



UNIDADE 7

A comer!

Nesta unidade imos decidir o menú para unha cea con toda a clase. Para iso, imos aprender:

- ◆ a falar de gustos e de hábitos culinarios
- ◆ a pedir e dar información sobre comidas
- ◆ a desenvolvernos en bares, cafeterías e restaurantes
- ◆ algúns hábitos gastronómicos dos galegos
- ◆ as comidas do día
- ◆ pesos e medidas
- ◆ a forma impersoal con **se**
- ◆ os pronomes complemento de **OD**
- ◆ os conectores **e**, **pero** e **ademais**
- ◆ algúns usos de **ser** e **estar**

1. COMO DE TODO

A. Aquí tes as ofertas da semana dunha cadea de supermercados. Coñeces todos os produtos?

LÁCTEOS



Queixo
250 g
4 €

Leite
cartón de 1 litro
0,80 €

Loqures de diferentes sabores
unidade
0,38 €

Maiteiga
200 g
2 €

FROITAS E VERDURAS



Mazás
1 kg
1,40 €

Leituga
unidade
1 €

Patacas
Bolsa de 3 kg
2,50 €

Melocotóns
1 kg
2,80 €

Nectarinas
1 kg
2,30 €

Touates
1 kg
2,40 €

OVOS E CARNES



Ovos
1 dúcia
1,40 €

Filete de teureira
300 g
4 €

LIMPEZA



Deterxente
paquete de 1,5 kg
5,50 €

Xel de ducha
750 ul
2,75 €

Lixivia
600 ul
1,59 €

PAN, GALLETAS E PASTA



Pau
1 barra
0,90 €

Madalenas
bolsa de 300 g
1,50 €

Galletas
paquete de 800 g
1,80 €

Tortellini
paquete de 250 g
1,99 €

OUTROS



Cerveza
catro unidades
1,80 €

Berberechos
lata de 120 g
2 €

Café
paquete de 250 g
2,52 €

Azúcar
paquete de 1 kg
1,20 €

Arroz
paquete de 1 kg
1,70 €

B. Consomes normalmente os produtos da páxina anterior? Completa o cadro.

a miúdo ou moi a miúdo
ovos
de cando en vez
nunca ou case nunca

C. Agora coméntao co teu compañeiro.

- *Eu como de todo, pero a froita non me gusta moito.*
- *Pois eu nunca como carne.*

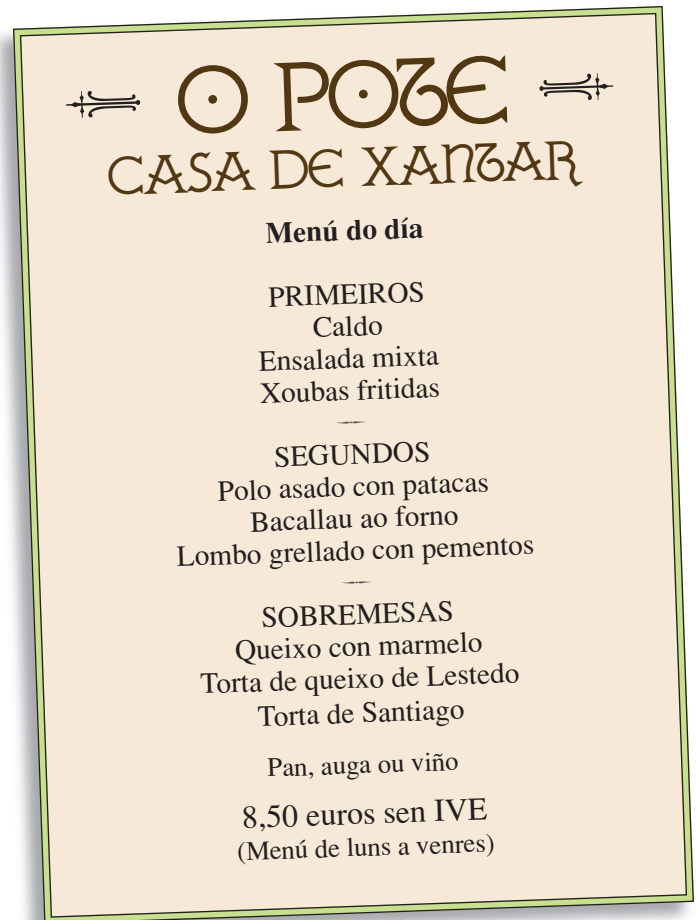
D. Hai outras cousas que non comes ou que non bebes nunca? Coméntao co teu compañeiro.

