

PUNT PER PUNT

Cita cultural
Des del 22 de desembre, fins al 5 de gener,
a Alcoi
Diverses representacions diàries del
Betlem de Tirisiti
<https://goo.gl/wuqAJF>

Curs de valencià B2 de la Universitat d'Alacant i *Información*



Universitat
d'Alacant

Fascicle 15. Gastronomia

A Comprensió escrita

Llig el text següent i, després, respon a les preguntes dels exercicis 1, 2 i 3.

La dieta mediterrània

L'any 1948, l'epidemiòleg nord-americà Leland G. Allbaugh va iniciar un estudi sobre l'alimentació dels habitants de l'illa de Creta, després d'haver constatat la longevitat i la poca freqüència de malalties cardíques entre la població cretenca. És a partir d'aquesta investigació quan trobem les primeres referències al concepte de dieta mediterrània. Amb aquesta denominació s'engloba l'essència saludable de les pautes tradicionals d'alimentació que comparteixen diversos països banyats per la mar Mediterrània i que es basa, sobretot, en el consum de verdures, llegums, fruites, peix, oli i vi negre. El bon nom d'aquesta dieta depèn tant de la qualitat dels ingredients i dels productes naturals de l'horta, com també de la manera senzilla i saludable com són cuinats.

El patró de la dieta mediterrània tradicional se centra principalment en l'elaboració i la preparació culinària de plats senzills mitjançant diverses tècniques de cocció, com ara bullir o rostir els aliments. En l'elaboració de plats tradicionals, com ara paelles, arrossos, ensalades, cuscús o olletes, la presència de les verdures, els cereals i els llegums és molt notable. Les fruites constitueixen un altre dels punts forts dels hàbits alimentaris mediterranis, especialment els cítrics (el llimó, la taronja o la mandarina), el raïm o el meló. També és molt freqüent el consum de fruita seca, com ametles, nous, avellanes, panses, pinyons, etc.

En bona lògica, en la dieta mediterrània també ocupen un lloc preminent els productes que s'obtenen directament del Mare Nostrum, com el peix blau i el marisc. En canvi, l'ús de la carn és més restringit que en altres zones més fredes i amb més necessitats calòriques. Tot i això, són habituals els embotits procedents del porc i els plats que contenen corder, pollastre, conill o perdiu, entre altres tipus de carns.

En els camps banyats per la Mediterrània abunden els tarongers, els oliverars, les vinyes o els bladars, entre altres conreus. Els camps de tarongers representen una de les imatges més típiques i característiques del paisatge valencià. Les oliveres produeixen el producte més emblemàtic de la dieta mediterrània: l'oli d'oliva, que s'usa no només per a fregir o sofregir els aliments, sinó que, sobretot, es fa servir en cru per a adobar ensalades o remullar el pa. De les vinyes mediterrànies naixen vins molt valorats, el raïm de taula que mengem, per exemple, quan celebrem el canvi d'any, i altres productes derivats, com les panses. I dels bladars s'obté la farina amb què s'elabora el pa i alguns tipus de pastes delicioses sense additaments artificials, com les que s'elaboren als països del Magrib.



Des del punt de vista mèdic, s'han subratllat els beneficis d'aquests hàbits alimentaris per a la salut integral de l'individu, especialment pel que fa a la prevenció de les malalties cardiovasculars, del càncer i d'altres patologies. Durant els anys cinquanta

del segle passat, el científic Ancel Keys va plantejar una comparativa entre la dieta característica de la ciutat de Nàpols i les dietes dominants als Estats Units. La conclusió d'aquell estudi fou que les persones que seguien la dieta mediterrània eren molt menys propenses a patir malalties coronàries o relacionades amb el colesterol. Com que es tracta d'una dieta pobra en greixos saturats (que són substituïts principalment per l'oli d'oliva), té propietats antioxidants, reforça el nostre sistema immunitari i, per tot això, ens ajuda a superar situacions de depressió.

El 16 de novembre de 2010, el Comitè Intergovernamental per a la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat va declarar aquesta dieta Patrimoni Immaterial de la Humanitat de la UNESCO, amb la denominació de *dieta mediterrània*. A més, tant l'Organització Mundial de la Salut (OMS), com l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) van considerar la dieta mediterrània com a un referent mundial de model alimentari sostenible i de qualitat des del punt de vista de la salut.

