

UNITAT DIDÀCTICA 4

2n Trimestre

Nivell mitjà

Imos xantar?



Programació didàctica

Curs 2: Optativa Llengua i literatura gallegues

El Curs 2 de l'optativa de Llengua i literatura gallegues s'emmarca dins del Nivell A1 del [Marc europeu comú de referència per a les llengües](#):

El Nivell A1 (Inicial) es considera el nivell més baix de l'ús generatiu de la llengua: el punt en què l'aprenent ja pot interactuar d'una manera simple –preguntar i respondre preguntes sobre ell mateix, sobre el lloc on viu, sobre la gent que coneix i les coses que té; iniciar declaracions simples i reaccionar-hi en les àrees relatives a les necessitats immediates o a temes molt familiars– i no ha de confiar exclusivament en un repertori lèxic limitat i memoritzat de frases determinades per a situacions específiques.

Objectius didàctics del 2n curs de Llengua i literatura gallegues:

- Comprensió oral
 - Reconeix **paraules familiars** i expressions molt bàsiques sobre **temes propis de la família i l'entorn concret** i immediat, si la gent parla a poc a poc i amb claredat.
- Comprensió lectora
 - Compren **noms familiars**, paraules i frases molt senzilles; per exemple, les que apareixen en **anuncis, cartells i catàlegs**.
- Interacció oral
 - Es comunica de manera senzilla a condició **que l'interlocutor estigui disposat a repetir** el que ha dit o a dir-ho amb altres paraules i més a poc a poc i **que l'ajudi a formular el que intenta dir. Planteja i respon preguntes senzilles** sobre temes familiars o sobre temes relacionats amb necessitats immediates.
- Expressió oral
 - Utilitza expressions i frases senzilles per **descriure el lloc on viu i la gent que coneix**
- Expressió escrita
 - **Escriu postals** curtes i senzilles; per exemple, per **enviar felicitacions**. **Emplena formularis** amb **dades personals**; per exemple, el nom, la nacionalitat i l'adreça en una fitxa de registre d'hotel.

Descripció de la programació:

Els continguts d'aquesta programació formen part del 2n curs de l'Optativa de Llengua i literatures gallegues" que conjuntament amb el Curs 1 permeten assolir el Nivell A1 del Marc europeu comú de referència per a la llengua gallega.

Curs	Trimestre	Número UD	Títol	Durada
2n	2n	4	Imos xantar?	12 hores
Activitats		Continguts		Críteris d'avaluació
Expressió oral		Describir as actividades cotiás dunha persoa. Usar axeitadamente o presente de indicativo: verbos reflexivos e con alternancia vocálica		Utilitzar expressions i frases senzilles per descriure les seves activitats quotidianes.
Interacció oral		Interesarse pola vida cotiá doutras persoas. Usar axeitadamente o léxico relacionado coas rutinas e as tarefas do fogar Empregar a segunda forma do artigo na oralidade		Mantenir una conversa amb fluïdesa sobre el seu dia a dia.
Comprensió lectora		Comprender unha infografía e unhas mensaxes nunha rede social. Comprender as horas en galego.		Comprender frases i dades senzilles relacionades amb la rutina diària.
Comprensió oral		Comprender a alguén que fala da súa rutina habitual.		Reconèixer paraules familiars i expressions bàsiques relacionades amb les activitats quotidianes i les hores.
Expressió escrita		Describir a rutina diaria dunha persoa. Usar axeitadamente os conectores máis habituais neste tipo de descrições. Usar axeitadamente o presente de indicativo: verbos con e sen pronome reflexivo		Fer servir correctament els connectors més habituals per endreçar la informació d'un text descriptiu.

Els instruments d'avaluació són les activitats de síntesi que apareixen al final de la unitat 4.

Unidade 4: Imos xantar?

Expresión oral

Nesta unidade ides aprender a dar indicacións.

🔧 Repara

Elementos que podedes atopar na rúa

Na rúa atópanse...

