno no armario.
O aceite gardouno no armario.
Os cereais gardounos no armario.
O azucre gardouno no armario.
O mel gardouno no armario.

PROCEDEMENTOS

A. Presente a situación: Carne acaba de chegar do supermercado e xa puxo as cousas que mercou no seu sitio.

Pregúntelle ao seu alumnado: **onde gardou Carne as cousas que mercou no supermercado?** Pode escribir no encerado o exemplo do libro. Explique que, ao mencionarmos antes a cousa á que nos referimos, faise obligatoria a presenza do pronome de CD. Pídalles que, en parellas, escriban frases como as do exemplo referidas aos outros alimentos mercados e gardados por Carne.

B. Agora, pídalles que se xunten con outra parella. Cada parella di unha das súas frases, pero sen o nome do produto, e a outra ten que adiviñar que é. Remítaos ao modelo de lingua para aclarar a mecánica do exercicio. Dígalles aos seus estudantes que imaxinen que vén o Nadal e que foron de compras. Móstrelles en transparencia ou páselles fotocopiados os obxectos que mercaron (nos debuxos de abaixo) e pregúntelles: **onde comprastes estas cousas?** Poña un exemplo: **os libros compréinos nunha librería que hai en...**

8. A DIETA DE ROBERTO

Decidir que alimentos pode comer un modelo. Falar de alimentos sans.

ANTES DE EMPEZAR

Sinale a foto de Roberto Xastre e presénte como un modelo galego. Explique que, como todos os modelos, ten que controlar a súa dieta. Logo pregúntelles: **que alimentos pensades que toma Roberto regularmente?** Tome nota no encerado das propostas dos seus estudantes.

PROCEDEMENTOS

A. Sinale o cadro e pídalles que comproben se algún dos alimentos que aparecen nel está na lista do encerado.

A continuación, explíquelles aos seus alumnos e alumnas que, mediante unha entrevista que lle fixeron a Roberto na radio, van saber que cousas come e que cousas non come. Pregúntelles: **que alimentos dos que aparecen no cadro pensades que come Roberto? cales non come nunca?**

B. Dígalles aos seus estudantes que van escoitar a entrevista e que teñen que escoitar con atención para comprobar se as súas respostas son correctas.

Solución

Come	Non come
verdura	marisco
carne á prancha	pan branco
hamburguesas	chocolate
peixe á prancha	
piña	
pan integral	
torta	
lasaña	
sushi	

C. Pregúntelles, por último, que comen eles e elas cando se queren coidar (para adelgazar un pouco, para levar unha dieta máis sa...). Remítaos ao modelo de lingua ou comente vostede a súa propia experiencia.

E DESPOIS

Se lle parece oportuno, forme grupos de tres e pídalles que entre todos organicen a dieta dunha semana, tendo en conta que debe ser sa, variada e equilibrada. Pódelles ofrecer unha copia do cadro que lle proporcionamos na **ficha 13**.

9. UNHA COMIDA FAMILIAR

Falar de como é unha comida familiar para eles e de aspectos relacionados coas comidas familiares en Galicia.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

Nesta actividade, os seus alumnos e alumnas teñen que falar de hábitos alimentarios relacionados cun determinado tipo

de encontro social: unha comida familiar (celebrando o Nadal, un aniversario...). Tamén o compararán co que eles pensan ou saben deste tipo de celebracións en Galicia.

ANTES DE EMPEZAR

Remita os seus estudantes ao título da actividade e pregúntelles en que ocasións se reúnen coa familia para comer ou para cear. Poña o exemplo do Nadal e apunte no encerado o resto de propostas que fagan os seus alumnos e alumnas.

PROCEDEMENTOS

A. Pídalles que comenten, en pequenos grupos ou co resto da clase, como son as comidas familiares nas súas casas e se hai cousas das que fan que consideran típicas do seu país ou rexión. Fágalles notar que no libro se proporcionan unha serie de ideas para axudarlles a falar sobre o tema, pero que poden comentar outras cousas aínda que non saian na lista.

