



Com fet a casa

Llegir per parlar, llegir per aprendre

LLEGIU i PARLEU

Abans de llegir

Us preocupa la vostra alimentació? Teniu temps de cuinar?
Creieu que per menjar bé cal passar molt de temps a la cuina?
Observeu el text que llegireu. Quina informació us sembla que contindrà?

Després de llegir



1 La tipografia i els colors ens ajuden a diferenciar les parts d'aquest text. Podríeu explicar quantes són i quina informació específica trobem en cada part? Se'ns ofereix alguna informació que no acostumem a trobar normalment en una recepta?

2 Heu trobat fàcilment els ingredients encara que no estiguin sota cap títol que ho especifiqui? En aquest apartat hi apareix alguna informació més? Us sembla necessari especificar-la? Per què ho deuen fer?

3 Les quantitats de cada ingredient estan expressades de manera diferent. Quines són quantitats exactes? En canvi, quant és un «raig generós» de vinagre? I «un pessic» de sal? Per fer aquesta recepta us sembla que caldria especificar aquestes quantitats de manera més exacta? O va a gust del cuiner?

4 Us agrada aquest plat? Què penseu del fet que estigui fet de conserves? Què suposaria haver de bullir les cloïsses, els porros i les lletnies? S'hauria de canviar també la informació dels estris? Us sembla que el plat seria més bo?

5 Quines qualitats té la lletnia pardina sobre les altres, segons l'autora? Per què pot anar especialment bé utilitzar aquesta varietat en aquest plat?

6 Per què no deuen sortir, les lletnies, en el nom de la recepta? De vegades, en certs restaurants posen noms molt complicats als plats que serveixen. Us n'inventaríeu un per a aquest plat?



Porros a la vinagreta amb cloïsses

1 pot de porros al natural Anko

1 pot de 345 g de lleties pardines cuites Ferrer

1 llauna de 14/16 cloïsses al natural Paco Lafuente

100 ml d'oli d'oliva

1 raig generós de vinagre de xerès

Flor de sal

Pebre

Necessites ganivet + batedora manual

Preparació

Obrim els porros per la meitat.

Fem una vinagreta amb l'oli, el vinagre, la sal i el pebre.

Amanim les lleties amb la vinagreta.

Al plat, hi posem una base de porros, i a sobre, les lleties amanides. Disposem les cloïsses alineades i acabem amb un pessic de flor de sal.

La lletia pardina és, segurament, la varietat més apreciada de totes, perquè té una textura molt fina, un gust intens i és molt petitona i molt tendra, per la qual cosa no necessita remull, encara que a nosaltres tant ens fa, perquè ja la comprem bullida...

A la lletia pardina també se la denomina francesa, ja que és França el país d'origen de la llavor. Actualment es cultiva a Espanya, a Valladolid, Lleó, Palència i Burgos, sota la denominació de Tierra de Campos.

La pardina és la lletia ideal per a les amanides, la que millor queda en fred.

Preparació de l'activitat

- Llegeix el text de lectura diverses vegades i preveu les dificultats que pot tenir.
- Consulta l'apartat «Informació per preparar aquesta lectura» que trobaràs tot seguit. Obtindràs informació sobre l'autor o el tipus de text que es presenta.
- Al final d'aquesta pàgina hi ha un apartat amb enllaços a webs on, si ho vols, pots ampliar informació.
- Recorda que entre tu i l'aprenent heu de compartir un codi per quan calgui fer evident algun error durant la lectura.
- És important respondre totes les preguntes de l'apartat «Abans de llegir».

Per fer la lectura amb l'aprenent segueix les pautes que es donen en el document de presentació del material (<http://www.gencat.cat/llengua/lllegirperparlar>).

Recorda que l'objectiu és llegir en parella i fer conversa a partir de la lectura.

INFORMACIÓ PER PREPARAR AQUESTA LECTURA

La recepta que llegireu és del llibre *Com fet a casa. Un llibre per menjar bé cada dia... gairebé sense cuinar*. L'autora, Ada Parellada, ofereix consells i receptes pràctiques pensades per a persones que volen menjar bé sense passar gaire temps a la cuina. Les receptes d'aquest llibre no segueixen exactament l'estructura habitual perquè van acompanyades d'un comentari sobre els ingredients o alguna curiositat relacionada amb el plat i hi falten algunes dades que s'expliquen en la introducció del llibre, ja que serveixen per a totes les receptes

DURADA DE L'ACTIVITAT 1h.

Ampliació de la informació

Blog de l'Ada Parellada:
<http://blogs.cuina.cat/semproniana/categoria/ada-parellada/>

Plats a la carta:
http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/116/Presentacio



www.gencat.cat/llengua
www.cpnl.cat

LLEGIU i PARLEU