- A calzada
- A esquina
- A avenida
- A estrada
- O semáforo
- O sinal

- Os peóns
- A casa
- O restaurante
- O bar
- O edificio
- A tenda
- O aparcadoiro / estacionamento

- A praza
- O banco
- A encrucillada
- O parque
- A igrexa
- O mosteiro
- O camiño
- A rotonda

Como pedir indicacións en galego

Cando viaxedes a Galicia, unha das cousas que ides facer máis é pedir direccións para chegar a algún lugar. A continuación, ides atopar as fórmulas máis habituais:

Onde hai un/unha...?

Onde queda o/a... máis próximo?

Como chego ao/á...?

Como podo chegar ao/á...?

Onde está o/a...?

Como dar indicacións en galego

Se ben é importante saber como pedir indicacións, tamén cómpre saber saber dalas. A continuación, tendes as fórmulas máis habituais:

Vira / xira / dobra / torce á esquerda.

(Virade / xirade / dobrade / torcede)

Vira / xira / dobra / torce á dereita.

(Virade / xirade / dobrade / torcede)

Vira / xira / dobra / torce na rúa seguinte.

(Virade / xirade / dobrade / torcede)

Atravesa / cruza a rúa.

(Atravesade / cruzade)



Actividade 1

Bótadelle un ollo ao mapa da cidade de Santiago de Compostela de máis abaixo e, por parellas, preguntádevos as cuestións seguintes.



Cuestión 1. Como podo ir da Praza do Obradoiro á Rúa Nova?

Cuestión 2. Como podo ir da Rúa do Hórreo á Praza Cervantes?

Cuestión 3. Estou na Rúa de Fonseca e quero ir ao Parque de Bonaival. Que hei facer?

Cuestión 4. Estou na Catedral e quero ir á Rúa Algalia de Abaixo. Que hei facer?

Cuestión 5. Estou na Rúa do Vilar e quero ir á Praza do Toural. Que hei facer?

Interacción oral

🗺 Nesta unidade ides aprender a compartir indicacións para chegar a un restaurante.

Actividade 2

Sentade por parellas. Situada un restaurante imaxinario nalgún punto do mapa do apartado anterior. Poñédelle un nome e caracterizádeo (tipo de comida, aforamento, etc.). A partir das preguntas que estudastes, tentade adiviñar onde está preguntándoo ao compañeiro.

Comprensión lectora

Nesta unidade ides aprender a ler e interpretar unha receita.

Actividade 3

Lede o texto seguinte e responde as cuestións que ides atopar máis adiante.

EMPANADA DE VERDURAS

Un dos pratos máis representativos da culinaria galega é a empanada. Pódese elaborar con distintos recheos (carne, atún, lacón, grelos, etc.). A continuación ides atopar a receita da empanada de verduras, apta para dietas vexetarianas.

Información da receita

- **Tempo de preparación:** 15 minutos
- **Tempo na cociña:** 1 hora
- **Tempo total:** 1 hora e 15 minutos
- **Racións:** 8 racións
- **Categoría:** prato principal
- **Calorías por ración:** 480 calorías

Ingredientes para a masa

- 500 g de fariña de trigo de forza
- 10 g de sal
- 10 g de impulsor químico
- 1 culleriña de pemento doce
- 120 ml de aceite de oliva virxe extra
- 120 ml de leite enteiro
- 2 ovos
- 1 ovo batido para pintar a masa

Ingredientes para o recheo

- 30 ml de aceite de oliva
- 1 cebola



- Sal ao gusto
- 1 pemento vermello
- 1 cabaciña
- 250 g de champiñóns
- 3 dentes de allo
- 2 culleriñas de salsa de tomate frito
- 1 feixe pequeno de perexil fresco

Instrucións

1. En primeiro lugar, imos preparar a masa da empanada, porque necesita algo de repouso antes de estirar. Nunha cunca grande, pomos todos os ingredientes da masa segos: 500 h de fariña de trigo de forza, 10 g de sal, 10 g de impulsor químico e 1 culleriña de pemento doce. Facemos un oco no medio e vertemos 120 ml de aceite de oliva virxe extra, 120 ml de leite enteiro e 2 ovos.