B. Despois de falar sobre os seus hábitos en familia neste tipo de celebracións, anímeos a comentar o que saiban sobre as comidas familiares en Galicia. Participe vostede na conversación.

MÁIS EXERCICIOS

Páxina 118, exercicio 5.

10. A CEA DA CLASE

Preparar unha comida para a clase e facer a lista da compra.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

Nesta actividade os seus alumnos e alumnas, coa escusa de preparar unha comida para a clase, terán que empregar todos os contidos léxicos e gramaticais da unidade.

ANTES DE EMPEZAR

Faga un repaso dos hábitos alimentarios dos seus estudantes intentando pescudar se hai alguén vexetariano ou vegano, se alguén é alérxico a algún alimento ou non consome algún tipo de alimento en concreto etc. Esta información seralles útil á hora de considerar o tipo e a variedade de pratos da comida.

PROCEDEMENTOS

A. Distribúa os seus alumnos e alumnas por parellas e pídalles que pensen en tres pratos (preferiblemente un primeiro, un segundo e unha sobremesa) para unha comida con toda a clase.

Pode repartir fotocopias das fichas que lle ofrecemos aquí para que as completen co nome do prato, os ingredientes que leva e o modo de preparación.

B. Anime a cada parella a lle presentar os seus pratos ao resto da clase. Unha vez finalizadas as presentacións, propoña que entre todos elixan os pratos que máis lle gusten á

maioría, tendo en conta os hábitos alimentarios de todos. Dependendo do número de pratos presentados, poden seleccionar tres ou seis pratos, repartidos en primeiros, segundos e sobremesas. Escriba os nomes dos pratos seleccionados no encerado a modo de carta de restaurante.

C. Explíquelles que agora teñen que escribir entre todos a lista da compra pensando nas cantidades necesarias para o número de alumnos que son en total. Axúdeos vostede no necesario.



11. TAL TERRA ANDAR, TAL PAN COMER

Coñecer certos aspectos relacionados coa gastronomía galega.

OBSERVACIÓNS PREVIAS

Nesta actividade ofrécese información sobre diferentes aspectos da gastronomía galega, como o seu interese turístico, os produtos típicos dalgunhas zonas ou certas tendencias no sector da restauración.

PROCEDEMENTOS

A. Pregúntelles aos seus alumnos e alumnas cales pensan que son os principais atractivos turísticos de Galicia. Se non mencionasen a gastronomía, fágao vostede e interese por saber se para eles ese é un aspecto importante á hora de escoller un destino para unha viaxe de pracer.

B. A seguir, anímeos/as a ler o texto proporcionado e a sinalar as ideas principais que contén. Para iso, pode suxerirllles que digan coas súas propias palabras cal é a idea ou ideas principais de cada parágrafo. No segundo faise referencia ao concepto de **denominación de orixe**. De ser necesario, aclare que se trata dun tipo de distintivo que se lles dá a certos produtos agrícolas ou alimenticios que teñen unhas características propias debidas principalmente ao medio xeográfico onde se producen, se transforman e se elaboran.

Interésese despois por saber se a gastronomía da zona onde viven constitúe un dos atractivos turísticos desta. Aínda que non sexa así, mostre interese por coñecer se nas súas zonas hai pratos típicos ou variacións propias de pratos comúns.

C. Chame agora a atención dos seus estudantes sobre as imaxes de produtos gastronómicos galegos que aparecen na parte dereita da páxina, xunto cun mapa onde se sinala onde se fan. Anímeos/as a comentar se probaron algún ou, aínda que non o fixesen, se poderían describilos (composición, elaboración...). Aquí ten información sobre os produtos que aparecen:

A comer!



1. Queixo (Arzúa): queixo elaborado con leite de vaca das razas rubia galega, frisona, pardo-alpina ou dos seus cruzamentos, que non contén conservantes ou produtos medicamentosos que poidan influír nos procesos de elaboración, maduración ou conservación deste. É coñecido como queixo do país e conta con denominación de orixe. O Concello de Arzúa organiza, con carácter anual, unha festa do queixo o primeiro domingo de marzo. Consómesse só ou acompañado de marmelo ou mel.



