

CATALÀ A1

ENS Lió

claudia.bochaca-sabarich@ens-lyon.fr

De plat in plat
van de...



TENS GANA?

- Què creus que volen dir les expressions següents?

A la taula i al llit, al primer crit!

Em moro de gana!

N'hi ha per llepar-se'n els dits!

LA GASTRONOMIA CATALANA

- Coneixeu algun plat típic de Catalunya? Quin?
- Què creus que volen dir les paraules següents?

LLET

PATATA

CARBASSÓ

CEBA

PASTANAGA

OUS

EL PA AMB TOMÀQUET: el plat estrella

OLI D'OLIVA

ALL



PA

TOMÀQUET

LA BOTIFARRA AMB MONGETES/ SEQUES



FRICANDÓ

Carn de vedella
Bolets
Sofregit:
pastanaga,
ceba, etc.



EL TRINXAT DE LA CERDANYA

Verdura de col i patata
passada per la paella
amb cansalada i
botifarra negra



SUQUET DE RAP AMB GAMBES



ESCALIVADA

CEBA



PEBROT

ALBERGÍNIA

POSTRES DE MÚSIC

FRUITS SECS I
VI DOLÇ



FIGUES

CREMA CATALANA / CREMADA

Ous, llet,
sucre,
canyella.



ELS CALÇOTS I LES CALÇOTADES

El pitet



salsa romesco



ELS CARAGOLS A LA LLAUNA



L'APLEC DEL CARAGOL, A LLEIDA



TENS SET?



Aigua / Aigua
amb gas



Cervesa
Una canya



Refrescos



Clara / xampú



Cafè sol



Tallat



Cafè amb llet



Te / Infusió

Parlem!

- Quina és la teva beguda preferida?
- Què beus sovint?
- Què no beus gairebé mai?

DELICATESSEN

- <https://www.youtube.com/watch?v=0v8LalRqjtM&list=PLF723A6A12D8B54D3&index=11>
- Observa el vídeo i respon a les qüestions.

VOLEM PA AMB OLI

- <https://www.youtube.com/watch?v=K-Q4Vs6WpdA>

LA TRINCA



De quina forma verbal es tracta?



15 Consells per passar un estiu agradable

1. Vés a la platja
2. Neda
3. Menja un gelat
4. Seu a l'ombra d'un arbre
5. Diverteix-te amb els amics
6. Beu una orxata
7. No t'estressis
8. Dutxa't amb aigua freda
9. No prenguis el Sol sense protecció
10. Consumeix molta aigua
11. Fes la migdiada
12. Banya't a la piscina
13. Pren una cervesa a la fresca
14. No oblidis portar roba lleugera
15. Passa temps amb les persones que estimes.

catàla per ser feliç

Com creus que es forma l'imperatiu?

15 Consells per passar un estiu agradable

1. Vés a la platja
2. Neda
3. Menja un gelat
4. Seu a l'ombra d'un arbre
5. Diverteix-te amb els amics
6. Beu una orxata
7. No t'estressis
8. Dutxa't amb aigua freda
9. No prenguis el Sol sense protecció
10. Consumeix molta aigua
11. Fes la migdiada
12. Banya't a la piscina
13. Pren una cervesa a la fresca
14. No oblidis portar roba lleugera
15. Passa temps amb les persones que estimes.

COM CREUS
QUE ES
FORMA
L'IMPERATIU?

Com es
comporten
els pronoms
reflexius?