Saps que un *bladar* és un camp sembrat de blat?

Exercici 1.

Respon a les preguntes següents:

- Per quins motius es van començar a estudiar els hàbits alimentaris dels habitants de Creta?
- Quin tipus d'aliments són les ametles, les nous o les avellanes?
- Quins usos culinàries té l'oli d'oliva en la dieta mediterrània?
- Quins productes s'obtenen de les vinyes?
- Quines organitzacions han considerat positivament la dieta mediterrània?

Exercici 2.

Elegeix la resposta correcta entre les opcions que t'ofereixim:

- Quin és el producte més representatiu de la dieta mediterrània?
- Quins productes elaborats a partir del blat s'esmenten en el text?
- La dieta mediterrània és pobra en...
- En la dieta mediterrània, els plats amb verdures, cereals i llegums són...
- El bon nom de la dieta mediterrània es basa en...

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| a) El vi | La taronja | L'oli d'oliva |
| b) Els cítrics, el raïm i el meló | Els embotits de porc | El pa i alguns tipus de pastes |
| c) ...propietats antioxidants | ...greixos saturats | ...oli d'oliva |
| d) ...molt escassos | ...anecdòtics | ...molt habituals |
| e) ...l'absència de productes càrnics | ...l'ús de l'oli per a fregir els aliments | ...la qualitat dels productes i la manera de cuinar-los |

Exercici 3.

Digues si són verdaderes (V) o falses (F) les afirmacions següents:

- Verdures, fruites i fruita seca són alguns dels principals aliments de la dieta mediterrània.
- L'elaboració dels plats de la dieta mediterrània no és complexa.
- Tots els plats de la dieta mediterrània s'elaboren amb peix o marisc.
- En la dieta mediterrània l'oli només s'usa en cru.
- La farina s'obté a partir del blat.

Fascicle 15. Gastronomia

B Normativa i gramàtica

B1. L'imperatiu

1 Amb l'imperatiu podem ordenar a alguna persona que faça alguna cosa.

- *Lliureu-me el treball abans de dimecres.*
- *Fes el que t'he dit.*
- *Siguem sincers!*
- *Deixe'm passar, per favor.*
- *Que Roger i Arnau porten l'ombrel·la.*

2 L'imperatiu no té forma referida a la primera persona. Si vols donar-te una orde a tu mateix, has d'usar la segona persona:

- *Resisteix, Àlicia, que ja queda poc!*
- *Antoni, deixa de pensar i dorm d'una vegada!*
- *Anna, deixa de ficar la pota!*

3 Normalment usem l'imperatiu en **segona** i **cinquena** persones:

- *Pau, canvia d'emissora!*
- *Beu-te tot el suc!*
- *Ajudeu-me, que pesa molt!*
- *Inscriu el xiquet ja!*

6 Quan no donem les ordes directament a l'interlocutor, sinó que els destinataris són persones que no participen en la conversa, usem el subjuntiu precedit de *que*:

- *Que vinguen demà!*
- *Que ajude a sa mare!*
- *Que s'alce enjorn!*
- *Que compren pa!*

5 La **tercera**, la **quarta** i la **sisena** persones de l'imperatiu coincideixen amb les mateixes persones del present de subjuntiu:

- *Que Laia menges abans de la una.*
- *Prenguem-nos seriosament la prova!*
- *Que envien el currículum abans de dijous!*

4 La segona i la cinquena persones de l'imperatiu solen coincidir amb la tercera i la cinquena persones del present d'indicatiu, respectivament:

- *Ell arreplega els joguets.* ▶ *Artur, arreplega els joguets!*
- *Vosaltres conjugueu els verbs.* ▶ *Vosaltres, conjugueu els verbs!*

7 En alguns verbs, totes les persones de l'imperatiu coincideixen amb les del subjuntiu:

- *sàpies, sapieu*
- *sigues, sigueu*
- *pugues, pugueu*
- *veges, vegeu*
- *vullgues, vullgueu*
- *veges, vegeu*
- *càpies, capieu*

8 Els verbs *estar*, *dir* i *tindre* poden fer algunes formes de l'imperatiu de dos maneres:

- *estigues o està-te, estigueu o esteu-vos*
- *digues o dis-me, digueu*
- *tingues o tin, tingueu o teniu*

