

SOLUCIÓNS-SEMANA 6ª DO 27 AO 30 DE ABRIL

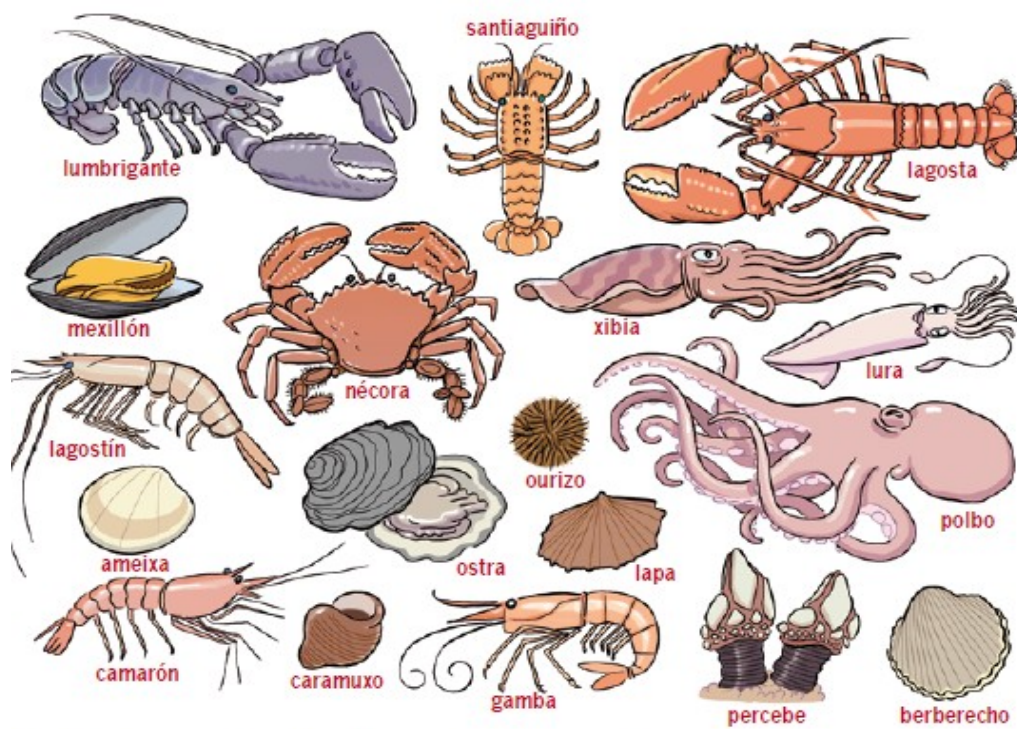
1ª SESIÓN:

Esperamos fixerades con moita atención a tarefa da primeira sesión semanal e que os vossos exercicios estean revisados e corrixidos.

2ª SESIÓN:

TEMA 9: Vocabulario da alimentación.

1. Indica o nome correspondente a cada deseño.



## 2. Clasifica os alimentos da tabela nas seguintes categorías.

CONDIMENTOS		FROITOS	BEBIDAS	
sal	noz moscada	Cacahuete	Gasosa	mosto
loureiro	canela	castaña	laranxada	menta
pementón	romeu	sementes de xirasol	cervexa	auga
perexil	cúrcuma	noz	té	cacao
pementa	menta	caxú	zume	café
manxerico	vinagre	pistacho	refresco	camomila ou macela
ourego	fiúncho	sementes de cabza	viño	sidra
azafrán		abelá	anís	infusión
		améndoa	tila	augardente
			sangría	licor

## 3. Une cada termo coa definición adecuada:

**Centola/centolo:** crustáceo mariño dotado de pinzas no primeiro par de patas, con numerosas protuberancias vermellas ou rosadas.

**Boi:** crustáceo mariño, de superficie pouco rugosa, de cor entre rosa e castaña no dorso e case branca no ventre.

**Navalla:** molusco bivalvo de cuncha bastante alongada e algo curvada.

**Longueirón:** molusco bivalvo de cuncha moi alongada e curvada.

**Vieira:** molusco bivalvo coa valva superior plana e a inferior convexa.

**Zamburiña:** molusco dos lamelibranquios de pequeno tamaño.

### 3ª SESIÓN:

#### 4. Preenche as receitas de embaixo coas palabras dos cadros.

Monda, codia, bátense, azucre, escarvadentes, codias, reseso.

Pudín con froitas	Ingredientes
<p>Ponse o leite a quentar coa <b>monda</b> do limón. Quítase a <b>codia</b> do pan, bótase no leite cortado en anacos. <b>Bátense</b> os ovos co <b>azucre</b> e mestúrase co leite.</p> <p>Pélanse as mazás coas peras, pícanse e mestúranse. Ponse o caramelo líquido nunha bandexa, déitase todo neste recipiente, déixase cocer no forno uns corenta minutos e óllase cun <b>escarvadentes</b> se está seco; se non está, déixase uns minutos máis co forno apagado.</p>	<p>Un litro de leite</p> <p>8 ovos</p> <p>8 culleradas de azucre</p> <p>3 mazás</p> <p>2 peras</p> <p>Varias <b>codias</b> de pan <b>reseso</b></p> <p>Caramelo líquido</p> <p>A tona dun limón</p> <p><i>Nota: pódense pór outras froitas distintas, como noces, pasas e piñóns.</i></p>

*A seguir, mesturada, lévedo, vértese, fariña, ducia, po.*

Madalenas	Ingredientes
<p>Bátense os ovos até que estean cremosos, bótase o azucre e continuase batendo. <b>A seguir</b> bótanse as raspaduras do limón e a manteiga até ter unha crema fina e, por último, ponse a fariña <b>mesturada</b> co <b>lévedo</b>.</p> <p>Únese todo ben, <b>vértese</b> en cápsulas de papel, sen enchelas de todo, e cócese no forno a temperatura moderada até que estean douradas.</p>	<p>300 gramos de manteiga</p> <p>300 gramos de <b>fariña</b></p> <p>Raspaduras de limón</p> <p>300 gramos de azucre</p> <p>Media <b>ducia</b> de ovos</p> <p>Medio sobre de lévedo en <b>po</b></p>

**5. Relaciona cada vocábulo co seu sinónimo.**

Camomila-macela

entrante-aperitivo

larpeirada-lambonada

caramuxo-mincha

infusión-tisana

mollo-prebe