2. Augardente (A Ulla): de elaboración típica, non exclusiva, nesta comarca (non recoñecida administrativamente) da zona central de Galicia. En San Mamede de Ribadulla celébrase a Festa da Augardente da Ulla. Obtense do bagazo do viño.



3. Pementos (Padrón): famosos porque “uns pican e outros non”, esta variedade de pemento conta cunha festa de exaltación en Herbón o primeiro sábado de agosto.



4. Filloa (Lestedo): elaborada con leite, ovo, auga, fariña e sal, a filloa tradicional faise sobre unha pedra quente. Pódense comer soas ou con recheo. Conta coa súa festa na localidade de Lestedo.



5. Botelo (Fonsagrada): elaborado con costela e outras carnes do porco, adobadas con allo, sal e pemento doce e embutidas no bandullo do porco, sométese a un proceso de curación ao fume. Fonsagrada e O Barco contan coas súas respectivas festas de exaltación deste produto.



6. Torta (Mondoeiro): a torta de Mondoeiro elabórase con biscoito, follado, améndoa e xarope.



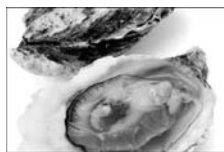
7. Lagosta (Burela): malia que hoxe en día escasea nas costas galegas, a lagosta aínda forma parte dos afamados mariscos galegos. A de Burela é especialmente coñecida.



8. Capóns (Vilalba): a lexislación europea define o que se entende por capón: “polo castrado cirurxicamente, antes de acadar a súa madurez sexual e sacrificado a unha idade mínima de 150 días; unha vez castrados, os capóns deberán pasar por un período mínimo de engorde de 77 días” (Regulamento CEE n.º 1538/91). En Vilalba celébrase anualmente a Feira do Capón (cada 21 de decembro) dende hai case douscentos anos.



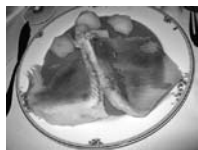
9. Albariño (Rías Baixas): viño que conta con denominación de orixe (D.O. Rías Baixas) e que comprende cinco zonas: o Salnés, o Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior e a Ribeira do Ulla. Baixo esta denominación de orixe, prodúcese oito viños e seis deles teñen a variedade albariño como base principal.



10. Ostras (Arcade): este molusco conta coa súa festa na parroquia de Arcade, concello de Soutomaior, e celébrase a primeira fin de semana de cada mes de abril. Consómensse frecuentemente crúas cunhas gotas de limón.



11. Xamón (A Cañiza): a pata traseira do porco conta na Cañiza cun microclima especial para a súa curación. Esta vila pontevedresa festexa a calidade do seu xamón cada 15 de agosto.



12. Raia (Portonovo): Portonovo celebra tradicionalmente cada fin de semana antes da Semana Santa a festa dedicada a este peixe cartilaxinoso.



13. Pan (Cea): o Consello Regulador da Indicación Xeográfica reconece as características do pan elaborado no termo municipal de San Cristovo de Cea, na provincia de Ourense, que conta cunha longa tradición.



14. Ribeiro (Ribadavia): viño que conta tamén con denominación de orixe. A zona de produción é a dos vales formados polos ríos Miño, Avia, Arnoia e Barbantiño.



15. Pataca (A Limia): a pataca de Galicia conta tamén coa protección da Indicación Xeográfica Protexida outorgada polo Consello Regulador. A pataca protexida é a producida nas seguintes zonas: Bergantiños (A Coruña), A Terra Chá-A Mariña (Lugo), Lemos (Lugo) e A Limia (Ourense). Esta variedade de pataca caracterízase pola súa pel fina e lisa e pola súa cor amarelada.



16. Mel (Trives): a Indicación Xeográfica Mel de Galicia abrangue a produción en todo o territorio galego e comprende cinco variedades diferentes. O municipio lucense de Quiroga celebra a Semana do Mel a mediados de agosto.