IMPERATIU AFIRMATIU

verbs regulars*

I - estimar	II - correr	II - prendre	II - beure	III - dormir	III - llegir	llevar-se	divertir-se
estima	corre	pren	beu	dorm	llegeix	lleva't	diverteix-te

* la forma de la 2ª persona de l'Imperatiu Afirmatiu és igual que la 3ª persona del Present d'Indicatiu

verbs irregulars

ANAR	DIR	ESTAR	FER	SABER	SER	TENIR	VENIR
vés	digues	estigues	fes	sàpigues	sigues	tingues (té)	vine

IMPERATIU NEGATIU*

I - parlar	II - perdre	III - fugir	III - obeir	aturar-se	preocupar-se
no parlis	no perdís	no fugís	no obeeixis	no t'aturis	no preocupis

ANAR	BEURE	ESTAR	FER	PRENDRE	SER	TENIR	VENIR
no vagis	no beguis	no estiguis	no facis	no prenguis	no siguis	no tinguis	no vinguis

* Les formes de l'Imperatiu Negatiu són iguals que les formes del Present de Subjuntiu

* Els verbs que tenen la terminació -C a la 1ª persona del present d'Indicatiu tindran -GU a les formes de l'Imperatiu Negatiu

USOS DE L'IMPERATIU

- Per donar **ordres** i **instruccions**:

Respecteu el descans dels veïns

- Per donar **consells**:

Si vol fer un bon batut de fruita, trituri bé la pinya i afegeix-hi llet

- Per donar **permís**:

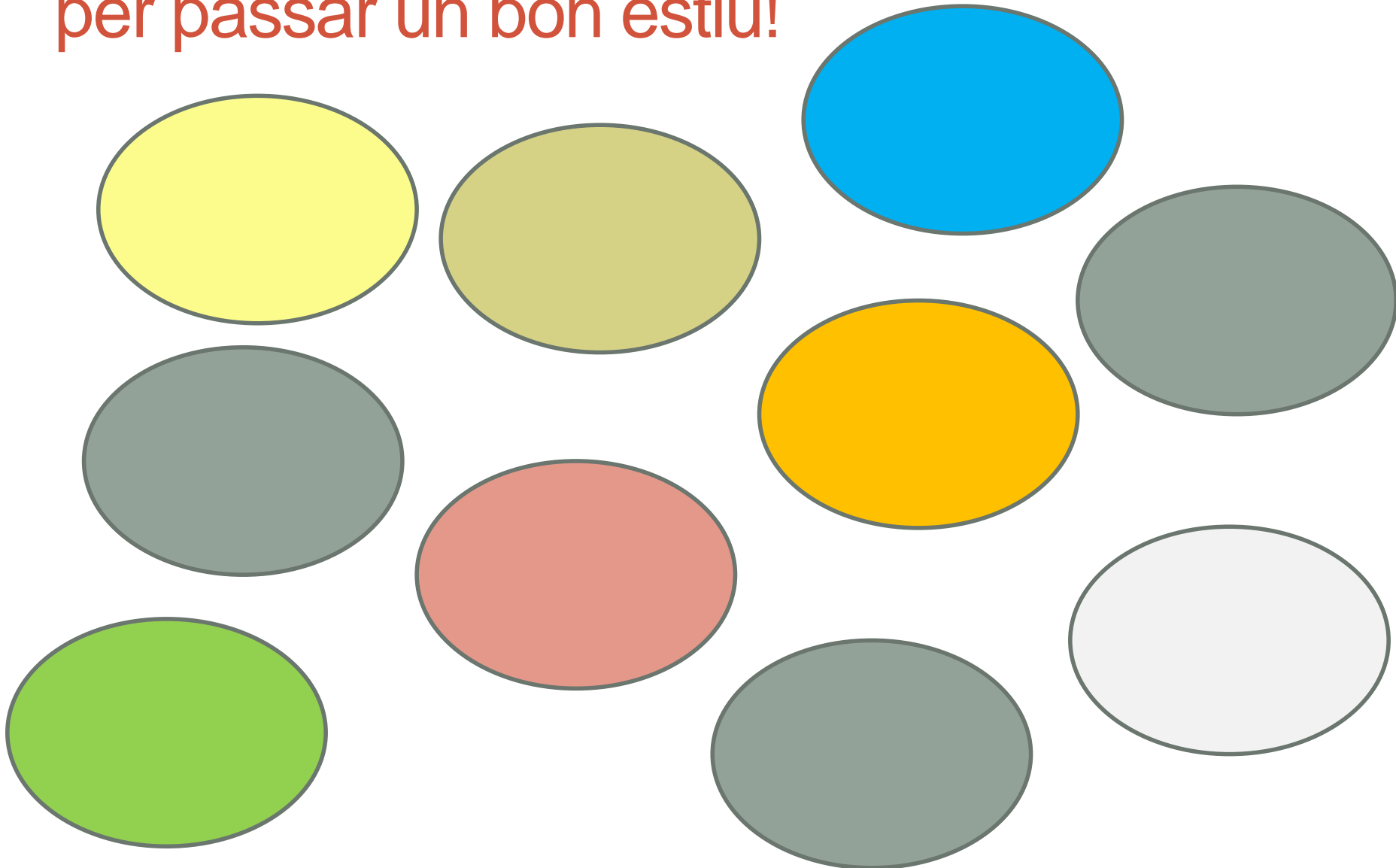
-Puc seure?