- *Eu non bebo cervexa, non tomo alcol.*

2. DE PRIMEIRO, QUE DESEXAN?



A. É a hora da comida en O Pote, un restaurante típico galego. O camareiro tómalles nota a dous clientes. Marca na carta o que piden.



B. Aquí tes outros pratos de O Pote. En que parte do menú podes enconralos: como primeiros, como segundos ou como sobremesas? Algúns poden ser primeiros ou segundos. Coméntao co teu compañeiro.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Papas de arroz | <input type="checkbox"/> Sopa |
| <input type="checkbox"/> Guiso de fideos | <input type="checkbox"/> Pescada á galega |
| <input type="checkbox"/> Xurelos fritos | <input type="checkbox"/> Xudías con touciño entrefebrado |
| <input type="checkbox"/> Lentellas | <input type="checkbox"/> Tortilla de patacas |
| <input type="checkbox"/> Canelóns | <input type="checkbox"/> Carne ao caldeiro |
| <input type="checkbox"/> Filete con patacas | <input type="checkbox"/> Ovos fritos con chourizo |
| <input type="checkbox"/> Xeado | <input type="checkbox"/> Froita do tempo |

- *As papas de arroz é un primeiro, non?*
- *Non. É unha sobremesa.*

3. COCIÑA FÁCIL

A. Imaxina que uns amigos te invitan esta noite a cear á súa casa e decides levar algo de comer. Aquí tes as receitas de tres pratos galegos. Cal che parece máis fácil? Cal prefires preparar?

Polbo á feira

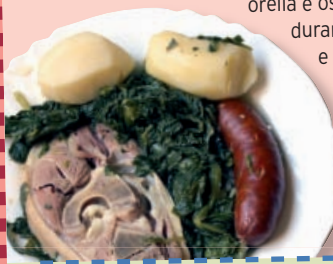
Ingredientes (4 persoas): un polbo fresco mediano, un litro de aceite de oliva, pemento doce e picante e sal gordo. **Preparación (1 hora):** primeiro mázase o polbo (para que estea máis brando). Ponse unha pota con auga ao lume e cando rompe a ferver bótase o polbo limpo, deixándoo cocer uns tres cuartos de hora. Apágase o lume e o polbo repousa na auga un anaquiño. Para a degustación, córtase o polbo en anacos, engádesse aceite, pemento (doce e picante) e sal gordo por enriba. Sérvese mellor en pratos de madeira.



Lacón con grelos

Ingredientes (6 persoas): 1 quilo de lacón salgado, 300 gramos de cachucha de porco salgada, 300 gramos de orella de porco salgada, 1/2 quilo de chourizo galego, 1 1/2 quilo de grelos, 6 patacas grandes e sal ao gusto.

Preparación (2 horas e media): colócase o lacón a desalgar en abundante auga fría, 24 h antes. Nunha pota grande, colócanse o lacón, a cachucha, a orella e os chourizos e déixanse cocer a lume baixo durante unha hora e media. Engádense os grelos e as patacas e déixase cocer outra medio hora. Con todo ben cocido, apártase a pota do lume e déixase repousar uns 15 minutos. Córtanse os ingredientes en cachos regulares. Á hora de servir, pónense os grelos nunha fonte, as carnes enriba, as patacas ao lado e os chourizos alternados.



Oreallas de Entroido

Ingredientes (8 persoas): 1/2 quilo de fariña, 100 gramos de azucre, 50 gramos de manteiga fundida, 1 vaso de leite, 1 chorriño de anís, 1 ovo inteiro, 2 xemas, 2 claras montadas, unhas gotas de extracto de limón. **Preparación (unha hora e media):** bótanse todos os ingredientes nunha cunca, agás as dúas

claras montadas. Mestúranse ben ata que a masa se despegue das paredes da cunca. Pásase a unha superficie enfariñada e trabállase ben. Incorpóranse as dúas claras montadas a punto de neve e trabállase ata obter unha masa compacta. Déixase repousar unha media hora. Estírase a masa moi fina e córtase en anacos que se friten nunha mestura de aceite e manteiga para que non repitan. Escórrense ben e bótase azucre por riba.



B. Marca nas receitas a palabra **se** e fíxate na forma verbal que a acompaña. Ás veces é a terceira persoa do singular e ás veces a terceira do plural. Cando cres que se usa cada unha?

4. COMIDA CASEIRA

A. Camilo é cociñeiro e os seus fillos sempre lle piden consellos. Nestas conversas hai unha serie de palabras en negriña: os pronomes complemento de obxecto directo (OD) **o**, **a**, **os**, e **as**, que empregamos para non repetir un substantivo. Sinala a que substantivo se refiren en cada caso.

