

# CATALÀ A1

---

ENS Lió

[claudia.bochaca-sabarich@ens-lyon.fr](mailto:claudia.bochaca-sabarich@ens-lyon.fr)

# 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 t'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!

No surtis al migdia!

Passeja molt amb el teu gos

Fes musica amb els teus amics

No nedis sola

No beguis gaire cervesa

Dorm molt

Compra un ventilador

Fes moltes fotos

No nedis despres de menjar

Visita la teva familia

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=smmPy3Mlbdo&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=49&v=smmPy3Mlbdo&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?



# ACTIVITAT D'AVALUACIÓ

- ESCRIU LA TEVA RECEPTE I FES-NE UN DISSENY AMB EL PROGRAMA CANVA (per exemple):  
[https://www.canva.com/design/DADzh\\_gSie0/07ZbJhUp0MErMArrZpJdGA/edit?category=tACFat6uXco](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 RECEPТА**

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 !

# Els hàbits alimentaris

- Escriu el que podria ser el teu menú d'una setmana. Compara'l amb el del company i mireu si teniu els mateixos hàbits alimentaris.

ESMORZAR (I)	1 kiwi i llet amb cereals
ESMORZAR (II)	Entrepà de pernil dolç i formatge.
DINAR	Espinacs amb cigrons i pit de pollastre a la planxa.
BERENAR	1 plàtan i un paquet de galetes.
SOPAR	Sopa i pa amb tomàquet i pernil salat.
RESSOPÓ	Infusió amb galetes