-Sí, seu, seu.

- Per **convidar**:

Quedeu-vos a casa a sopar.

Anima't i afegeix dos consells a la llista
per passar un bon estiu!



Mira les següents formes d'imperatiu i fes un esforç per recordar-les. No t'oblidis de preguntar les paraules que no coneixes!



Observa el vídeo descobreix quins dels imperatius de la imatge hi apareixen!

- https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=49&v=smmPy3MIbdo&feature=emb_title

Què fas tu als migdies? Fas alguna d'aquestes coses?
Gaudeixes del teu temps o creus que pots canviar alguna cosa per aprofitar millor els teus migdies?

L'IMPERATIU

- EXPLICACIÓ DE L'IMPERATIU
- POTSER BUSCAR ALGUNA CANÇÓ PER FER-LO
- O JUGAR AL JOC DE PROVES: CANTA UNA CANÇÓ, ESCULL ALGÚ DE LA CLASSE I FEU UNA FRASE EN CATALÀ...

ACTIVITAT D'AVALUACIÓ

- ESCRIU LA TEVA RECEPTA I FES-NE UN DISSENY AMB EL PROGRAMA CANVA (per exemple):
https://www.canva.com/design/DADzh_gSie0/07ZbJhUp0MErMArrZpJdGA/edit?category=tACFat6uXco
- Què ha d'incloure la recepta?
 - Els ingredients.
 - Els passos a seguir (utilitzant l'imperatiu).

Els sablés

ELS INGREDIENTS

- 120g de mantega
- 120g de sucre
- 2 ous
- 300g de farina
- una mica de vainilla

LA RECEPTE

Primer de tot, barregem en un bol la farina, el sucre, els ous i la mantega. Pastem aquests ingredients . Després, afegim una mica de vainilla. Fem boletes i posem les boletes en un safata amb mantega. Per acabar, cuinem la preparació al forn durant 15 minuts a 170°C.

BON PROFIT !



Fondant de xocolata

ingredients

- 200g de xocolata per a postres
- 100g de mantega
- 100g de sucre
- 5 ous
- 4 culleres de farina

preparació

Primer de tot fem fondre la xocolata i la mantega al microones.

Després separem els rovells de les clares d'ou.

A continuació batem a punt de neu. Quan tenim a punt la barreja de xocolata i mantega, alegim els rovells i barregem. Afegim el sucre i la farina, i afegim les clares d'ou sense trencar-les.

Després vessem la pasta de pastís i la posem al mig de forn, escalfat a 180 graus, durant 20 minuts.

Quan el pastís està cuit, deixeu-lo refredar abans de menjar-lo.



Recepta coca de iogurt

TAAM Sirine

INGREDIENTS

- 1/2 paquet de llevat.
- 1 pot de iogurt.
- 1/2 got d'oli.
- 2 polsims de sucre.
- 3 gots de farina.
- 2 ous

PREPARACIÓ

- Preparació - 30min (al forn).
- Cuina - 15 mins.
- Molt facil.

01

Comencem abocant el llevat en un bol d'amanida, llavors, afegim el pot de iogurt.

02

Seguim pas, barrejem i afegim el 1/2 got d'oli i els 2 gots de sucre per barrejar la preparació.