- Papá, que bos están **os** teus ovos fritos? Como **os** fas?
 - Pois mira, o principal é fritilos con bastante aceite, pero teño un truco: pelo un dente de allo e bóto no aceite.
- Como fas para que o arroz quede tan solto?
 - É moi fácil: hai que botalo en aceite quente e darlle voltas sen parar. Despois botas o dobre de auga e cando se consome, xa está.
- As lentellas están boísimas. Como **as** fixeches?
 - Tívenas toda a noite en remollo e logo cociñein^{as} cos demais ingredientes a lume baixo.
- Papá, como podo facer a pasta?
 - Pois, podes fervela cunha folla de loureiro e unhas gotiñas de aceite de oliva.

B. Fixácheste en que os pronomes complemento de OD aparecen en distintas formas? En que cres que consisten estas variacións? Coméntao co teu profesor.

C. Agora, completa as seguintes frases cun pronome complemento de OD.

- Hoxe as verduras teñen un sabor diferente, non?
 - Si, é que fixen ao vapor.
- Que pan tan rico! Onde mercaches?
 - Fíxen eu mesma.
- E os garavanzos, onde gardo?
 - Podes poñe no armario, ao lado do azucre.
- Trouxéchesme a cervexa?
 - Si, gardei na neveira.

5. ADEMAIS...

A. Le estas dúas frases. As palabras remarcadas son conectores. Entendes o que significan?

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

B. Agora, descubre na columna da dereita a mellor opción para continuar as frases da esquerda. Logo, escribe completas no teu caderno, engadindo o conector máis adecuado en cada unha: **ademais** ou **pero**.

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

A forma impersonal con se

Resumo gramatical p. 141

Cando non podemos ou non nos interesa especificar quen realiza unha acción, utilizamos formas impersonais. É frecuente empregar estas formas ao dar instrucións ou ao facer xeneralizacións.

3.^a persoa do singular + se

- Na miña casa **céase** ás nove e media.
(=Na miña casa ceamos ás nove e media.)

3.^a persoa do singular + se + substantivo en singular

- En Francia **cómese** moito queixo.
(=Os franceses comen moito queixo.)

3.^a persoa do plural + se + substantivo en plural

- En Galicia **cómense** moitos embutidos.

Conectores e, pero, ademais

Os conectores serven para enlazar frases e para expresar a relación lóxica dunha frase con outra.

E engade un elemento sen dar ningún matiz.

- É unha cidade moi bonita **e** moi moderna.

Pero engade un elemento que presentamos como contraposto ao primeiro.

- É unha cidade moi bonita, **pero** o clima é horrible.

Ademais engade un elemento que reforza a intención da primeira información.

- É unha cidade preciosa e, **ademais**, a xente é moi simpática.

Bares e restaurantes

CAMAREIROS	CLIENTES
Para preguntar que quere o cliente	Para pedir nun restaurante
Que desexa/n?	De primeiro (quero) sopa, e de segundo, polo ao forno.
Que lle/lles poño?	
Para/de beber?	(Para beber), unha cervexa, por favor.
Algunha cousiña máis?	Perdoe, que hai/teñen de primeiro/segundo/sobremesa?
Algún café/licor?	Perdoe, póñame outra auga, por favor. Perdoe, pode traerme un pouco máis de pan?
	Para pagar
	Canto é?
	Que lle debo?
	A conta, por favor.

Normalmente, nos establecementos públicos, utilízanse as formas verbais correspondentes a **vostede** ou **vostedes**.

- Que desexa?
○ Teñen cervexa sen alcohol?

Pronomes complemento de obxecto directo (COD)

Resumo gramatical p. 134

Os pronomes complemento de obxecto directo (**o, a, os, as**) aparecen cando, polo contexto, xa está claro cal é o COD dun predicado e non o queremos repetir.

	singular	plural
masculino	o	os
feminino	a	as

- Onde gardo o mel?
○ Gárdao no armario.
- Cando tomas a infusión?
○ Tómoa despois do xantar.
- E cando ves os teus pais?
○ Véxoos nas fins de semana.
- Trouxéchesme as receitas para o menú?
○ Si, téñoas no bolso.

O/os e **a/as** poden presentarse noutras formas, dependendo da terminación do verbo que os precede.

Cando o verbo co que van remata en **-r** ou **-s**, estas grafías desaparecen e os pronomes aparecen nas formas **lo(s)/la(s)**:

- Os mexillóns, temos que poñelos na pota agora mesmo.
- A cebola, debes cortala moi fina.

