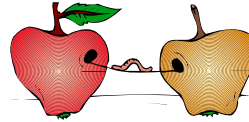


Unitat 7. Avui qui cuina?



Les fruites La bresquilla El raïm El codony La pruna El meló d'aigua El meló d'olor La pera La poma La cirera La maduixa La bacora La figa L'albercoc El plàtan La pinya La nou L'ametla La taronja La llima/el llimó La nespra La carabassa La carn El llom El pollastre El conill La cansalada El pernil La vedella El corder El porc	Les hortalisses i els cereals L'arròs La creïlla La pebrera El blat La llentilla La fava Els llegums La floricol El nap El cigró Els espinacs L'espàrrec La lletuga/l'enciam La carxofa L'albergínia La ceba El fesol El pèsol El rave La bleda La safanòria La tomaca/la tomata Els alls El xampinyó Els bolets Els esclata-sangs Les bajoquetes La dacsà/el panís El peix La tonyina El lluç/el llucet La sardina L'aladroc/l'abadejo El bacallà El peix de morralla El rap El polp La sèpia La clòtxina L'anxova	Els dolços La galeta Els rotllets El bescuit El flam El caramel L'ensaïmada El pastís El codonyat El torró El xocolata El bombó El xurro La mel La llepolia La crema El gelat Diversos L'amanida L'ou La truita L'entrepà El sandvitx Els fideus El caldo El formatge La llet Les postres L'oliva El pinyol El rovell La polpa Actes Menjar Ressopar Torrar Beure Rostir Cuinar Coure Fregir Guisar	Els condiments La mantega El pebre La canyella La mostassa L'espècia La nou moscada El sucre La farina El julivert L'oli L'orenga El safrà La margarina El sagí Begudes L'aigua La cervesa El còctel La llimonada El vi L'anís El conyac El cava El suc El xarop El rom L'orxata La gasosa Infusions La menta El poliol La til·la La camomil·la La sàlvia El timó/la farigola
---	---	---	---

7.1 El nom de les fruites



7.1.1 ✎ Busqueu el nom de 13 fruites que hi ha definides a continuació i després trobeu-les en la sopa de lletres:

- ✓ Fruita comestible, semblant a la taronja però més menuda, de corfa prima i fàcil de pelar i d'un gust més suau: _____.
- ✓ Fruita de forma redona i de color roig intens. En els pastissos i els gelats s'usen d'adorn: _____.
- ✓ Fruita redona, de pell roja, verda o groga i de gust dolç o àcid. Blancaneu se'n va menjar una enverinada: _____.
- ✓ Fruita redona, de color groc, verd o roig, amb pinyol i de polpa dolça. Hi ha una cançó popular que diu: *La lluna, la _____ vestida de dol...*: _____.
- ✓ Fruita comestible de forma esfèrica, coberta de pell gruixuda i rugosa, i amb la polpa sucosa i dividida en gallons. Sovint es pren en forma de suc: _____.
- ✓ Fruita de la vinya i de la qual es fa el vi: _____.
- ✓ Fruita de color roig fosc i amb les llavors en l'exterior. És molt habitual prendre-la amb nata: _____.
- ✓ Fruita pròpia de les Canàries, de forma allargada i corba, amb una pell de color verd que es fa groga quan madura: _____.
- ✓ Fruita semblant a la figa i que madura pel juny. És molt típica de les Fogueres d'Alacant: _____.
- ✓ Fruita d'estiu, de pell fina i de forma ovalada, de polpa dolça i abundant aigua, de color verd o groc: _____.
- ✓ Fruita tropical comestible, de forma arrodonida. Ananàs: _____.
- ✓ Cítric de forma ovalada, pell rugosa i groga, i amb polpa, també groga, de gust àcid. Hi ha gent que en posa en la paella per donar-hi més gust: _____.

