



8

pasou o día
pasou a romaría



FUNCIÓNS COMUNICATIVAS	COÑECEMENTO DO CÓDIGO			CONTIDOS SOCIOCULTURAIIS
	LÉXICO	GRAMÁTICA	FONÉTICA E ORTOGRAFÍA	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Expresarse en contextos académicos (aula) ❖ Causas e consecuencias 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Hostalaría / alimentos: a carta de temporada ❖ Académico: dentro da aula 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Participios irregulares ❖ Oracións causais ❖ Derivación: os alterativos ❖ Tipoloxía textual: a instancia 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Porque / por que ❖ Coherencia e cohesión: a progresión da información ❖ GALEGO EN ACCIÓN: Elaboración da carta dun restaurante vexetariano / organizar un banquete 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ A agricultura ecolóxica



Actividade introdutoria



Fonte: www.vaporillonch.net

1. Describe en voz alta a escena que se representa na fotografía:

- Quen son estas persoas?
- Onde están?
- Que fan?
- Que tipo de indumentaria levan?
- Como é a cociña dun restaurante?

2. Por parellas, escenifícade a conversa entre dúas das alumnas do curso de cociña. Ofrecémosche estas dúas posibilidades sobre o tema:

a) os ingredientes do prato que están preparando.

b) o aspecto que ten o que están cociñando.

3. Produtos de temporada.

Inverno?

Primavera?

Verán?

Outono?



a) Escribe o nome dos produtos.

b) En que temporada se dan ou os hai para ser usados na cociña?

c) Elixo dous deles para facer unha receita de temporada, cal sería o prato?



Gramática e léxico

Prácticas guiadas

GRAMÁTICA SELECTIVA

Para indicar causas e consecuencias contruímos oracións causais ou consecutivas, respectivamente. As oracións causais e consecutivas son oracións compostas que teñen esta estrutura:

Proposición 1 + nexos + Proposición 2

Exemplo de oración causal:

Pechei a porta porque botaba frío.

Exemplo de oración consecutiva:

A porta botaba frío, entón pecheina.

Os NEXOS son conxuncións, ben causais ben consecutivas.

Aquí tes unha lista das máis frecuentes:

Conxuncións causais:

Porque

Dado que

Posto que...

Conxuncións consecutivas:

Entón

Consecuentemente

Pois

Así pois

Daquela...

PORQUE / POR QUE / PORQUÉ

Hai que distinguir convenientemente estes tres usos que ás veces tenden a confundirse:

- **PORQUE:** é a conxunción causal:

Fixeno porque me petou.

- **PORQUÉ:** é un substantivo sinónimo de "motivo":

Non entendo o porqué da túa reacción.

- **POR QUE:** trátase dunha preposición (por) seguida dun pronome relativo:

A razón por que o fixen foi xustificada.

Léxico

Coloquial: papar

Estándar: comer

Culto: nutrirse

Coloquial: pedir vez

Estándar: reservar

Culto: concertar

Coloquial: papatoria

Estándar: comida

Culto: refección

Coloquial: ser de bo dente

Estándar: bo comedor

Culto: apreciar os manxares

Coloquial: barateiro

Estándar: económico, barato

Culto: accesible

Coloquial: ser bo cliente

Estándar: cliente habitual

Culto: cliente asiduo

4. Aquí che damos unha relación de alimentos, debes:

a) separalos por entrantes, primeiros pratos, carnes, peixes e sobremesas.

b) elaborar con eles unha carta dun restaurante: deberás engadirilles os prezos e engadirlle a algún deles o tipo de preparación que levaría (ver cadro).

Peixe espada	Pescada	Bacallau	Carneiro	Tenreira
Solombo	Pan con tomate	Tixola de grelos		Revolto de gambas
Filloas	Morangos	Sopa de peixe		Croquetas de marisco
Ensalada de afumados		Torta de mazá	Tomates	Robaliza

Tipos de preparación que se poden engadir na carta:

Ao allo

Con queixo roquefort

Ao forno

Á prancha

Doces

Con nata

Recheos de anchoa

Con cogumelos

Con salsa verde

Á galega



Por que outro prato pregunta o cliente?

Por que se decide ao final o cliente?

Cres que fixo unha boa elección?, por que?

7. Convérteste por un momento no xefe de cociña dun gran restaurante. Este mediodía tedes unha comida de 30 persoas. O menú é o seguinte:



a) Debes facer a nota de compra antes de ir ao mercado para ver que tes que comprar. Indica claramente o nome do produto e a cantidade.



8. Outra das cuestións para a preparación da comida é poñer a mesa para 30 comensais. Observa esta fotografía e vai indicando en voz alta como se debe poñer unha mesa.



a) Pon especial coidado en indicar o número dos elementos necesarios.

b) Tamén na disposición ou colocación de cada un dos elementos.