Vocabulari per a  
les receptes



ELS OUS

EL CISTELL

LA PAPERINA

ELS PLÁTANS

EL MELO

LES BALANCES

EL DAVANTAL

ELS TOMAQUETS

ELS PEBROTS

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



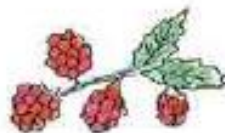
ELS DÀTILS



LA LLIMONA



LES FIGUES



ELS GERDONS



ELS MADUIXOTS



LES MADUIXES



EL MELO



LA MAGRANA



EL KIWI



LA NESPRA



LA MANDARINA



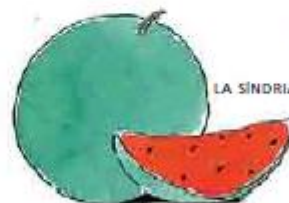
LA POMA



LES PERES



LA PINYA TROPICAL



LA SINDRIA



ELS PRÉSSECS



EL RAÏM



LA TARONJA

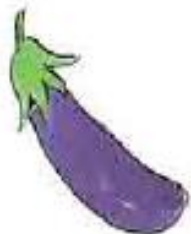


LA XIRIMOIA



LES PRUNES

# LA VERDURA



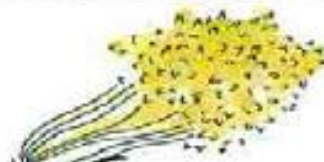
L'ALBERGINIA



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



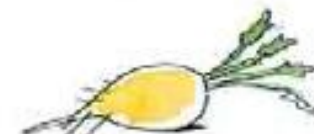
L'ENDIVIA



EL TOMÀQUET

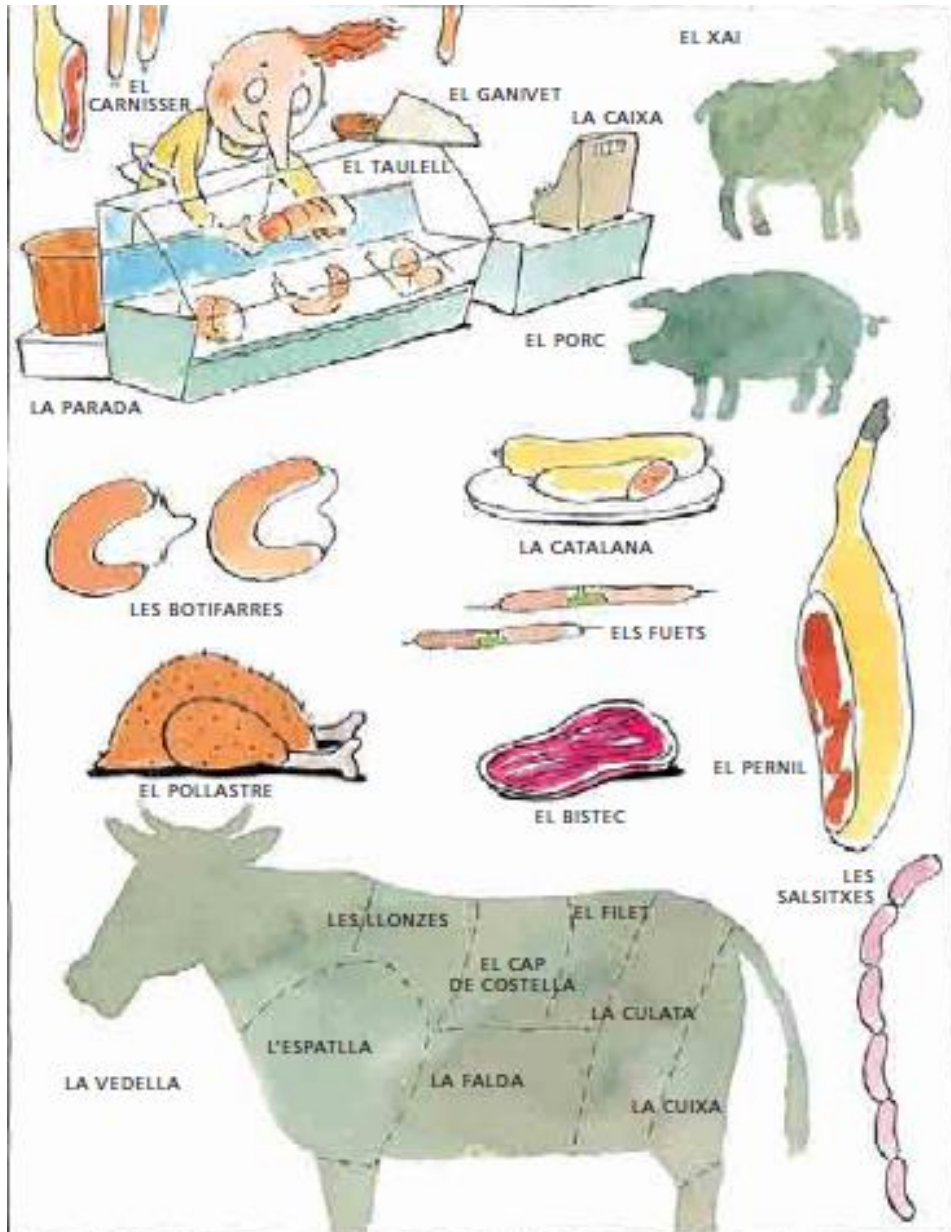
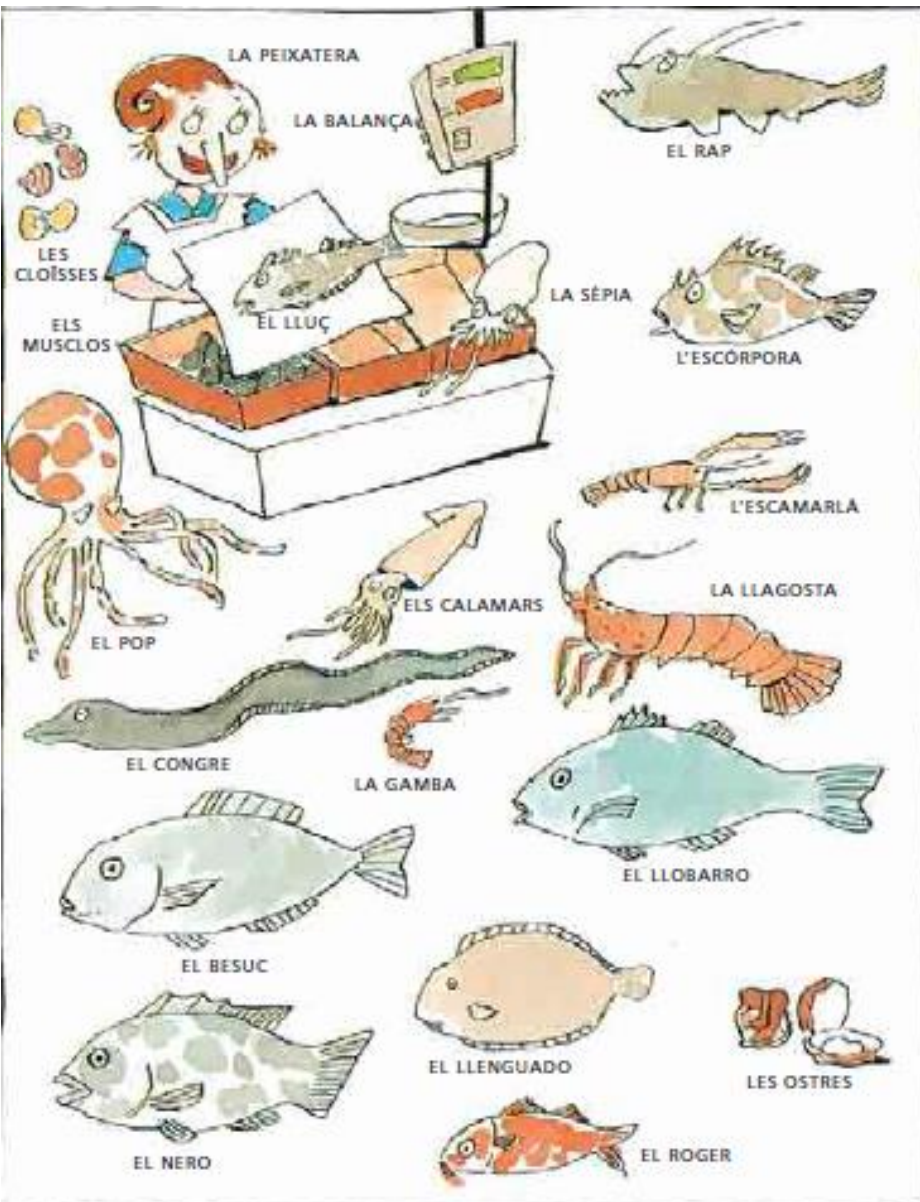