R	B	A	C	O	R	A	P	S	D	F	S	S	P
G	O	M	A	N	D	A	R	I	N	A	S	P	R
H	F	P	Q	U	N	Y	X	T	F	G	C	V	U
T	E	M	N	Y	O	P	P	T	E	N	L	M	N
A	D	A	Y	R	T	R	U	J	I	I	R	O	A
R	A	D	K	P	R	A	I	M	U	H	E	R	I
O	L	U	L	E	D	S	D	M	L	P	R	I	U
N	B	I	F	R	E	S	A	R	P	O	M	A	E
J	E	X	G	A	K	E	Y	C	L	U	T	S	M
A	R	A	S	B	U	C	I	I	N	M	P	C	O
I	C	C	S	T	H	L	I	R	A	Z	I	X	L
J	O	B	L	L	I	M	A	E	R	A	N	P	A
U	C	A	U	I	I	O	A	R	E	I	Y	T	R
P	L	A	T	A	N	L	L	A	T	R	A	W	V

7.2 Present d'indicatiu

Present d'indicatiu				
Vendre	Fregir	Bullir	Voler	Preferir
venc	frig/fregisc	bull	vull	preferisc
vens	friges/fregixes	bulls	vols	preferixes
ven	frig/fregix	bull	vol	preferix
venem	fregim	bullim	volem	preferim
veneu	fregiu	bulliu	voleu	preferiu
venen	frigen/fregixen	bullen	volen	preferixen

7.2.1 ✍ Poseu en forma personal el verb entre parèntesis:

1. Si algú _____ (VOLER) el meu cotxe, el _____ (VENDRE) barat.
2. La meua família _____ (VENDRE) el xalet de la platja.
3. Tu _____ (VOLER) fer turisme rural, però jo _____ (PREFERIR) anar a Londres.
4. Perquè el dinar estiga bo, jo primer _____ (FREGIR) la ceba i després tu _____ (FREGIR) la resta d'ingredients.
5. Si l'aigua _____ (BULLIR) prompte, el dinar es farà ràpidament.
6. Miquel _____ (VOLER) que quedem a prendre cafè, però ells no _____ (VOLER) anar-hi.
7. Si tu _____ (VENDRE) l'ordinador vell, compra-te'n un de nou.
8. Què _____ (PREFERIR) fer quan acabes de treballar, anar al cinema o passejar?

7.3 Pronoms febles: complement directe

7.3.1 CD determinat

Els pronoms que substitueixen el complement directe determinat són: **el, la, els i les**.

Com vol **el peix**? **El** vull a la planxa.

Com vol **els calamars**? **Els** vull a la planxa.

Com vol **la carn**? **La** vull a la planxa.

Com vol **les gambes**? **Les** vull a la planxa.

Aneu amb compte perquè els pronoms **el i la** es converteixen en **l'** si el verb comença en **vocal** o **h**.

Agafes **el raïm**? Sí que **l'agafe**.

Agafes **la pebrera**? Sí que **l'agafe**.

7.3.2 Complement directe neutre

7.3.2.1 Llegiu aquest diàleg:

- Hola, bon dia!
 —Em podria dir a quina hora tanquen el supermercat?
 —No **ho** sé exactament. **Ho** sent molt.

El pronom **ho** substitueix una frase: *Vols dir-me quantes cebes he de comprar? No t'ho vull dir*, i també substitueix els demostratius neutres **açò**, **això** i **allò**: *Tens això? No ho tinc. Pots fer-me allò que et vaig comentar? No, ara no ho puc fer*.

7.3.2.2 Ompliu l'espai buit amb el pronom adequat:

- Voleu això? —No, no _____ volem.
- Coneixeu allò? —Sí, sí que _____ coneixem.
- Ell sempre fa el que vol? —Sí, sempre _____ fa!
- Qui vindrà demà? —No _____ sé.
- Sempre compres tot el que vols? —Únicament _____ faig quan tinc diners.