Cando o verbo co que van remata en ditongo, adquiren as formas **no(s)/na(s)**:

- O queixo, useino para a torta.
- Estas mazás mercounas Luís onte na feira.

O é tamén un pronome de COD neutro e pode substituír unha parte do texto:

- Que é isto?
○ Non **o** sei. Trúxo **o** Manolo esta mañá.

- Sabes que van abrir un centro comercial novo?
○ Si, acabo de lelo no xornal.

Ser e estar

Resumo gramatical p. 142

Para describir ou valorar algo, usamos o verbo **ser**.

- O marisco galego **é** excelente.

Pero para comentar unha experiencia directa, usamos **estar**.

- Que bo **está** este marisco! (estouno probando)

Pesos e medidas

- 1 kg (**un quilo**) de arroz
- ½ kg (**medio quilo**) de azucre
- ¼ kg (**un cuarto de quilo**) de café
- 200 g (**douscentos gramos**) de fariña
- 1 l (**un litro**) de aceite
- ½ l (**medio litro**) de auga

Comidas do día

o almorzo **o** xantar **a** merenda **a** cea

Os verbos: **almorzar**, **xantar**, **merendar** e **cear**.

- Que almorzamos normalmente?
○ Un zume e unhas torradas.

6. AS PATACAS LÁVANSE...

A. Relaciona os verbos coas ilustracións.

cortar asar
cocer pelar
facer á prancha quentar
botar lavar
conxelar fritir

1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.
 7.
 8.
 9.
 10.

B. Que se fai normalmente con estes produtos? Escríbeo e, despois, coméntao co teu compañeiro.

as patacas	o peixe	o melón
as laranxas	a carne	o leite
o arroz	os ovos	a pasta

- As patacas lávanse e pélanse. Pódense fritir, pódense asar, pero nunca se fan á prancha, non si?
- Non, creo que non.

7. A COMPRA DE IAGO

A. Iago acaba de chegar do supermercado. Podes identificar os produtos que mercou? En parellas, escribide frases dicindo onde puxo as cousas: no frigorífico ou no armario.

- O leite, gardouno no frigorífico.



B. Agora ides agruparvos con outra parella. Cada parella di unha frase e a outra ten que adiviñar de que se trata. Pero coidado: non podedes dicir o nome da cousa senón que tendes que usar os pronomes de OD.

- Gardounas no frigorífico.
- As peras?
- Non.
- As mazás?


8. A DIETA DE ROBERTO



A. Este é Roberto Xastre, un modelo de 24 anos. Que cres que fai para manterse en forma? Cales das cousas da listaxe cres que come? Cales non? Escribeo no cadro.

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

Come	Non come

 **B.** Agora vas escoitar a entrevista na que Roberto conta como se mantén en forma. Logo de escoitala, comproba as túas hipóteses.

C. E ti, cando queres coidarte, que fas? Que non comes? Que comes?

- *Eu, cando quero coidarme, non como chocolate.*

9. UNHA COMIDA FAMILIAR

A. Como son as comidas familiares na túa casa? Explicállelo aos teus compañeiros. Hai cousas que podes dicir que son típicas no teu país neste tipo de encontros? Aquí tes algunhas ideas.

- Tómase/Non se toma aperitivo.
- Cómese moito/bastante/pouco.
- Pódese/Non se pode fumar durante a comida.
- Bébese cervexa/auga/viño...
- Tómase/Non se toma café/infusión despois da comida.
- Nunca se pon a tele/música durante a comida.
- Despois das comidas hai moito tempo de sobremesa.
- Cántase/Báilase.

- *Na miña casa, nas comidas familiares, normalmente cómese moito, tómase un bo viño...*

B. Sabes como son as comidas familiares en Galicia? Coméntao cos teus compañeiros e, se non o sabedes, comentádeo co voso profesor.

- *En Galicia, o queixo normalmente cómese despois da comida, como sobremesa, e en moitas partes de España cómese como aperitivo.*
- o *Si, é verdade e...*

10. A CEA DA CLASE



A. Imaxínade que hoxe ides preparar unha cea para a clase. Organizádevos en parellas. Cada parella ten que preparar dous pratos. Decidide, primeiro, que pratos, que ingredientes levan e como se preparan.

B. Agora ides presentarlles os pratos aos vosos compañeiros. Eles vanvos facer preguntas. Ao final, entre todos ides elixir os mellores pratos, aqueles que lle gustan á maioría.