Lembra algún vocabulario útil:

Copa

Pano de mesa

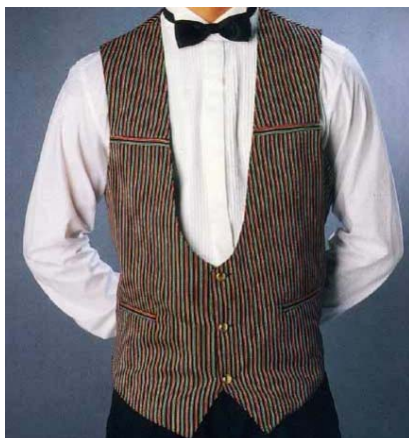
Coitelo

Garfo

Culler

Pratos (de distintos tipos)

9. Outro detalle que non pode faltar é a correcta vestimenta dos camareiros e camareiras. Aquí che indicamos varios modelos. Describe cada un deles:





10. Cal deles prefires? Por que?

Prefiro o modelo

PORQUE

11. Une as seguintes causas e consecuencias a través de frechas.

- Beber demasiado alcol
- Conducir moi ás presas
- Pedir un préstamo bancario
- Iniciar unha discusión
- Abrir un negocio
- Facer moi mal tempo
- Roubar nun supermercado

- Traballar moitas horas
- Contraer unha enfermidade hepática
- Levantar a voz
- Afundirse un barco fronte á costa
- Ter un accidente de tráfico
- Chamar a policía
- Pagar unha cantidade mensual

b) Contrúe agora, seguindo o modelo, oracións consecutivas (consulta no cadro de gramática os nexos consecutivos máis comúns):

Bebiches demasiado alcol, en consecuencia tiveches un accidente de tráfico.



Galego en acción

12. Traballas nunha empresa que se dedica a organizar eventos. A túa xefa encárgache ocuparte da organización dun banquete. Estes son os datos básicos:

DÍA: 12 DE MAIO DE 2008

NÚMERO DE COMENSAIS: 45

CARACTERÍSTICAS: COMIDA DE PECHE DUNHA CONVENCIÓN DE MÉDICOS QUE TIVO LUGAR EN SANTIAGO DE COMPOSTELA, NO PAZO DE CONGRESOS.

PERSONALIDADES: VICEPRESIDENTE DA XUNTA DE GALICIA, CONSELLEIRA DE SANIDADE, DIRECTORES DOS PRINCIPAIS CENTROS HOSPITALARIOS DE GALICIA.

Paso 1. Elixir un local.



RESTAURANTE: O fogón da ría
(Vilagarcía de Arousa)

Capacidade: 200 persoas
Max. grupos, 140 persoas

Horario: de 13:00 a 16:00 e de 21:00 a 24:00 h

8 pasou o día
pasou a romaría

12



RESTAURANTE: Pazo Mendoza

(Vilagarcía de Arousa)

Capacidade: 50 persoas

Max. grupos, 50 persoas

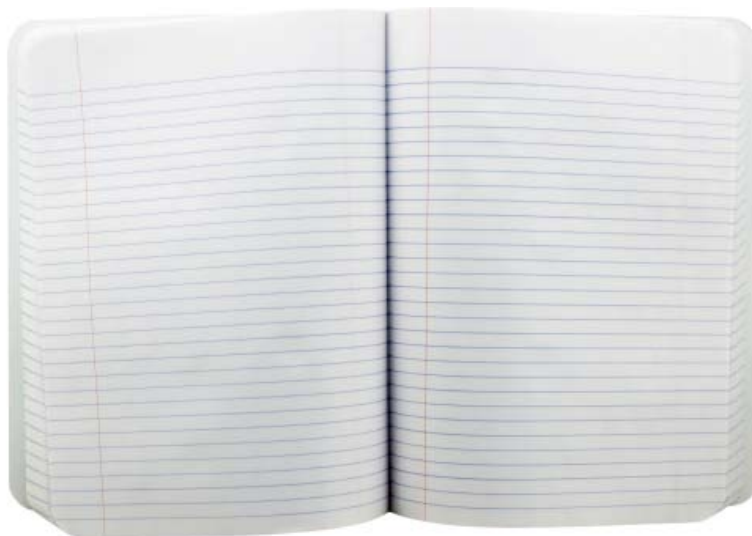
Horario: de 13:30 a 16:00 e de 20:30 a 23:30 h

a) busca o teléfono de ambos os dous restaurantes na guía.

☎ O fogón da ría _____

☎ Pazo Mendoza _____

b) Vas establecer o primeiro contacto a través do teléfono co restaurante elixido. Por parellas, un de vós que chame a O fogón da ría e o outro ao Pazo Mendoza. Anotade rapidamente no voso caderno de notas as preguntas que lle queredes facer:



c) Por parellas, simulade a conversa teletónica: ti fai as preguntas que tes anotadas e o teu compañeiro ou compañeira que improvise as respostas.