03

Després, continuem afegint la farina mentre barrejem i trenguem els 2 ous una vegada més, barrejem fins que tot sigui homogeni.

04

llavors posem mantega en un motlle, i afegim una mica de farina.

abeguem la preparació i la posem al forn durant 30 mins.

Bon
Profit !



Vocabulari per a
les receptes



ELS OUS

EL CISTELL

LA PAPERINA

ELS PLÁTANS

EL MELO

LES BALANCES

EL DAVANTAL

ELS TOMAQUETS

ELS PEBROTTS

LA BOSSA DE PLÀSTIC

ELS BOLETS

EL CABÀS

LES PINYES

ELS ESPÀRRECS

ELS QUEVIURES



LA PASTA



L'OLI



EL VINAGRE



EL VI BLANC



EL VI



EL VI NEGRE



EL CAFÉ



L'ARRÓS



EL CAVA



LES LLENTIES



ELS CIGRONS



LA LLIMONADA



L'AIGUA



LA LLET



LA MANTEGA



ELS OUS



EL FORMATGE



LA MEL



LA XOCOLATA



LA SAL



EL SUCRE

LA FRUITA



L'ALVOCAT



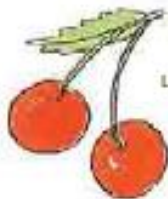
ELS ALBERCOCS



EL PLATAN



L'ARANJA



LES CIRERES



EL COCO



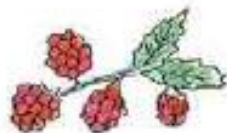
ELS DÀTILS



LA LLIMONA



LES FIGUES



ELS GERDONS



ELS MADUIXOTS



LES MADUIXES



EL MELO



LA MAGRANA



EL KIWI



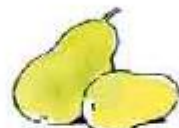
LA NESPRA



LA MANDARINA



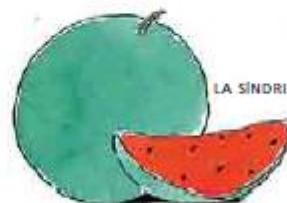
LA POMA



LES PERES



LA PINYA TROPICAL



LA SINDRIA



ELS PRÉSSECS



EL RAÏM



LA TARONJA

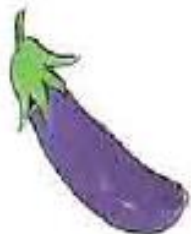


LA XIRIMOIA



LES PRUNES

LA VERDURA



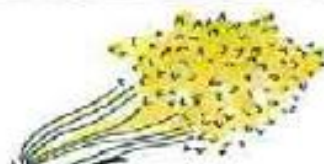
L'ALBERGINIA



ELS CARBASSONS



L'ALL



L'ESCAROLA



ELS MONIATOS



LA CARXOFA



ELS ESPÀRRECS



L'API



EL JULIVERT



LES PATATES



ELS ESPINACS



EL NAP