7.3.3 Complement directe indeterminat

El complement directe indeterminat se substitueix pel pronom **en**. Tingueu en compte que els quantitatius no són substituïts per aquest pronom, únicament el substantiu. Vegeu els exemples següents:

*Vaig comprar **dues camises**.*

***En** vaig comprar **dues**.*

*Tenen **moltes pomes**.*

***En** tenen **moltes**.*

Heu de saber a més que el pronom **en** passa a **n'** si el verb comença en vocal o *h*. Vegeu els exemples:

*Agafe **cireres**?*

***N'**agafe?*

7.3.3.1 ✍ Ompliu l'espai buit amb el pronom adient:

- Tenen vedella? —Ara no ens _____ queda.
- Vols pastís? —Sí que _____ vull.
- Queda meló? —_____ queda un poquet.
- Voleu galetes? —No _____ volem, gràcies.
- Has comprat llonganisses? —No, no _____ he comprat.
- Has agafat algun jersei? —No, no _____ he agafat cap.
- Tens ulleres de sol? —En aquests moments no _____ tinc.

7.3.3.2 ✍ Ompliu els espais buits següents amb els pronoms personals febles en, ho i el, la, els, les segons corresponga:

a.

- Porta barret, Miquel? —Sí que _____ porta.
 Porta el barret, Miquel? —Sí que _____ porta.
 Porta allò, Miquel? —Sí que _____ porta.

b.

- Rep visites, el governador? —Sí que _____ rep.
 Rep les visites que esperava, el governador? —Sí que _____ rep.
 Rep tot el que esperava, el governador? —Sí que _____ rep.

c.

- Ven carn la carnissera? —Sí, sí que _____ ven.
 Ven la carn la carnissera? —Sí, sí que _____ ven.
 Ven això la carnissera? —Sí, sí que _____ ven.

d.

- Sempre diu que vindrà prompte? —Sí, sempre _____ diu.
 Sempre diu mentides? —Sí, sempre _____ diu.
 Sempre diu la veritat? —Sí, sempre _____ diu.

e.

- Llig el llibre, Maria? —Sí que _____ llig.
 Llig poemes, Maria? —Sí que _____ llig.
 Llig tot el que vol, Maria? —Sí que _____ llig.



7.3.3.3 ✍ Feu una mica de repàs de tots els pronoms que acabeu d'aprendre. Vegem com us va:

a) Has de comprar les peres.

b) Cristina m'ha dit que no té tabac.

c) Núria portarà la beguda a la festa.

d) No perdes les claus!

e) No volia dir això en públic.

f) Vaig acompanyar la mare a casa.

g) Si tens temps, vull que escures els gots.

h) Jo bec vi en totes les menjades.

i) El meu avi té molts diners.

j) Deixa això aquí, per favor!

k) Has comprat les entrades?

l) Joan va deixar la fruita sobre el taulell.

m) Pere volia discos de música celta.

n) Vull que friges les creïlles.

7.4 Mesures i adjectius

<i>Mesures</i>	
quilo	mig quilo
grams	metre
litre	mig litre
barra	dotzena
llanda	paquet
tallades	pastilla
tros	llesca

<i>Adjectius</i>	
barat/barata	car/cara
cru/crua	cuit/cuita
gros/grossa	madur/madura
prim/prima	tendre/tendra
verd/verda	xicotet/xicoteta
dolç/dolça	espès/espesa
agre/agra	salat/salada
farcit/farcida	congelat/congelada
fresc/fresca	coent/coenta
amarg/amarga	insuls/insulsa
cruixent	saborós/saborosa

7.4.1 Llegiu el diàleg següent, després agrupeu-vos per parelles i reproduïu un possible diàleg entre un comprador i un venedor:

VENEDOR: —Bon dia.

COMPRADOR: —Bon dia.

VENEDOR: —Què vol?

COMPRADOR: —Vull un quilo de pomes.