Paso 2. Elixir un menú.

Este é o menú e o presuposto que vos envía por fax un restaurante, completa ti o outro:

O fogón da ría

Entrantes
Nécoras
Ameixas en salsa verde
Lumbrigante dous prebes

Primeiro prato
Robaliza da ría envolta en repolo ao forno

Segundo prato
Solombos de porco aos tres queixos

Sobremesa
Mazás asadas en cestiño de caramelo

Prezo persoa: 70 euros

Pazo Mendoza

Entrantes

Primeiro prato

Segundo prato

Sobremesa

Prezo persoa: euros

Que menú elixirías? Por que? Enumera polo menos cinco causas e cinco consecuencias. Contesta seguindo o modelo:

Escollino por...

Causas

*Escollino **porque** me gusta a decoración do comedor.*

...

Consecuencias

*Está situado na ría de Arousa, **así pois** terá marisco de calidade.*

...



13. Nunha conversa cunha compañeira de traballo, explicaslle as razóns que te levaron a elixir ese restaurante e non o outro.

*Mira, escollino porque ten un comedor **grandón**, pero moi **feituquiño**. Cando chamei por teléfono a primeira vez, colleume un camareiro que aínda debía ser un **rapazote**, pola **vociña** que poñía, pero foi moi amable en todo momento e, cando me identifiquei, deseguida me puxo coa xefa de cociña, unha **mullerona** de voz decidida.*

*Dixéronme ademais uns amigos que foron comer alí a semana pasada que lle puxeran un peixe **fresquiño** que daba gusto.*

Fíxate nas palabras que van destacadas en vermello: todas elas levan un **SUFIXO ALTERATIVO**.

14. Ofrecémosche unha relación dos sufixos alterativos máis frecuentes, redacta un texto onde os utilices.

Podería ser, por exemplo:

- a descrición dunha estancia.
- a descrición dunha persoa.
- o sentimento de pena que che produce algo.

-echo/a: gordecho, pequenecha

-iño/a: cediño, gordechiña

-uco/a: feituco, leiruca

-on/ona: barrigona, narizón

-azo/a: homazo, gripaza

-ucho/a: avogaducho, casucha

OS SUFIXOS ALTERATIVOS

Coñécense con este nome un grupo de sufixos que, sen mudar a categoría gramatical da palabra á que se achegan, introducen significados de carácter subxectivo ou emocional. Son, por exemplo, sufixos alterativos os seguintes:

- **DIMINUTIVOS:** indican pequenez ou afectividade.

Alugou un cuartiño en Compostela.

- **AUMENTATIVOS:** indican tamaño grande, grandiosidade.

Era unha mullerona de case dous metros.

- **PEXORATIVOS:** indican desprezo, desagrado.

Alugou un quartucho de mala morte.

- **INTENSIFICADORES:** intensifican o grao da calidade expresada pola palabra base.

Este peixe está fresquiño.

Tipoloxía textual

A instancia

12. Observa esta convocatoria:

Dona María Amelia Sucasas Pérez, con DNI 67890054
e con domicilio en Fene (A Coruña)

EXPÓN:

- Que actualmente rexenta o Restaurante Sindo, situado no lugar de Alobre, n.º 24
- Que todos os permisos para o funcionamento do devandito negocio están en regra

Nesta parte, o solicitante **EXPÓN** as ideas ou feitos que apoian a súa petición.

SOLICITA:

- Que lle sexa concedido permiso municipal para pavimentar con lousa a terraza que se atopa no xardín do restaurante

Nesta parte é onde se fai a **SOLICITUDE** daquilo que se quere pedir.

SR. ALCALDE DO CONCELLO DE FENE

Persoa, organismo... ao que se dirixe a solicitude.

A **instancia** é un documento no que un particular, unha asociación etc. se dirixe a un organismo para solicitar algo.



15. Seguindo o modelo, redacta unha instancia con algunha destas finalidades:

- a) Solicitalle a un concello o uso dun local municipal para unha reunión de veciños.
- b) Solicitar un cambio de matrícula na universidade.
- c) Solicitalle a unha asociación o material para facer unha exposición.

16. Imaxina que es o xefe de cociña dun restaurante e que tes que saír facer unhas compras ao mercado. Porén, tes que adiantar os preparativos da comida, así que lle deixas unhas anotacións ao axudante que está a punto de chegar.

