

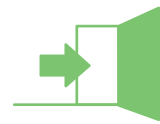


1

**o comer
e o rañar
todo é empezar**



| FUNCIÓNS COMUNICATIVAS | COÑECEMENTO DO CÓDIGO | | | CONTIDOS SOCIOCULTURAIIS |
|---|--|--|---|---|
| | LÉXICO | GRAMÁTICA | FONÉTICA E ORTOGRAFÍA | |
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ Pedir opinións, valoracións ❖ Expressar opinións sobre comportamentos, feitos etc. | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Alimentos, comidas ❖ Bebidas, tipos de viño ❖ Herbas aromáticas, condimentos | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Pronome persoal: A min..... (me)... ❖ Numerais e indefinidos: aproximativos e partitivos ❖ Perífrases verbais: modal de obrigación ❖ Tipoloxía textual: a carta persoal | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Os dous puntos ❖ Conectores textuais: fórmulas de inicio ❖ GALEGO EN ACCIÓN: unha receita de cociña | <p>Gastronomía galega:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ De romaría en romaría: a Festa do Cocido |



Actividade introdutoria

1. Elixe 7 alimentos das táboas para confeccionar o que catalogarías como unha comida opípara:

- AMEIXAS
- ARROZ
- BACALLAU
- BRÓCOLI
- CABACIÑA
- CACHUCHA
- CARNEIRO
- CEBOLA
- CENTOLAS
- CHÍCHAROS
- CHOURIZO
- CIGALAS
- COLIFLOR
- GARAVANZOS
- LEITUGA
- LINGUADO
- MEXILLÓNS
- OVOS
- PATACAS
- PEIXE SAPO
- PESCADA
- PIZZA



- POLO
- RAXO
- TENREIRA
- TOMATE
- TORTA DE QUEIXO
- TORTA DE SANTIAGO
- VIEIRAS
- XAMÓN
- XEADO
- XURELOS



2. Prezos abusivos?

Continúa ti poñendo os prezos orientativos. Logo podes discutir se é certo iso de que "a vida está moi cara".

100 g de camaróns20 euros

Barra de pan 0,80 euros

Un litro de aceite de oliva _____

Un quilo de bistés _____

100 g de percebes.....25 euros

Folla de bacallau35 euros

Un quilo de patacas _____

Un paquete de arroz _____

3. Formas de cocinar.

Relaciona e explica o que son:

Cocer
Asar
Mariñar
Grellar
Á prancha
Ferver
Fritir
Saltear
Escalfar
Estufar
Baño maría
Papillote
Gratinar
Enfornar

Con auga

Con aceite

Outros



Gramática e léxico

Prácticas guiadas

GRAMÁTICA SELECTIVA

Para expresar gustos, úsanse moito estas fórmulas:

A min gústame ... / Eu prefiro ...

A ti gústache ... / Ti prefires ...

A el gústalle ... / El ou ela prefire ...

A nós gústanos ... / Nós preferimos ...

A vós gústavos ... / Vós preferides ...

A eles gústalles ... / Elas ou eles prefiren ...

Para lles pedir opinións a outras persoas:

Que che gusta máis? / Gústache máis o branco ou o tinto?

Que prefires? / Prefires o branco ou o tinto?

Que opinas de...? Que che parece...?

Para expresar opinións relativamente contrarias ás dos teus interlocutores:

Pois eu creo que...

Porén, eu opino que...

A min non me parece que...

Para mostrar conformidade coas opinións dos teus interlocutores:

Estou de acordo...

Eu tamén creo que...

Eu tamén son da opinión de que...

Eu tamén opino que...

Para expresar desconformidade de forma tallante:

En absoluto

Estou en total desacordo con que...

Para nada (coloquial)

OS INTERROGATIVOS

Lembra que cando fas unha pregunta directa, estes escríbense sen til:

Que comes?

Quen é?

Como estás?

Canto bebiches?

Cal é a túa cor preferida?

O mesmo sucede nas interrogativas indirectas, agás nos exemplos moi contados onde se poida producir algún caso dubidoso:

Preguntoume canto bebera onte na festa.