La forma *teniu* s'usa quan no porta cap complement. Si en porta, usem *tingueu*: *Tingueu les claus.*

9 Uns quants verbs molt usats tenen per a l'imperatiu unes formes específiques:

- *Anar* ▶ *vés, aneu*
- *Dur* ▶ *dus, dueu*
- *Fer* ▶ *fes, feu*
- *Vindre* ▶ *vine, veniu*
- *Vestir* ▶ *viste't, vestiu-vos*

12 Per a donar una orde o una instrucció negativa, no usem les formes de l'imperatiu, sinó les del subjuntiu:

- *Vés per eixe camí!* ▶ *No vages per eixe camí!*
- *Vine ja!* ▶ *No vingues encara!*
- *Creix ja, home!* ▶ *No cresques tan de pressa!*

11 Com has pogut observar, els pronoms febles sempre apareixen darrere de l'imperatiu:

- *Està-te quiet!*
- *Fixeu-vos en els exemples.*
- *Vés-te'n d'ací!*
- *Pentineu-vos ràpidament!*
- *Compra-li les llepolies.*

10 Quan explicitem el receptor de l'orde, posem una coma darrere del nom propi, del pronom o del vocatiu. Aquesta coma indica la pausa que fem oralment:

- *Pare, compra'm el joguet!*
- *Juli, fes els entrepans de pernil!*
- *Vosaltres, escolteu-me!*

B2. Els sons [z, s]

1 La esse sonora [z] i la esse sorda [s] són dos sons propis del valencià, com també ho són d'uns altres idiomes, com el francès, l'anglès o l'alemany. Si els distingeixes bé en l'oralitat, no només adquiriràs una bona pronúncia, sinó que sabràs també escriure'ls correctament.

2 El so [z] es transcriu de dos maneres:

- Amb la lletra *z* en qualsevol posició de la paraula: *dotze, donzella, pinzell, botzina, zombi, amazona, zero, colze, polze...*
- Amb la lletra *s* enmig de vocals: *cosa, besada, quasi, posar, nosa...*

3 A més, també sona com a [z] la *s* dels formants *dins*, *fons* i *trans* en contacte amb vocal: *endinsar, enfonsar, enfonsament, trànsit, transatlàntic, transacció, transitar...*

6 En la majoria dels casos, la *s* final passa a ser sonora i l'escrivim amb una *s*: *casos, mesos, autobusos, gasos...* En unes altres ocasions, la *s* es fa sorda i l'escrivim amb *ss*: *cossos, trossos, passos...* Per a saber com has d'escriure i pronunciar cada paraula, fixa't en els derivats: *mes - mesada - mesos; tros - trossejar - trossos.*

5 Les paraules que en singular acaben en *s* (*anglés, mas, cos, estés, seriós...*) poden fer el plural convertint eixa *s* en un so sonor [z] (escrit amb *s*), o bé en un so sord [s] (escrit amb *ss*): *anglesos, masos, cossos, estesos, seriosos.* I com sabem com sonen i s'escriuen en cada cas?

4 El so [s] es transcriu de quatre maneres:

- Amb *s* en qualsevol posició de la paraula, excepte enmig de vocals: *saber, pensar, cabàs...*
- Amb el dígraf *ss* enmig de vocals: *passar, missa...*
- Amb la *ç*: *açò, puça, capaç, cançó...*
- Amb la *c* davant de *e, i*: *ací, ceba, ciència...*

7 A més, hi ha uns quants contextos en què podem oferir unes regles fixes: Sona sempre [z] i escrivim *s* en tota la flexió dels participis en *s*: *pres-preses, preses-preses, entés-entesos, inclòs-inclosos, difós-difosos, admés-admesos...*

8 Sona sempre [z] i escrivim *s* en tota la flexió de la gran majoria d'adjectius acabats en *-és*: *alabés-alabesa-alabesos-alabeses, bavarés-bavaresos, burgés-burgesos, il·lés-il·lesos, xinés-xinesos...* Només l'adjectiu *espés* fa el plural i tota la flexió amb *ss*: *espessa-espessos-espesses.*

9 Sona sempre [z] i escrivim *s* en tota la flexió de tots els adjectius acabats en *-ós*: *poderós-poderosa-poderosos-poderoses, seriós-seriosos, sorollós-sorollosos, oneros-onerosos, afectuós-afectuosos, orgullós-orgullosos...*