VENEDOR: —Vol alguna cosa més?

COMPRADOR: —Té pebreres roges?

VENEDOR: —Sí, sí que en tinc.

COMPRADOR: —Pose-me'n mig quilo.

VENEDOR: —Alguna cosa més?

COMPRADOR: —No, res més. Quant és?

VENEDOR: —Són 1,75 euros.

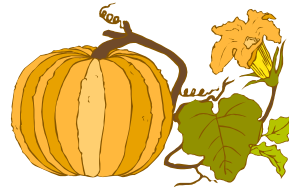
COMPRADOR: —Ací té, gràcies.

VENEDOR: —A vosté. Prenga el canvi. Adéu.



7.4.2 ✍️ Ordeneu les instruccions següents i obtindreu una recepta:

Bunyols de carabassa



A continuació, en una paella prou fonda, poseu oli d'oliva (si trobeu que el gust serà fort, utilitzeu-ne d'altres) i, quan estiga ben calent, poseu aproximadament una cullerada gran de la pasta en la banyolera.

Després, introduïu la banyolera en l'oli i, si tot va bé, el bunyol eixirà sol i flotarà sobre l'oli.

Caldrà pegar-li la volta quan siga daurat. Convé deixar la banyolera dins l'oli bullent. Si no ixen sols de la banyolera, caldrà ajudar-los amb una forqueta o una espàtula.

Bulli un tros de carabassa pelada amb aigua i una mica de sal. Lleveu-la del foc, deixeu que es gele, escorreu-la bé i desfeu-la fins que quede una pasta fina.

A banda, amb una cullera pasteu la farina i el llevat en aigua tèbia. De farina, en poseu tanta com n'admeta la mescla, que ha de quedar prou líquida. Poseu-hi també una copeta d'anís i hi ha qui afeg el suc d'una o dues taronges.

Afegiu la farina i el llevat a la pasta anterior. I deixeu-la reposar uns vint minuts.

Ingredients: un quart d'una carabassa no massa gran. Dos-cents cinquanta grams de farina, trenta grams de llevat i oli. En un quart de farina us eixiran aproximadament una dotzena de bunyols. Podeu canviar la carabassa per arròs bullit o per moniato.

Per últim, deixeu escórrer l'excés d'oli. Mengeu-vos-els mullats en sucre, calentets o gelats i bon profit.

7.4.3 ✍️ Fixeu-vos en el temps verbal que s'utilitza per a donar ordres o consells: l'imperatiu. Prepareu ara vosaltres una recepta.

7.5 Els quantitatius

7.5.1 Pronoms i adjectius

Els quantitatius poden ser pronoms o adjectius i expressen de manera imprecisa la quantitat d'alguna cosa.

<i>Variables</i>			
quant	quanta	quants	quantes
tant	tanta	tants	tantes
molt	molta	molts	moltes
poc	poca	pocs	poques
bastant	bastant	bastants	bastants
<i>Invariables</i>			
massa	prou	més	menys

7.5.2 Adverbis de quantitat

<i>Adverbis</i>		<i>Locucions adverbials</i>
molt	ben/bé	una mica
poc	quasi	un poc
més	tot	bona cosa
menys	mig	ben bé
prou	només	un grapat
bastant	sols	un munt
massa	solament	gens ni miqueta
gens	almenys	més o menys
quant	mica	a muntó
tant / tan	gota	a més a més



7.5.3 Ús de *res*, *cap*, *gens* i *ningú*

RES és sinònim de ‘cap cosa’, és un pronom indefinit i, per tant, no acompanya cap substantiu. Va **referit a coses**.

NINGÚ és sinònim de ‘cap persona’, és un pronom indefinit i, per tant, no acompanya cap substantiu. Va **referit a persones**.