EL BLAT DE MORO



LES BLEDES



LA CEBA



ELS COGOMBRES



LA PASTANAGA



EL PEBROT



LA COLIFLOR



LA COL



LES FAVES



ELS PÉSOLS



LA REMOLATXA



EL PORRO



L'ENCIAM



LES MONGETES



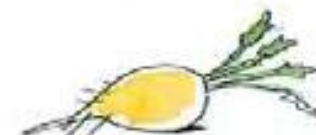
L'ENDIVIA



EL TOMÀQUET

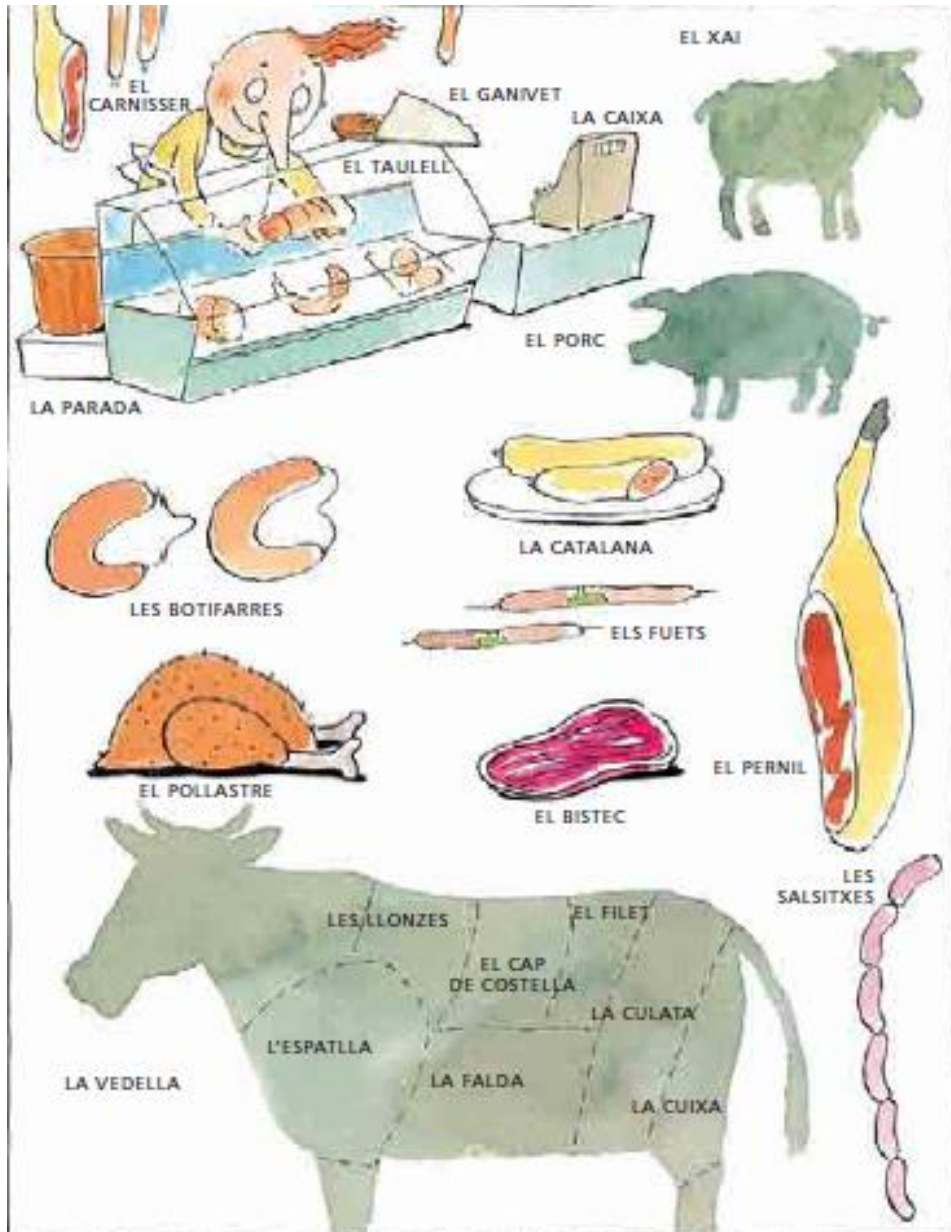
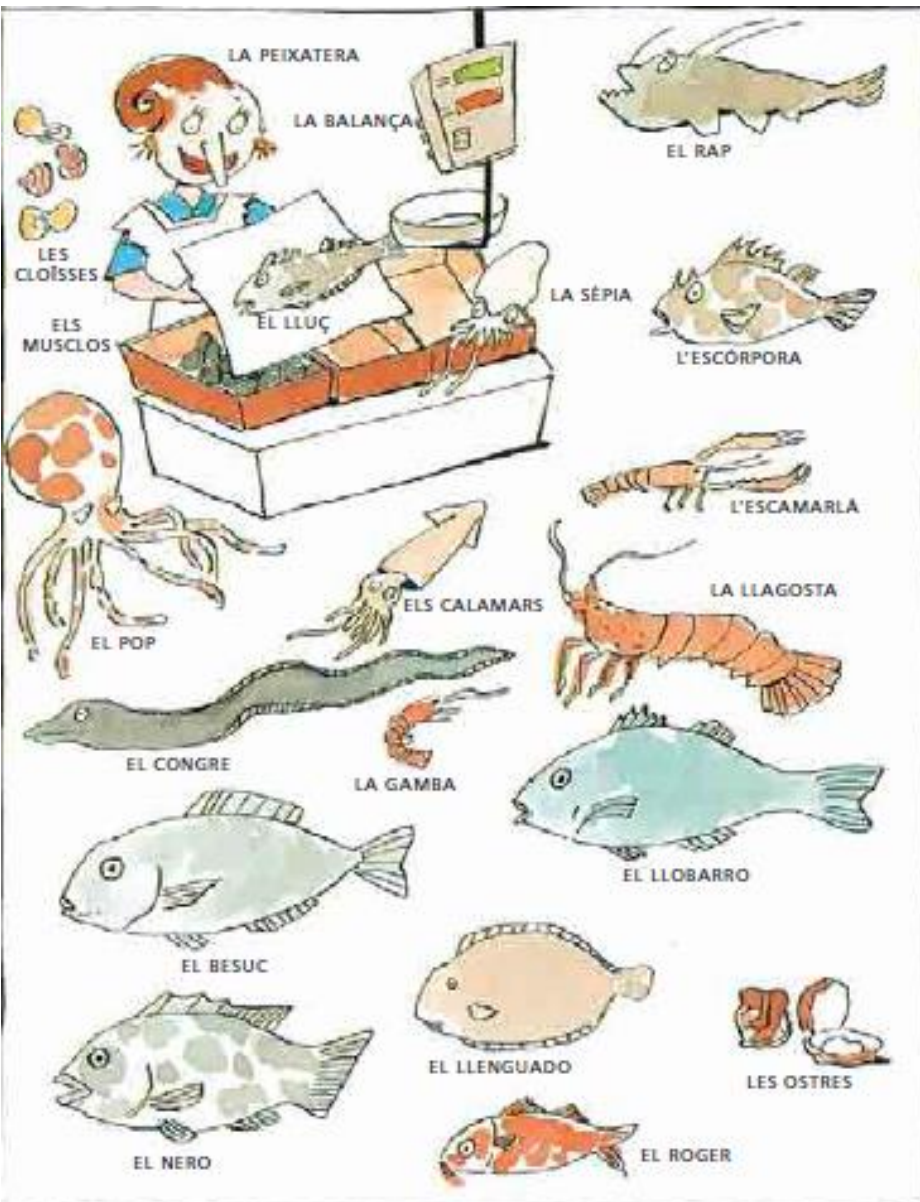


ELS RAVES



LA XIRVIA

CARN I PEIX



La cuina



<i>coberts</i>	<i>cullera</i>	<i>forquilla</i>	<i>ganivet</i>
<i>tisores</i>	<i>batedor</i>	<i>cullerot</i>	<i>escumadora</i>
<i>colador</i>	<i>espàtula</i>	<i>cullera fusta</i>	<i>corró</i>
<i>destral</i>	<i>obreampolles</i>	<i>llevataps</i>	<i>obrellaunes</i>

ACCIONS A LA CUINA



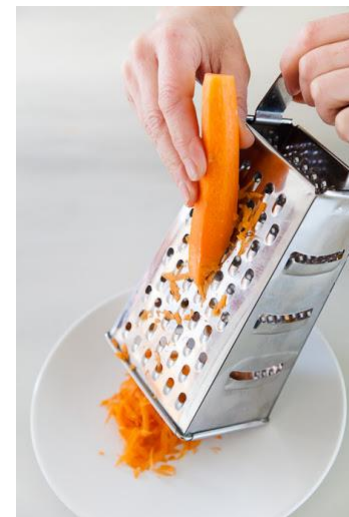
Tallar



Colar



Separar



Rallar



Remenar



Pelar



Afegir