Dixo qué comera onte.



léxico

| | |
|--|--|
| Coloquial: chantar unha pregunta | Coloquial: dar noxo |
| Estándar: preguntar | Estándar: mal, fatal |
| Culto: inquirir | Culto: inasumible, atroz, inaudito |
| Coloquial: preguntar que lle parece | Coloquial: cháchara, leria |
| Estándar: pedirlle opinión a alguén | Estándar: conversa |
| Culto: requirir a opinión de alguén | Culto: diálogo |
| Coloquial: curriño, riquiño... | Coloquial: darlle á lingua |
| Estándar: ben, correcto | Estándar: falar |
| Culto: estupendo, marabilloso, inigualable | Culto: intercambiar impresións, dialogar |

4. Que tipo de viño che gusta máis?

Con cales asociarías as seguintes etiquetas descritivas?

Por que? **Recoméndase usar texto de apoio "Ribeira Sacra" e páxina web www.doriasbaixas.com*

Amarelo pálido limón é a cor que o define. Froito do conxunto dunha serie de variedades nobres das terras do Valdeorras. Afroitado intenso con predominio de plantas silvestres. Carnoso ao padal cun toque final longo.



5. Aquí che presentamos a etiqueta incompleta doutro viño, completa os adxectivos que faltan e logo deseña a súa etiqueta seguindo o modelo anterior. *(Recoméndase ver texto 1 que acompaña ao tema.)*

Afroitado e doce, este viño das Adegas Rial está á altura dos padais máis Feito con uvas das variedades e, é especialmente apropiado para regar carnes e queixos de sabor

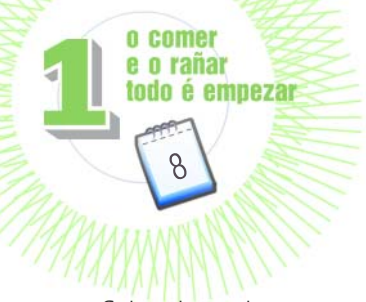


6. Tipos de uva. Indica se é branca ou tinta.

| | |
|------------|----------------------|
| Albariño | <input type="text"/> |
| Mencia | <input type="text"/> |
| Garnacha | <input type="text"/> |
| Malvasía | <input type="text"/> |
| Treixadura | <input type="text"/> |
| Godello | <input type="text"/> |

Características do viño

| | |
|---------------------------|--|
| Acidez | Sensación áspera dos viños debida á presenza de diversos ácidos orgánicos. A acidez depende dunha serie de factores, entre os que están a variedade de uva e a fermentación. Certa cantidade de acidez é esencial para proporcionar sensación de frescura e lixeireza nos viños novos. |
| Corpo | Os viños tintos producen unha sensación de plenitude na boca, de intensidade no padal . Debido a estas características dise que posúen 'corpo', ao contrario dos viños brancos e rosados que son máis lixeiros. |
| Aromas | Os aromas propios da uva coa que se elabora un viño denomínanse primarios. Os secundarios aparecen no curso da fermentación. |
| Afroitado | Aroma e sabor máis común en viños novos que pode recordar as características propias da uva ou doutras froitas, coma pexego, cereixa, plátano... |
| Crianza en madeira | Presenza de aromas e sabores no viño envellecido en barricas de madeira de carballo ou castiñeiro. A súa intensidade varía en función do tempo que permanece en contacto con esta. |
| Anada | Año en que se vendiman as uvas empregadas para elaborar un determinado viño. |



7. Sabendo xa das características dun bo viño, escoita esta conversa nun restaurante entre o cliente e o *sumiller*. 

Que viño recomenda o *sumiller*? Por que?

8. Por parellas, desenvolvede vós agora unha conversa sobre viños. Cada membro da parella que elixa unha destas fotos e que se identifique co personaxe que se retrata nela.



cliente



dona do restaurante



sumiller



representante de viños



adegueiro



xornaleira

9. Un pouco de xeografía.

Que denominación de orixe cres que se produce no territorio do mapa de Galicia que aquí se mostra?



1

O comer
e o rañar
todo é empezar



Galego en acción

10. Unha receita de cociña.

Enumera as materias primas básicas que levaría este prato

INGREDIENTES:



Como está preparado?

