

# Gastronomia i aliments<sup>1</sup>

## INTRODUCCIÓ

1. En aquest tema parlarem de l'alimentació. Mira el següent [vídeo](#) i familiaritza't amb els grups d'aliments, els noms dels àpats...

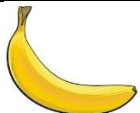

Hi ha un petit error a la piràmide d'aliments. Sabríeu dir quin?

2. Relacioneu les frases fetes amb el seu significat.




Anar de boca en boca	• Anticipar-se a dir el que volia dir
Anar-se'n de la boca	• Dir allò que convenia callar
Dir una cosa només de boca	• Ser sincer
Tenir el cor a la boca	• Ser algú objecte d'enraonies
Tractar algú a boca què vols	• Dir-la per compliment
Treure a algú alguna cosa de la boca	• Donar-li tot el que desitja

3. Classifiqueu els aliments següents segons el grup al qual pertanyin.

*Bròquil, albergínia, all, espinacs, pebrot, pastanaga, tomàquet, escarola, faves, escalunya, pèsol, coliflor, carbassó, ceba, endívia, remolatxa, mongeta tendra, cogombre, porro, nap, bledes, enciam, api, col*

 Fruits	
 Bulbs	
 Arrels	

<sup>1</sup> Part dels exercicis han estat extrets i adaptats de Clua, Crous, Garcia, Garijo, Gironès, Pujol, Sandra, Sòria (2004). *Curs de llengua catalana. Nivell Elemental 1* Barcelona: Castellnou Edicions i Roig, N. (2017). *Passos 3. Curs de català per a adults* Barcelona: Octaedro.

 Fulles i tiges tendres	
 Flors	
 Llegums	

4. [pista 1] Escolta el text i digues si les afirmacions següents són verdaderes o falses:
- S'ha comprovat que les persones que prenen begudes alcohòliques amb moderació tenen menys probabilitats de patir infarts. V/F
  - L'alcohol pres en petites quantitats és beneficiós per a les persones grans. V/F
  - Les begudes alcohòliques són incompatibles amb l'ús d'insulina. V/F
  - Hi ha estudis que demostren que les persones que consumeixen alcohol són menys propenses a patir càncer. V/F
  - Malgrat tots els estudis que s'han fet, els experts adverteixen que beure exageradament no és bo per a la salut. V/F

### ANEM AL MERCAT!

5. [pista 2] El mercat de Granollers. Escolteu el programa i responeu les preguntes.
- Antigament els pagesos compraven planter per a l'hort, negociaven amb el bestiar i esmorzaven de forquilla. V/F
  - La porxada té 15 columnes i una teulada de dos vessants. V/F
  - Actualment el mercat té 400 parades al llarg de 2 km. V/F
  - La porxada es va construir al s. XVI. V/F
  - Des del s. XVIII la Fonda està regentada per la família Parellada. V/F

- f. Josep Pla s'hi va hostatjar un any per Nadal. V/F
- g. Aquesta família té una altra fonda al carrer de l'Argenteria a Barcelona.  
V/F
6. [pista 3] El mercat de la Concepció, en directe. Escolteu i responeu les preguntes.
- a. L'origen del mercat de la Concepció és:
    - i. Anterior al 1998
    - ii. El 1998
    - iii. Posterior al 1998
  - b. A l'àgora atenenca, antecessora dels mercats actuals, s'hi intercanviaven:
    - i. Paraules i bons sentiments
    - ii. Idees i paraules
    - iii. Diners, objectes i paraules
  - c. La gent comença a anar a comprar:
    - i. A quarts de vuit
    - ii. Quan encara és fosc
    - iii. Quan ja ha sortit el sol
  - d. Les parades clàssiques del mercat són de:
    - i. Pasta artesanal, fruita, verdura, carn i peix
    - ii. Fruta, verdura, carn i peix
    - iii. Peix, carn i fruita
  - e. *Farina* és una parada del mercat de:
    - i. La Concepció
    - ii. Sant Gervasi, Hostafrancs i la Concepció
    - iii. Sant Gervasi i Hostafrancs.

La Xarxa. *Maneres de viure* (des del mercat) 26.11.2011

7. El dia mundial de l'alimentació. Vegeu aquest [vídeo](#) sobre alguns restaurants curiosos arreu del món.
- a. El dia mundial de l'alimentació se celebra des del \_\_\_\_\_.
  - b. Els humans ja no només cerquem menjar. Ara busquem \_\_\_\_\_.

- c. El restaurant Magic Restroom Cafe és un restaurant temàtic sobre \_\_\_\_\_.
- d. A Rússia existeix un restaurant amb una peculiaritat: \_\_\_\_\_.
- e. A les Maldives hi ha un restaurant situat a un lloc molt original: \_\_\_\_\_.
- f. Existeix un restaurant a gran alçada, concretament a \_\_\_\_\_ metres d'alçada.
- g. L'Óscar explica que, per a que hi hagi micos fent de cambrers en local de Tòquio, segurament aquests animals han estat \_\_\_\_\_.
- h. Quina peculiaritat té el restaurant Casa Pepe de Despeñaperros? \_\_\_\_\_.
- i. Els presentadors utilitzen l'expressió "fer un sinpa". Què creus que vol dir? (Pot ajudar-te aquest [fil de twitter](#)) \_\_\_\_\_.
8. Mira el següent documental titulat "D'on ve el que mengem", que se centra en la nova tendència per consumir productes de proximitat.  
Haureu de comentar-lo al fòrum corresponent.