- *Nós imos preparar "tamales" que é un prato típico de Venezuela. Leva masa de millo, carne, pemento, tomate, cebola e un adobo especial que aquí é difícil de atopar. Envólvese todo en follas de plátano e cócese.*
- o *Follas de plátano?*
- *Si, pero non se comen.*

C. Agora tendes que facer a lista da compra. Tende en conta cantos sodes.

- *Temos que comprar a carne e as verduras que o resto téñoo eu na casa. 500 gramos de carne é suficiente, non si?*
- o *Si, supoño que chega...*

11. TAL TERRA ANDAR, TAL PAN COMER

A. Cales cres que son os principais atractivos turísticos de Galicia? Coméntao cos teus compañeiros.

B. Agora le este texto. Que información che parece máis relevante? A gastronomía da zona onde vives é tamén un atractivo turístico? Coméntao cos teus compañeiros.

Arroz con chícharos, patacas novas, repolo de Betanzos e mais cebolas...

Un dos aspectos máis interesantes de calquera cultura é a gastronomía. Que come a xente? Que bebe? Que produtos son típicos? Así o reflicte, por exemplo, este refrán dunha canción popular e moitas expresións da cultura tradicional. Pero en Galicia, o interese pola cociña vai máis alá, e degustar un prato autóctono ás veces non é unicamente un complemento da actividade viaxeira: son moitos os turistas que se desprazan pola xeografía galega co único obxectivo de coñecer a súa gastronomía.

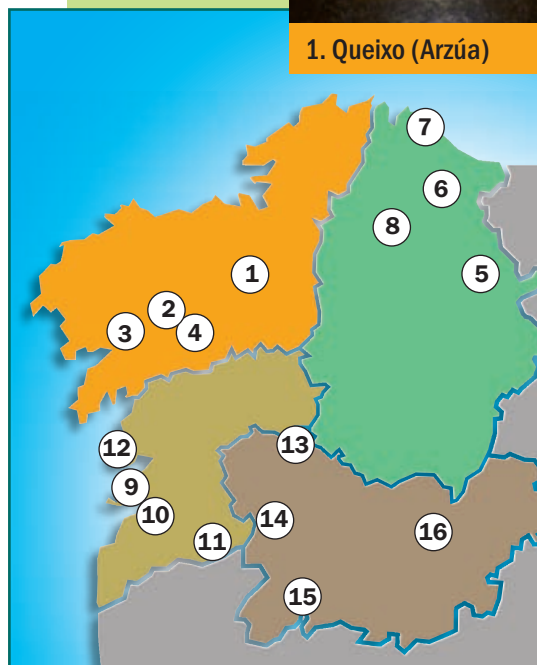
E é que Galicia conta con algúns alimentos que son coñecidos en moitas partes do mundo: o mexillón, o viño branco, a carne de tenreira, o lacón, os queixos, o mel e, inclusive, un tipo de pan... A maioría deles conta xa con algún indicativo de calidade que é a garantía para o consumidor de que un produto típico, como un viño ou un queixo, está feito de maneira tradicional, coas debidas materias primas, nun lugar determinado e seguindo rigorosos controis de calidade.

Pero, ademais de ter unha boa materia prima, a gastronomía galega posúe o atractivo da súa preparación única. Por isto, son moitos os hostaleiros que se preocupan de conservar a xenuína cociña galega, aínda que nos últimos anos a restauración en Galicia tamén soubo mesturar o mellor da herdanza tradicional coas novas e modernas propostas para elaborar os seus pratos máis demandados.

C. A continuación vas ver algúns produtos gastronómicos, típicos de diferentes lugares de Galicia. Probaches algún deles? Es capaz de describilos? Coméntao co teu compañeiro.

• *Eu xa probei o viño albariño. Gustoume moitísimo. E o botelo? Eu non sei o que é...*

D. Coñeces outros produtos típicos de Galicia? Sabes se se fan nalgún lugar en concreto? Que produto ou prato che gusta máis da gastronomía galega?



1. Queixo (Arzúa)



2. Augardente (A Ulla)



3. Pementos (Padrón)



4. Filloa (Lestedo)



5. Botelo (A Fonsagrada)



6. Tortas (Mondoñedo)



7. Lagostas (Burela)



8. Capóns (Vilalba)



9. Albariño (Rías Baixas)



10. Ostras (Arcade)



11. Xamón (A Cañiza)



12. Raia (Portonovo)



13. Pan (Cea)



14. Ribeiro (Ribadavia)



15. Pataca (A Limia)



16. Mel (Trives)