ELS RAVES

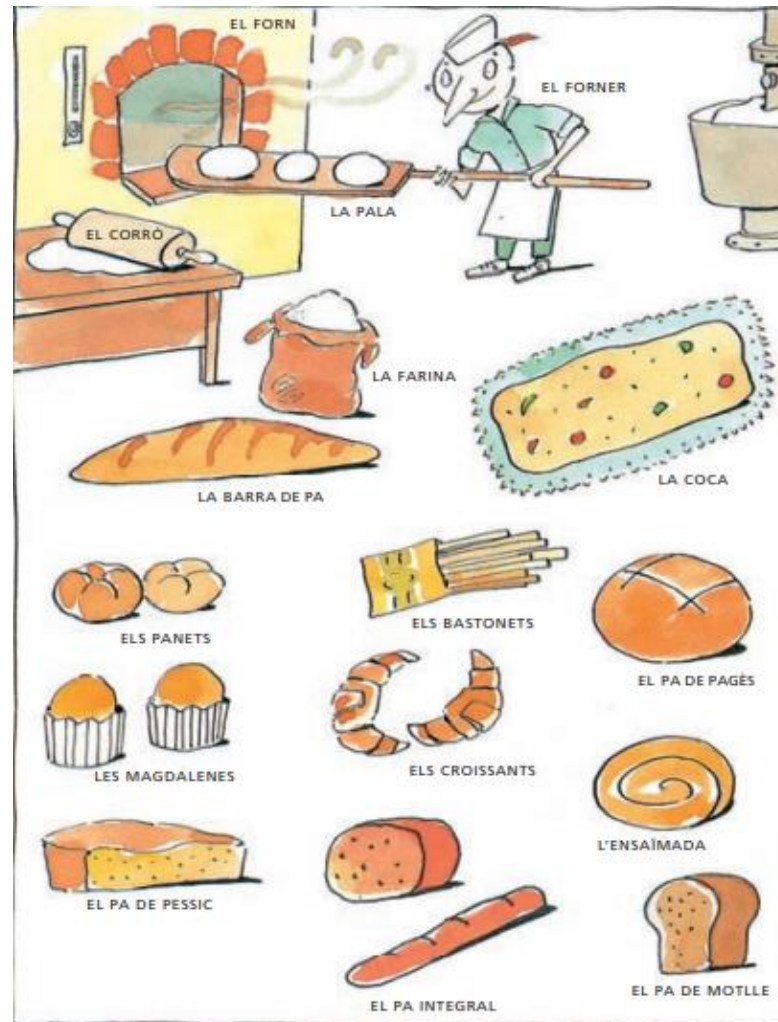


LA XIRVIA

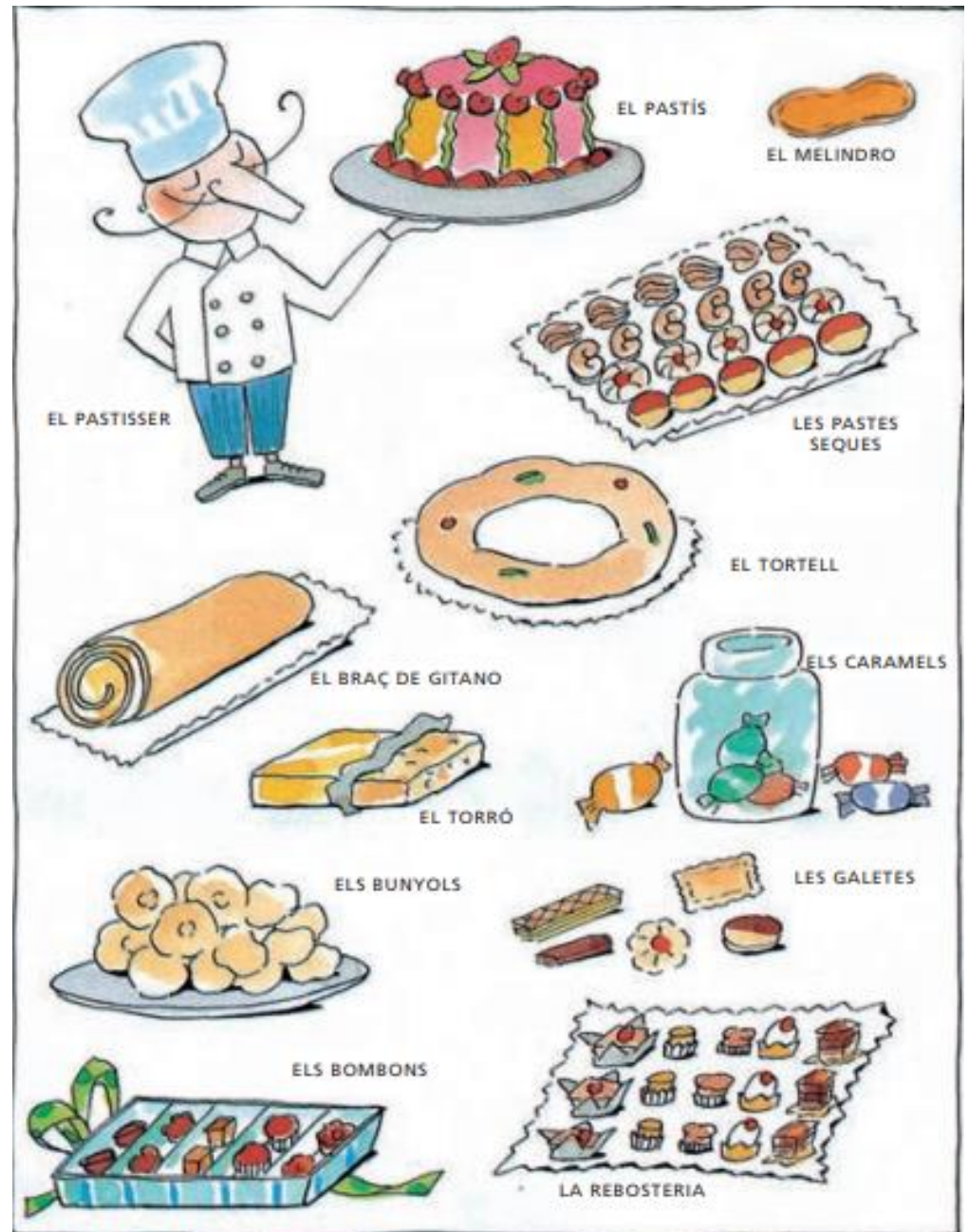
# CARN I PEIX



# LA FLECA / EL FORN DE PA



# La pastisseria



# 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



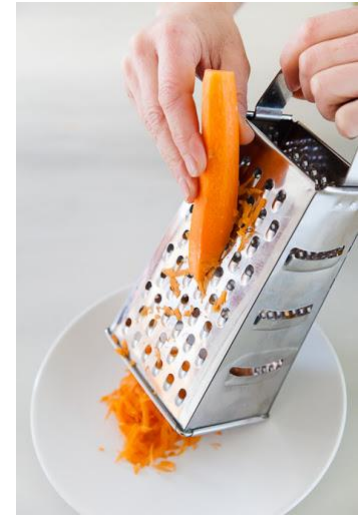
Tallar



Colar



Separar



Rallar



Remenar



Pelar



Afegir



Bullir



Fregir



Coure



Tastar



Rentar



# IMPROVITZA UNA RECEPTA!

Anomena el teu plat preferit i explica com es prepara, si ho saps. Si no ho saps, explica com creus qua es prepara.