2. Traballamos a masa até que todos os ingredientes estean ben integrados. Formamos unha bóla e levámola á neveira até que o recheo estea preparado.

3. A continuación, comezamos co recheo da empanada. Pomos unha tixola a lume medio con 30 ml de aceite de oliva e fritimos a lume lento cunha tixola 1 cebola cortada en láminas. Engadimos sal ao gusto.

4. Mentres a cebola está fritindo, cortamos en xuliana 1 pemento vermello, 1 cabaciña e 250 g de champiñóns. Imos cortar tamén 3 dentes de allo en anacos pequenos.

5. Fritida a cebola, engadimos todas as verduras cortadas no paso anterior. Pomos sal de novo e deixamos que as verduras se cociñen durante uns 10 minutos a lume medio.

6. A seguir, engadimos 2 culleriñas de salsa de tomate frito e mesturamos ben todo o recheo.

7. Cortamos un pouco de perexil fresco e engadímolo tamén ao recheo.

8. Quitamos a masa da empanada da neveira e dividímola en dous. Estiramos unha das partes sobre unha superficie enfariñada. Despois, pasámola a unha fonte de forno e vertemos o recheo enriba.

9. Estiramos a outra parte da masa e usámola para cubrir o recheo. Recortamos a masa restante e reservamos os restos (con eles imos facer a decoración da empanada).

10. Pechamos a masa por todos os bordos e facemos uns cortes pequenos para permitir que o vapor saia por aí e, desta xeito, termos unha masa crocante. Pintamos a superficie da empanada cun ovo batido, antes de levala ao forno.

11. Enfornamos a empanada co forno prequecido a 180 °C durante uns 45 minutos.

12. Servimos a empanada cando amorne un pouco ou mesmo dun día para outro.

Cuestión 1. Imaxinade que habedes preparar esta receita para recibir convidados. Onde iríades mercar os ingredientes?

Cuestión 2. Que utensilios son necesarios para elaborar a receita? Poderíades atopalos na cociña das vosas casas?

Cuestión 3. Segundo a receita, tendes liberdade de pór a cantidade que queirades dun ingrediente. De cal?

Cuestión 4. Tendo en conta a lectura, cal destes ingredientes non se emprega na receita da empanada vexetal? Como se chama?



Cuestión 5. Esta receita inclúe algúns vexetais para o recheo, mais realmente unha empanada pódese reencher con outros ingredientes, á vontade de quen cociñe. Que lle poríades vós?

Comprensión oral

📺 Nesta unidade ides aprender como se conta a preparación dunha receita.

Actividade 4

Vede o vídeo «Receita de queique da avoa» do programa *A voltas co prato*, da Televisión de Galicia, atopábel nesta [ligazón](#), e responde as preguntas.

Cuestión 1. A palabra «queique» non está recollida no *Dicionario* da Real Academia Galega. Que significado ten? De que palabra pensades que vén?

Cuestión 2. Como se chaman os dous participantes?

Cuestión 3. De onde é Mercedes, a muller que conta como se cociña a receita de queique?

Cuestión 4. A muller que participa no concurso non emprega manteiga como graxa, senón que usa outro ingrediente. Cal é?

Cuestión 5. Cantas receitas pode haber de queique?

Cuestión 6. Onde di o presentador que se publican as receitas do programa?

Cuestión 7. Que lle pon ao seu queique o home que participa no concurso: pasas ou chocolate?

Cuestión 8. De onde é Josefa, a muller que chama ao programa?

Cuestión 9. A algún dos concursantes se lles queimou o queique?

Cuestión 10. Cal dos dous concursantes gaña o concurso?

