

ACTIVIDADES NO DOMICILIO

PERÍODO: 27-30 ABRIL
MATERIA: Lengua e Lingua

CURSO: 3º ESO D
PROFESOR/A: Patricia Castro

CONTACTO: castrotoral@edu.xunta.es

MÉTODO DE CORRECCIÓN: remitir ó correo

ACTIVIDADES

Esta semana é curta e, como estades a facer o traballo do comic, déixovos actividades de Lengua e Lingua. Como veredes vai coa teoría e son do tipo que facemos na aula. Fixádevos na letra, as faltas e facédeo con agrimo.

Escalibada

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 CEBOLLA PEQUEÑA • 2 PIMIENTOS ROJOS • 2 BERENJENAS
- 100 ml DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN • 40 ml DE VINAGRE



1 Precalentar el horno a 200 grados. Mientras tanto, lavar y secar las verduras y ponerlas en una bandeja refractaria. Meter la bandeja en el horno y hacer que las verduras se asen durante 30 minutos, aproximadamente.



2 Retirar la bandeja del horno y tajarla con papel de aluminio, para que las verduras suden. Cuando se hayan templado un poco, pelarlas y cortarlas en tiras, desechando las semillas de los pimientos.



3 Disponer las tiras de pimiento, berenjena y cebolla en una bandeja de presentación, o bien distribuidas en platos individuales para cada comensal. Alinear el conjunto con sal, vinagre y aceite de oliva y servir.



OBTENER INFORMACIÓN

1 Este texto es una receta de un plato típico catalán. ¿Cuál es su objetivo?

- Promocionar la gastronomía tradicional catalana.
- Dar información al lector para que pueda realizar una tarea.
- Exponer el modo de sentir o pensar del emisor.

2 Completa el siguiente cuadro con la información del texto:

	Escalibada
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	Ingredientes para el plato: _____
<input type="radio"/>	Ingredientes para el aliño: _____
<input type="radio"/>	Tiempo de cocción: _____
<input type="radio"/>	Temperatura de cocción: _____

3 Contesta.

- ¿Para cuántas raciones está pensada la receta? _____
- ¿Cuántos pasos se distinguen en la elaboración de este plato? _____
- ¿Qué materiales y utensilios se necesitan, además de los enumerados en la lista de los ingredientes? _____

4 Ordena estas acciones según la información del texto:

- Pelar, limpiar y cortar las verduras.
- Asar las verduras.
- Retirar la bandeja y tapar con aluminio.
- Disponer las tiras de pimiento y aliñar.
- Lavar, secar y disponer las verduras en una bandeja.
- Precalentar el horno.



B INTERPRETAR EL TEXTO

5 Explica el significado de estas palabras:

- precalentar: _____
- refractaria: _____

6 Responde razonadamente.

- ¿Por qué se debe usar una bandeja refractaria?

- ¿Para qué se necesita que las verduras suden?

7 Marca las preguntas que no se puedan responder con la información del texto.

- ¿Qué tiempo de preparación requiere la receta?
- ¿Qué cantidad de cada ingrediente se necesita?
- ¿Cuál es el nivel de dificultad de la receta?
- ¿Cómo se deben cortar las verduras?

C REFLEXIONAR Y EVALUAR



8 ¿Consideras que el plato es fácil o difícil de elaborar? ¿Por qué?

9 ¿Cuál es la función de las fotografías que ilustran cada paso de la receta? ¿Encuentras alguna diferencia entre las imágenes y el contenido del texto?

- Opina. ¿Te parece que estas fotografías son imprescindibles? ¿Por qué?

Adiviñas

Como vimos na sección de literatura, as adiviñas son definicións enxeñosas creadas a partir de certos recursos expresivos: comparacións, metáforas, personificacións, paradoxos, etc.

Vexamos algúns exemplos:

	metáforas	personificacións	
Unha <u>saba branca</u> sen algodón que cobre a terra toda e o río non.	Moitas <u>monxiñas</u> no seu <u>convento</u> ; visitan flores e fan doce dentro.	A miña amiga e mais eu <u>andamos</u> a un compás, coas <u>pernas</u> para adiante e os <u>ollos</u> para atrás.	Camiño branco, verde *pradeira, casa encarnada e veciñas negras.
			

Tan só catro substantivos acompañados de cadanseu adxectivo de cor. Descrición visual, sen verbos. Todas metáforas.

*Palabra non-normativa.

Como crear unha adiviña

Para crear adiviñas seguiremos estes pasos:

A Eliximos un obxecto do noso contorno.

B Observámolo como se o vísemos por primeira vez. Anotamos as súas calidades máis destacadas: forma, color, volume, olor, función... Preguntámonos con que outro obxecto o podemos comparar ou asociar.

Deste modo creamos comparacións, metáforas ou personificacións que representen o obxecto ou a idea que queremos expresar.

C Elaboramos unha definición do obxecto elixido mediante eses recursos expresivos e escribímolo en forma de estrofa de catro versos cun ritmo similar e con rima (asonante ou consonante) nos pares.

Poden incluírse tamén —no inicio ou no remate— preguntas do tipo «que cousa cousiña é...?», «que será será...?».

Por exemplo, imaxinemos un semáforo e busquemos metáforas ou personificacións para describilo:

- Metáfora 1: semáforo = *árbore sen follas*

Comezamos:

Unha árbore sen follas...

Engadimos información, describindo:

Unha árbore sen follas,

de luces iluminada.



E completamos os dous versos restantes indicando o emprego ou utilidade do semáforo. E coidando a rima:

*Unha árbore sen follas,
de luces iluminada,
que a todos nos axuda
para cruzar a calzada.*

- Metáfora 2: semáforo = *xigante*

Ou mellor aínda: un xigante con tres ollos a modo de Ciclope. Engadimos un segundo verso para completar a descrición. Fixámonos no remate do verso 2.º e buscamos unha palabra coa que rime e creamos o verso 4.º e o 3.º.

Aquí van tres propostas:

a) *Un xigante con tres ollos
cada un da súa cor,
ábreatos e péchaos lixeiro
e axuda ao condutor.*

b) *Un xigante con tres ollos,
que sen cesar se iluminan;
e os que van pasar a rúa,
todos, todos os miran.*

c) *Un xigante con tres ollos,
ben espetado no chan
que sempre os vai chiscando
aos que veñen e aos que van.*

- Tamén podemos comezar cunha personificación que ocupa os dous primeiros versos:

*Sempre está chiscando os ollos,
cando a rúa vou cruzar..*

E agora completamos os dous restantes especificando para que serve e buscando a rima nos versos pares:

*Sempre está chiscando os ollos,
cando a rúa vou cruzar.
Porque el é o meu amigo
e axúdame a pasar.*



Agora ti

- 1 Crea adiviñas a partir destas imaxes:

