

Llengua 11

Elaborar receptes amb aliments "immigrats"

El text instructiu

Els viatges i els moviments migratoris han fet possible un intercanvi de productes que ha comportat l'enriquiment de la gastronomia. Us imagineu la vida sense truita de patates, sense cuscús, sense pa amb tomàquet, sense paella, sense xocolata?

Segur que si us poseu a cuinar necessitareu un munt de productes que no són originaris d'Europa i que fins fa un quants segles no s'han conreat aquí: el sucre, el kiwi, el plàtan, l'arròs, les espècies, el pebrot, la patata, el tomàquet, la pasta, el moniato, el cacau, el cafè, el blat de moro, la pinya...



Quan feu una recepta seguïu unes instruccions, i si us salteu un pas o canvieu l'ordre no aconseguïu el resultat desitjat.

Per això en un text instructiu (una recepta, un prospecte de medicaments, les instruccions per fer funcionar un aparell) hi trobem:

- **Números, lletres, adverbis de temps:** després, ara...
- **Paraules que ens indiquen ordre:** a continuació, un cop...
- **Dibuixos o esquemes** que ens faciliten la comprensió del procés a seguir.
- **Verbs en temps imperatiu:** tallem, peleu...
- **Perífrasis verbals d'obligació:** heu de tallar, heu de pelar...
- **Formes impersonals:** es tallen, es pelen...

Com a exemple estudiarem la recepta de l' estofat de vedella. Hem començat per llegir el text i el número de cadascun dels rectangles següents.

<p>Quan han passat cinc minuts, s'hi fica la carn, es deixa uns deu minuts o un quart d'hora i s'hi afegeixen un o dos gots d'aigua. 1</p>		<p>Es pelen les patates, la pastanaga i els alls. Es renten les patates, es tallen a trossos i es fiquen en un bol. 2</p>
---	---	--

ESTOFAT DE VEDELLA **6**

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: Un pot petit de tomàquet triturat, un quilo de carn, mig quilo de patates, 1 pebrot verd i mig, tres grans d'all, una pastanaga i mitja. **4**



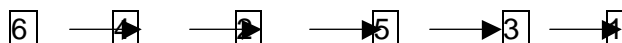


S'hi tira un polsim de sal, es fiquen les patates i el tomàquet i es deixa un quart d'hora. **3**

En un altre bol es talla la pastanaga a rodanxes, els alls a quadrets i el pebrot verd a rodanxes. Es posa la cassola al foc amb una mica d'oli i s'hi tiren els alls, la pastanaga i el pebrot verd. A continuació es talla la carn en daus. **5**

Si haguéssiu d'ordenar aquesta recepta hi posaríem primer el títol **6** i a continuació els ingredients **4**. Després deduiríem fàcilment que hem de situar els números **2** i **5**, perquè l'ordre lògic del procés és pelar, tallar i rentar els ingredients abans de posar-los a l'olla. El número **2** anirà abans del **5** perquè ens parla d'una *altre* bol. A continuació hi aniria el número **3** i finalment l'**1** que marca el final del procés.

Resumint:



ACTIVITAT

- Elaboreu la recepta d'una amanida amb tots els ingredients que us vinguin de gust. Tingueu en compte que heu de marcar l'ordre i utilitzar els temps verbals adequats.
- Després busqueu a Internet o a una enciclopèdia informació sobre l'origen dels productes que heu triat i situeu-los en un mapa.



"El Periódico" 4 de març de 2001