Expresión escrita

Nesta unidade ides aprender como se colocan os pronomes átonos en lingua galega.

🔧 Repara

Teoría. Colocación dos pronomes átonos

Por regra xeral, os pronomes átonos colócanse despois do verbo e van unidos a el:

- *Quérote* moito.
- *Gustárame* traballar de cociñeiro.

No entanto, hai algúns casos nos que os pronomes se colocan diante do verbo e van separados deste. Son os seguintes:

1. Despois de palabras que marcan subordinación (*que, se, etc.*):
 - Quero que **se** xubile.
 - Non sei se **me** deixa o coche.
2. Despois de adverbios de **negación** (*non, etc.*) ou **dúbida** (*seica, talvez, etc.*):
 - Non **se** expresa con claridade.
 - Nunca **o** vin fóra da súa zona de confort.
 - Talvez **lle** dean o premio.
3. Despois doutros adverbios (*xa, aínda, tamén, sempre, só, aquí, máis, etc.*):
 - Cres que xa **o** rematou?
 - Aínda **che** debo os cartos!
 - Sempre **a** axudo coas tarefas.
 - Aquí **se** come moi ben!
4. Despois dalgúns pronomes indefinidos (*algo, alguén, calquera, bastante, etc.*):
 - Alguén **lle** dixo que a resposta era correcta.
 - Algo **me** di que non quere que o faga.
5. Despois de interrogativos (*que, por que, etc.*) e exclamativos (*canto, como, etc.*):
 - Quen **che** deu esta información?
 - Por que **me** dis isto?
 - Canto **se** alegrou por el!

Actividade 5

Lede o texto seguinte e responde as preguntas que ides atopar a continuación.

Polbo á feira

Limpa o polbo. Retira a bolsa de tinta e quita o peteiro que queda entre os tentáculos. Baleira a cabeza. Lava o polbo con moita auga. Nunha ola con auga fervendo, coloca a cebola e logo introduce o polbo e retira o polbo, coa axuda dun espeto, tres veces só para escaldar o polbo. Coloca o polbo de novo na auga e continúa coa cocción até que estea mol. Quita o polbo da auga co espeto, con cuidado para que a pel non se desprenda. Escorre o polbo e corta o polbo cunha tesoirá en anacos de 2 ou 3 centímetros. Coloca o polbo quente sobre pratos de madeira. Condimenta o polbo con cal, bota paprica ao polbo e engade ao polbo aceite de oliva.

Cuestión 1. No texto aparecen subliñados algúns sintagmas. Rescribide o texto substituíndoos por pronomes átonos seguindo o modelo. Lembra de que cando un pronome se engade ao verbo cómpre acentuar a palabra resultante coas regras de acentuación habituais.

Límpao. Retíraa e quítao...

Cuestión 2. Aproveitade a versión que escribistes no exercicio anterior e rescribídea engandindo a fórmula «A cociñeira díxome que...» en cada oración. Seguíde o modelo:

A cociñeira díxome que o limpase. A cociñeira díxome que a retirase e o quitase...

Cuestión 3. A partir do que aprendestes nesta unidade, escribide unha receita dalgún dos pratos que máis vos gusten. Lembra de empregar pronomes átonos para non repetir unha mesma idea en exceso. Anota os ingredientes e, logo, escribide o procedemento.

Actividade de síntese

Por parellas, imaxinade que sodes o chef que aparece no programa «Estache bo!» da TVG e que vos encargan unha receita de polbo á feira. Gravade un vídeo en que, na cociña da vosa casa, preparedes o prato. Para facelo, tendes de escribir a receita, aprendela e explicala aos oíntes.

Para collerdes ideas, podedes ver na seguinte [ligazón](#) o programa adicado á caldeirada de peixe, un prato típico da cociña galega. Na vosa presentación, coa finalidade de facela máis amena, tamén podedes falar de onde fostes mercar os ingredientes, cales son os beneficios nutritivos do prato, etc.