FORMA DE COCIÑAR:



Elixe agora un viño da nosa carta de viños para acompañala e xustifica a túa elección:

VIÑO APROPIADO PARA ACOMPAÑALA:

VIÑOS BRANCOS

D.O. Penedés

Gran Viña Sol (Adg. Torres) 20,30 €

Viña Esmeralda (Adg. Torres) 9,10 €

Bach Extrísimo (Masia Bach) 14,45 €

D.O. Rías Baixas

Valdamor Albariño (Valdamor) 24,61 €

Martín Códax (Adg. Martín Códax) 20,12 €

D.O. Valdeorras

Alán de Val (Adg. Alán) 13,15 €

Arume (Adg. Sta. María dos Remedios) ... 17,00 €

Joaquín Rebolledo (Adg. J. Rebolledo) 16,90 €

VIÑOS ROSADOS

D.O. Penedés

Gran Viña Sol (Adg. Torres) 10,17 €

D.O. Navarra

Valdamor Albariño (Valdamor) 12,84 €

D.O. Somontano

Enate C. Sauvignon (Adg. Enate) 18,19 €

VIÑOS TINTOS

D.O. Ribeira do Douro

Arco de Curiel (Arco de Curiel) 17,12 €

D.O.C. Rioja

Viña Izadi (Adg. Villabuena) 16,05 €

Viña Real (CVNE) 24,61 €

Viña Ardanza (Rioxa Alta) 42,80 €

VFincas de Ganuza (Ramirez Ganuza) ... 34,24 €

Viña Pomal (Adg. Bilbaínas) 27,82 €

Viña Real (CVNE) 72,76 €

D.O. Ribeira Sacra

Priscillus (Adegas Lobeiras) 12,45 €

Gran Amedo (Adegas Amedo) 14,50 €

Solaina (Adega Pedra do Sol) 12,30 €



11. Como adubiarías o prato? Cal destes condimentos elixirías para lle botar?

- | | | | |
|----------|---------|-------------|----------|
| Loureiro | Pementa | Comiño | Pementón |
| Ourego | Canela | Chicoria | Pirixel |
| Menta | Romeu | Noz moscada | |
| Coandro | Cravo | Tomiño | |

Por que elixiches eses condimentos?

12. Agora que xa sabes os ingredientes básicos, a forma de cociñalos, os adobíos que leva e o viño que vas beber con ela, só nos resta escribir a receita de cociña:

RECEITAS DE COCIÑA

A RECEITA DE COCIÑA é un texto de tipo INSTRUTIVO onde vas redactando os pasos que se teñen que ir dando para confeccionar esta.

As cantidades dos alimentos

Precisas:

Litro, centilitro, decilitro (para líquidos)

Quilo, gramo (para sólidos)

Metade, un terzo...

Imprecisas:

Cullerada, chisco, culleriña, presada...

As instrucións

As perífrases modais obrigativas

Ter + que + infinitivo

Haber + que + infinitivo

Deber + infinitivo

Tes que botar unha cullerada de tomate.

Hai que apartar a ola do lume.

Debes picar moi fino o allo.

Tipoloxía textual

A carta persoal

Pontevedra , 6 de maio de 2007

Querido amigo:

Ainda non sei como puiden estar tanto tempo sen escribirche, ben sabes que estes non son tempos propicios para estes mesteres: todos andamos apurados de traballo, non temos tempo....; iso sen contar que xa case ninguén se ocupa escribindo cartas á man tendo o correo electrónico.

Só quedamos uns cantos "románticos" aos que aínda nos gusta esta práctica tan pouco de moda, somos uns nostálxicos...

Dende a miña última misiva, cambioume moito a vida. Xa non vivo na aldea, como podes comprobar no encabezamento. Escriboche dende a cidade de Pontevedra, nun cuartíño alugado que dá á ría...

Ola, colega:



Que tal vai? Dende que non me comunico seguro que cambiaron moitas cousas. Eu estou pola "facu" pringando cos exames de febreiro. Un marrón...

E ti?

13. Como podes comprobar, son dous estilos moi diferentes para o mesmo: poñerse en contacto cun amigo que non ves hai tempo.