Estas son as ideas que queres incluír na nota:

- Tiveches que saír, pero non vas tardar.
- É necesario ir facendo o prebe das ameixas.
- Hai dez tomates maduros na neveira.
- O perexil está no estante da dereita, onda o sal.
- É necesario picalos moi finos, tanto un produto coma outro.
- O coitelo máis apropiado é o de serra.
- Botar na tixola alta a lume lento.
- Sofritilos durante dez minutos.
- Ser moi coidadoso quitándolles a pel aos tomates.
- Se non chegas en dez minutos, retirar a tixola do lume.






a) O teu traballo consiste en redactar a nota que lle deixarás ao axudante.

- Pon especial coidado en como ordenas a información.
- Antes de proceder a redactar a nota, ponlle un número a cada unha das ideas segundo a orde na que vaias introducilas.



Modelo actividade Celga

17. Queres convidar a un amigo a comer e necesitas sorprendelo.

Cando viaxas no coche e levas a radio posta, oes un anuncio. 

a) escoita con atención e toma nota das principais prestacións do restaurante.

b) Asocia agora algún destes símbolos coas prestacións ofrecidas.



c) Que simbolizan os demais? Dámosche algunhas ideas:

Salóns privados

Moi comfortable

Estilo rústico



Contido sociocultural

A agricultura ecolóxica en Galicia



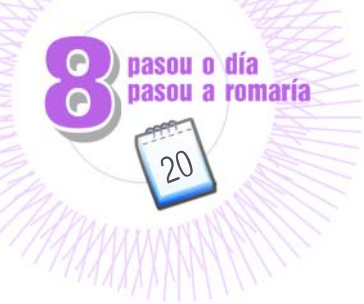
Actualmente en Galicia existe un Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica que ten a súa sede en Monforte de Lemos. A súa competencia abrangue o conxunto do territorio da comunidade autónoma.

A agricultura ecolóxica é un sistema de produción de alimentos, baseado no respecto do medio, do benestar animal e do mantemento e mellora da fertilidade do solo. Empréganse prácticas agrícolas que fomentan o equilibrio do ecosistema, evitando ou excluindo a case totalidade de produtos químicos, como fertilizantes; recorrendo a outras técnicas, como a rotación e asociación de cultivos, o emprego de fertilizantes verdes etc.

Os produtos agrícolas ecolóxicos son aqueles obtidos sen o emprego de produtos químicos e, polo tanto, con ausencia total destes sobre os alimentos. Posúen máxima calidade nutritiva e, ademais, manteñen as súas propiedades alimenticias durante máis tempo.

Este sector medrou espectacularmente nos últimos anos en Galicia, xa que aumentou nun 63 por cento a superficie dedicada a agricultura ecolóxica no último ano, o que supón "case o dobre" do incremento no territorio estatal. Por provincias hai que destacar a de Ourense, coa produción de cereais, vide e olivas ecolóxicas, así como a de Lugo, onde destaca a produción ecolóxica de hortalizas, froitas e tubérculos.

A principios do 2008, contamos en Galicia con 64 industrias de elaboración de produtos ecolóxicos.



Transcripción do audio

6. Conversa entre un de vós e o camareiro mentres pedides a comida.

Cliente: Si..., por favor. Mire, como se prepara este prato que está na carta, a pescada á galega?

Camareiro: Si... Pódense preparar varios peixes así, tamén lle podemos dar bacallau, peixe sapo... á galega. Basicamente consiste en presentar o peixe e unhas patacas cocidas regadas dun prebe ao que nós lle chamamos rustrido, que se fai con aceite, allo e pemento doce.

Cliente: Será logo moi forte para o estómago?

Camareiro: Non, señor, non é moi indixesto, ao contrario. Ao tratarse de comida cocida, adoita prestar bastante ben...

Cliente: E que me di da empanada de polbo?

Camareiro: Ben, esa si que xa lle é un chisquiño máis indixesta porque a zaragallada leva moita cebola, ademais de aceite e pemento vermello. Por se fose pouco, o polbo, aínda que moi rico, é un pouco máis difícil de dixerir.

Cliente: E que me recomendaría vostede logo, se non quixese cargar moito o estómago, como segundo prato?

Camareiro: Pois pode ser un revoltó ou unha pescada cocida co aceite en cru...

Cliente: Moi ben, vou tomar entón de primeiro unha ensalada tépeda e de segundo unha pescada co aceite en cru. Grazas.

17. Anuncio na radio cando viaxas no coche.

Restaurante Casa Lolo, en Vimianzo, a 30 minutos da capital de Galicia.

Ideal para comidas de empresa e pequenas celebracións.

A nosa especialidade son as carnes ao caldeiro e as caldeiradas de peixe.

Sobremesas caseiras.

Dispoñemos de aparcadoiro propio, terraza, aire acondicionado.

Tamén contamos con todos os accesos para persoas discapacitadas.

Non pode deixar pasalo! Veña coñecernos e gozar dun ambiente agradable, mentres degusta a nosa cociña!

Restaurante Casa Lolo, en Vimianzo.