CAP és un determinant (acompanya un substantiu que pot estar elidit) que indica negació. L’usem en quantitats **comptables** (*paraula: cap paraula, una paraula, dues paraules, tres paraules, etc.*)

GENS és un determinant que usem per a referir-nos a quantitats **no comptables** (*fam/gens de fam > *una fam, dues fams, tres fams, etc.*)

7.5.4 ✍ Ompliu els espais buits amb *no...res*, *no...gens de...* o *no...cap...*:

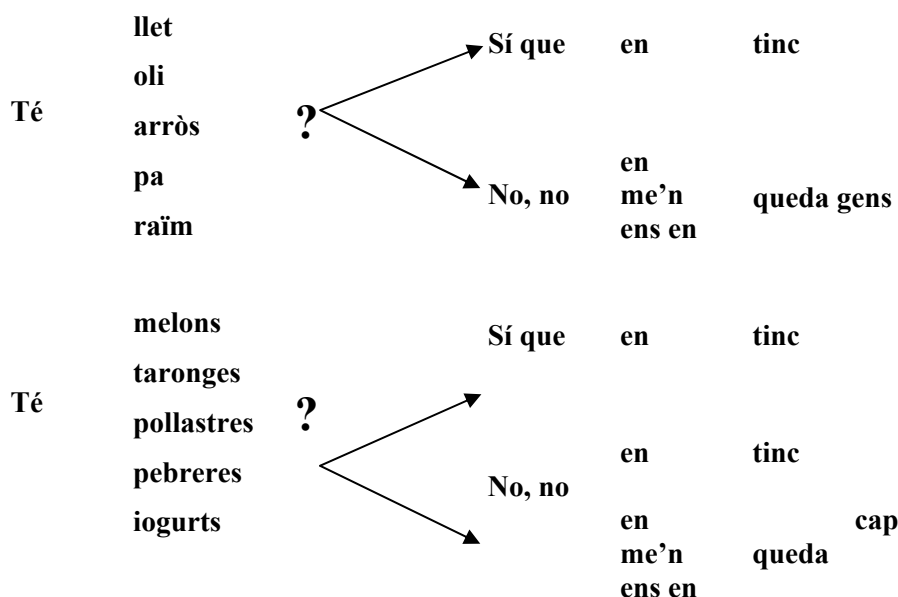
- Darrere de la botella _____ hi ha _____.
- Dins de la botella _____ hi ha _____ vi.
- Al costat de la botella _____ hi ha _____ bresquilla.
- _____ hi ha _____ llibre al costat de l’ordinador.
- La pipa de Joan _____ trau _____ fum.
- Davall la taula _____ hi ha _____.
- En el gerró _____ hi ha _____ flor.
- Les finestres estan tancades perquè _____ fa _____ calor.
- Damunt el piano _____ hi ha _____.
- En la taula no _____ hi ha _____ porró.



7.5.5 ✍ Completeu les frases següents amb *cap*, *res*, *gens* i *ningú*:

- Em vas dir que no volies _____ de sucre per al teu cafè.
- No has tastat _____ canapé.
- Josep sempre crida, no té _____ d’educació.
- No tinc _____ per a tu, un altre dia serà!
- _____ no em farà canviar d’opinió.
- Tots se n’havien anat: _____ no havia dit que ens esperàrem.

7.6 Com demanar...



7.6.1 Ara que ja sabeu com podem demanar les coses, practiqueu i responeu les preguntes següents:



Té	sucre vi aigua pomes ous sardines tonyina xocolata plàtans julivert gelats caramels albergínies	?
----	---	---

7.6.2 Aquesta nit cuine jo. Heu convidat uns amics a sopar i heu decidit sopar pizza. Telefoneu a Pizzacuit i feu-ne la comanda. Abans, però cal que decidiu què voleu.

