

# Kuchyně

Sessió 25.03.

Praktická 4



# HO TENIM TOT A PUNT!

Ho has de fer  
amb els ous si  
vols fer una  
truita.

Batre!

- A. Llegeix els verbs i assegura't que n'entens el significat. Tria un verb i defineix-lo amb les teves paraules perquè els companys l'endevinin.

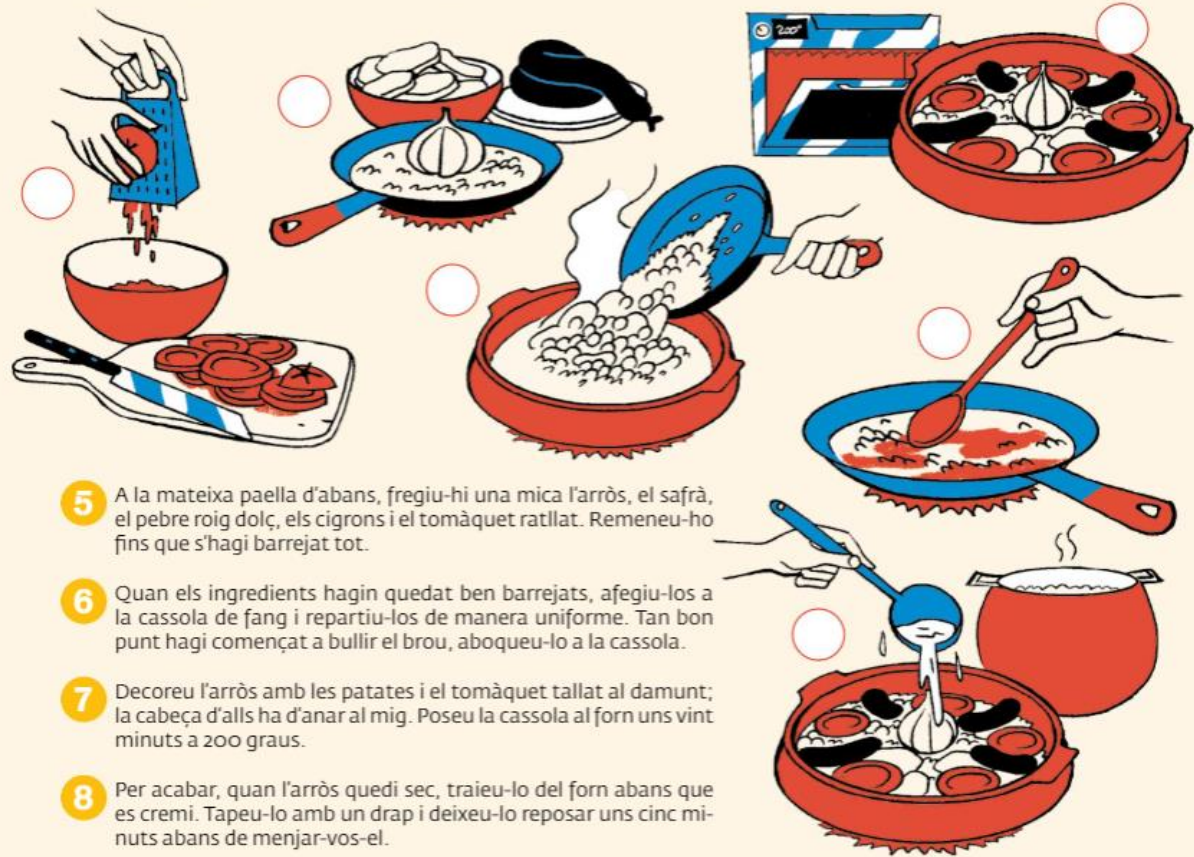
TALLAR AFEGIR BULLIR  
REMENAR BARREJAR  
FREGIR GIRAR  
BATRE  
RATLLAR AMANIR  
ESCALFAR ESCÓRRER

**B.** Llegeix els passos que cal seguir per preparar l'arròs al forn i relaciona'ls amb la vinyeta corresponent de la recepta il·lustrada. Fes-ho amb un company i compareu el resultat amb el d'una altra parella.