Onde cres que está a diferenza?, que medio preferirías ti para comunicarte? E por que?



14. Mostrámosche agora a estrutura dunha carta persoal.

Elixte un destes personaxes, indica de quen se pode tratar e a relación que te une a el e logo escribelle unha carta.



Lugar e data.

Separados por comas.

Catoira, 13 de outubro de 2007

Aprezado colega:

Non sei como che heí pagar todo o traballo que estás pasando por mín, buscando a información que preciso para rematar a tese e enviándoma ao meu enderezo. Ben coñezo que atopar testemuñas vivas que queiran falar dos feitos tan tristes acaecidos no 36 no monte Furriolo non é tarefa fácil, pero eses testemuños hanme valer de moito para confirmar os meus estudos diante do tribunal avaliador.

Dísme no teu correo que a gravadora que usas xa está un pouco cascada. Non te apures, no noso próximo encontro levo a miña para que poidas seguir facéndome o traballo de campo.

Polo demais, todo ben? Espero que sí. Eu..., xa sabes. Atu-rando como podo a situación familiar, que non é a mellor do mundo para concluír unha tese. Pero tempos mellores han chegar.

Moitos bicos e ata pronto.

Encabezado.

Séguenlle dous puntos e á parte. Outras fórmulas: Querido amigo/a; Que tal?; Ola, Saúdos...

Corpo.

Aquí vai a información que queiramos contar. Pode ocupar o espazo que consideremos.

Despedida.

Outras fórmulas: atentamente, ata vernos, un abrazo ...



Modelo actividade Celga

15. Escoita as instrucións que se che dan e toma nota destas neste cadro.



| | |
|---------------------------|--|
| Nome do programa | |
| Medio de comunicación | |
| Temporada | |
| Verduras de época | |
| Vantaxes nutricionais | |
| Prato que se vai preparar | |

16. Consulta agora o material gráfico que se achega como anexo e cun orzamento de 20 euros, merca os produtos necesarios para elaborar o prato que se che antolle comer hoxe. Sigue os seguintes pasos:

Fai a lista da compra.

Axústate ao gasto que podes facer e bota contas do que vas gastar, indicando as cantidades que vas mercar de cada produto.

Escribe a receita de cociña do teu prato.





Transcripción do audio

7. Conversa nun restaurante entre o cliente e o *sumiller*.

SUMILLER: Moi boas señores, xa elixiron?

CLIENTE: Si, acaba de tomarnos nota o camareiro.

SUMILLER: E xa saben que viño van tomar?

CLIENTE: Que nos recomenda?

SUMILLER: Que pediron para comer?

CLIENTE: Unha ensalada de froitos secos de entrante e logo un prato de temporada: xabarín á vinagreta.

SUMILLER: Ben, vexo que lles gustan os sabores fortes... O xabarín é unha carne vermella, de sabor moi forte. Acompañada dun prebe dese tipo, terá ademais un toque agre. Para estes casos, o mellor é un viño de moito corpo, espeso ao padal e de intenso aroma. Un tinto, por suposto...

CLIENTE: Algún da terra? Con denominación de orixe galega?

SUMILLER: Ben... Un rioxa podería estar moi ben, pero se vostede prefire algo de aquí, quizais o amandi sexa o máis recomendable...

15. escoita as intrucións que se che dan.

"Benvidos ao noso programa radiofónico diario *Que fago hoxe de comer?* Coma sempre, dámosche as mellores ideas para que sorprendas os teus á hora de xantar e, iso si, mirando de coidar a carteira cando toca ir ao supermercado ou á praza. Como estamos a piques de entrar no verán, hoxe queremos ofrecerche unha receita con verduras e froitas de temporada, moi frescas e económicas. Temos para elixir: repolo, coliflor, grelos, lombarda, cabaciña, castañas, noces, abelás. Todos teñen un prezo accesible e achégannos unha chea de fibra alimenticia e vitaminas, moi necesarias para o organismo. Imos, pois, preparar unha cazolada de bacallau de primeiro e, logo de sobremesa, unhas castañas cocidas ao anís".