MENÚ PIZZACUIT			
PREU	Xicoteta	Mitjana	Familiar
Base (tomaca, orenga i mozzarella)	4,20	5,40	8,40
Base + 1 ingredient	4,90	6,90	10,90
Base + 2 ingredients	5,40	7,70	11,90
Base + 3 ingredients	6,10	8,95	13,40

Base + 4 ingredients	6,60	9,85	14,70
Base + 5 ingredients	7,70	10,60	16,65

INGREDIENTS: extra de formatge, pebrera, pernil, bacó, vedella, ceba, xampinyons, pinya, xoriço, olives, tàperes i salsa picant.

SUGGERIMENTS			
	Xicoteta	Mitjana	Familiar
QUATRE FORMATGES (tomaca, orenga i una mescla de quatre formatges)	6,75	9,25	14,25
PIZZACUIT ESPECIAL (tomaca, orenga, mozzarella, bacó, vedella, ceba i xampinyons)	7,39	10,60	15,20
PIZZACUIT SUPREMA (tomaca, orenga, mozzarella, pernil, pebrera i ceba)	7,40	10,15	13,60
PIZZACUIT HAWAIANA (tomaca, orenga, mozzarella, pernil, pinya i extra de formatge)	6,60	8,75	12,50

AMANIDES	
Amanida fresca (lletuga, tomaca, safanòria, ceba i olives)	2,85

BEGUES	
Refrescos	0,75
Cervesa	0,75
Aigua	0,50

Ajunteu-vos en grups de tres persones, dues demanen i l'altra fa de treballador/a de Pizzacuit. Aquesta última persona ha de recordar que ha de preguntar:

- Nom, cognoms, telèfon i adreça
- Tipus de pizza que vol
- Grandària
- Ingredients (si és del menú)
- Oferir amanida i begudes
- Preu total



7.6.3 Llegiu el text següent i després el comentareu:

MENJAR DE MENÚ

De dilluns a divendres, el menú de restaurant és per a molts l'única possibilitat d'asseure's a taula. Per això és tan important triar bé l'establiment i, sobretot, triar els millors plats per a aconseguir una dieta equilibrada.



Les distàncies i els horaris de treball fan que menjar a casa a migdia siga un privilegi que tenen uns pocs. Els entrepans, les picadetes o els menjars casolans rescalfats al microones són, sens dubte, unes altres possibilitats.

Ens agrade o no, l'opció més coherent amb el ritme de vida i la butxaca és l'inevitable menú. Per tant, per a mantenir una dieta més o menys equilibrada i que els menjars fora de casa no ens acaben passant factura amb algun quilogram de més, augments de colesterol o d'altres alteracions, és imprescindible aprendre a sobreviure al restaurant.

El primer és saber quins són els principals defectes dels menús de restaurant: els menús solen ser considerablement *energètics*. Els guisats, les salses i, en definitiva, els plats potents són més habituals que les preparacions senzilles, els bullits o els aliments a la planxa.

Els plats en general estan generosament condimentats. La sal, les salses i les espècies no acostumen a faltar en la majoria dels menús. En alguns casos la dosi de salsa pot determinar-la el consumidor. A més, no es pot oblidar que la condimentació i les salses són les millors formes de camuflar qualitats deficientes.

Tot i que els menús contenen verdures i ensalades, l'aportació vitamínica d'aquestes és escassa. Els plats es preparen amb una antelació considerable i els vegetals moltes vegades se sotmeten a remulls prolongats i trossejats intensos.

Molts menús contenen una dosi excessiva de proteïnes animals. No és estrany veure truita, entremesos, croquetes d'au o pastes a la bolonyesa de primer i carn i peix de segon. Els aliments rics en fibra com les verdures, ensalades, llegums i fruites són escassos. Els menús contenen una dosi considerable de greixos saturats. Les salses elaborades amb ou, les preparacions amb mantega o cremes de llet, els gratinats, alguns dels greixos utilitzats per a la cocció de les carns roges i els productes de pastisseria aporten una ració notable d'aquest tipus de nutrient.

Magda Carlas, *La Vanguardia*, (traducció i adaptació)