- 1** Primer de tot, en un cassó, bulliu els cigrons amb aigua i sal fins que estiguin cuits i escorreu-los. Mentrestant, escalfeu el brou en una olla a foc lent.
- 2** Tot seguit, en una paella amb l'oli d'oliva, fregiu (en aquest ordre i per separat): la cansalada i les costelles de porc amb la cabeça d'all, les botifarres i les patates pelades i tallades a rodanxes.
- 3** Quan tots els ingredients estiguin fregits, poseu-los a la cassola de fang, excepte els alls i les patates.
- 4** Després, peleu un dels tomàquets i talleu-lo a rodanxes. Renteu l'altre tomàquet i ratlleu-lo.

**INGREDIENTS:** 400 g d'arròs, 200 g de cigrons, 1 cabeça d'all, 2 patates, 2 tomàquets, 800 cc de brou de carn i verdura, 200 g de cansalada, 200 g de costelles de porc, 2 botifarres de ceba, safrà, oli d'oliva, pebre roig dolç, sal.  
**ESTRIS:** una paella, una cassola de fang, una olla, un cassó, un escurridor, un ganivet, una cullera de fusta.



- 5** A la mateixa paella d'abans, fregiu-hi una mica l'arròs, el safrà, el pebre roig dolç, els cigrons i el tomàquet ratllat. Remeneu-ho fins que s'hagi barrejat tot.
- 6** Quan els ingredients hagin quedat ben barrejats, afegiu-los a la cassola de fang i repartiu-los de manera uniforme. Tan bon punt hagi començat a bullir el brou, aboqueu-lo a la cassola.
- 7** Decoreu l'arròs amb les patates i el tomàquet tallat al damunt; la cabeça d'all ha d'anar al mig. Poseu la cassola al forn uns vint minuts a 200 graus.
- 8** Per acabar, quan l'arròs quedi sec, traieu-lo del forn abans que es cremi. Tapeu-lo amb un drap i deixeu-lo reposar uns cinc minuts abans de menjar-vos-el.

# LA RECEPTE



## Expressions de temps

**C.** Fixa't en els dibuixos i relaciona'ls amb una de les frases. Busca un equivalent dels connectors temporals destacats en una de les llengües que coneuís. Fes-ho amb un company.



- Mangeu-vos la pasta **abans que** es refredi.
- Quan** l'aigua comenci a bullir, posa-hi la pasta.
- Espereu **fins que** l'aigua comenci a bullir.
- Tan bon punt** hagin passat els minuts indicats, traieu la pasta.

**D.** Busca en els textos de l'activitat **B** les estructures amb connectors temporals de l'activitat anterior i fixa't quin és el temps verbal que s'utilitza per expressar el temps futur. Fes-ho amb un company.

**TASCA INTERMÈDIA** En grups, penseu en un plat i comenteu com s'elabora i quins ingredients i estris necessiteu. Il·lustreu cada pas per elaborar-lo. Presenteu la recepta il·lustrada als companys i expliqueu-la.



# TASCA FINAL

- Prepareu una publicació per a l'Instagram dels estudis ([@catala.brno](https://www.instagram.com/catala.brno)) explicant una recepta (preferentment tradicional).
  - Primer, elaborareu un text instructiu escrit (**optativament**, me'l podeu enviar per a que el corregeixi).
  - Després haureu de fer un vídeo (d'aproximadament **1 minut**) explicant la recepta: podeu sortir-hi només vosaltres parlant, podeu posar fotos de l'elaboració, podeu gravar-vos fent la recepta, posar textos a les imatges per ajudar a seguir les instruccions... El més important és el que expliqueu!<sup>1</sup>
  - Finalment, el publicarem al perfil! Si teniu perfil a Instagram i voleu que us hi etiqueti, només m'ho heu de dir.
  - Aquí en teniu dos exemples: [Canal cuina](#), [Cuines TV3](#) i dos vídeos des vostres companys de cursos anteriors:
    - [https://www.instagram.com/tv/CH7fiWoBaxo/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/tv/CH7fiWoBaxo/?utm_source=ig_web_copy_link)
    - [https://www.instagram.com/tv/CH91xfvh\\_W3/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/tv/CH91xfvh_W3/?utm_source=ig_web_copy_link)

<sup>1</sup>Per a fer aquesta activitat podeu utilitzar el programa que més us convingui i amb el qual us sentiu més còmodes. Si no teniu cap programa teniu eines en línia com ara [Powtoon](#) o [Adobe Spark](#).