12 També sonen amb [s] i s'escriuen amb *ss* els noms femenins que acaben en el sufix *-essa*: *tigressa, deessa, poetessa, abadessa...*

11 En canvi, sonen amb [s] i s'escriuen amb *ss* els noms que acaben en els formants *-cessió, -cissió, -cussió, -fessió, -gressió, -missió, -passió, -pressió* i *-sessió*: *secessió, rescissió, discussió, confessió, agressió, admissió, compassió, repressió, possessió...*

10 També tendeixen a sonar [z] i escriure's amb *s* els substantius acabats en [vocal + *sió*]: *ocasió, visió, lesió, decisió, erosió, fusió...*

Pots trobar més informació sobre els sons [z, s] en l'apartat «Ortografia i pronúncia» de les unitats 2 i 4 de Punt per punt B1.

Exercici 4.

Ompli els buits amb la forma correcta d'imperatiu dels verbs que hi ha entre parèntesis:

- Eugeni, _____ (DUR) roba esportiva per a demà.
- Que Josep et _____ (CONTAR) què vam fer ahir.
- Vosaltres, _____ (PRENDRE) la medicació abans de les tres!
- Joana, _____ (VINDRE) tan prompte com pugues.

- Que ells _____ (FER) el pastís i que _____ (ENVIAR) les invitacions.
- Maria, _____ (VEURE) com faig les flexions i després _____ (FER) tu el mateix.
- Mireia, _____ (ANAR) a arreplegar la teua germana i després _____ (ANAR) juntes a vore la iaia.
- Ho dic per a tots: _____ (ESCRIURE) les respostes amb bolígraf.
- Xiquets, _____ (ARREPLEGAR) els joguets i _____ (NETEJAR) la vostra habitació.

Exercici 5.

ORAL

Transforma les ordes afirmatives en negatives:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| a) Escolta què diu Pere. | e) Escriu una nota. |
| b) Veneu eixes sardines! | f) Traeu els papers de la carpeta! |
| c) Entra per la porta de darrere. | g) Arriba a un acord! |
| d) Beu molta aigua! | h) Dueu els diners! |
| | i) Encén la televisió! |

Exercici 6.

A continuació, trobaràs parells de paraules compostes per un singular acabat en s i una paraula derivada. Guiant-te per aquesta última, fes el plural de la primera. Fixa't en l'exemple:

Exemple: tros ▶ trossejar ▶ trossos

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| a) mas ▶ masia ▶ _____ | g) gros ▶ grossa ▶ _____ |
| b) pas ▶ passejar ▶ _____ | h) gas ▶ gasolinera ▶ _____ |
| c) cos ▶ cosset ▶ _____ | i) arròs ▶ arrossar ▶ _____ |
| d) gos ▶ gossa ▶ _____ | j) abús ▶ abusar ▶ _____ |
| e) os ▶ òssia ▶ _____ | k) cabàs ▶ cabasset ▶ _____ |
| f) rus ▶ Rússia ▶ _____ | l) mos ▶ mossegar ▶ _____ |

Exercici 7.

Ompli els buits del text següent amb les paraules adequades, d'acord amb les indicacions que apareixen entre parèntesis. Si t'ofereix dos paraules separades per una barra (/), tria'n una. Si t'ofereix un verb en infinitiu, conjuga'l:

Tendències alimentàries actuals

En l'actualitat hi ha un ampli _____ ('GAMMA, INSTRUMENT D'ESPART PER A AVIVAR EL FOC') d'opcions alternatives a l'alimentació convencional. La industrialització de l'agricultura ha _____ (PARTICIPI DE PROMOUR) una major oferta de productes arreu del món. Tanmateix, com a contrapartida, trobem diversos inconvenients, com ara la toxicitat o la nocivitat dels productes fitosanitaris presents en els conreus o l'_____ (ADDICció / ADDICció) de colorants, antioxidants o espessidors a molts aliments.

Un fet remarcat és la _____ ('QUE AVANÇA O EVOLUCIONA PER GRAUS') importància que ha adquirit la biotecnologia dels aliments. Mitjançant l'enginyeria genètica, les investigacions sobre els gens i el seu funcionament han _____ ('PROFUNDITZAT') en el coneixement molecular exhaustiu dels _____ (PLURAL DE PROCÉS) biotecnològics. Això permet, entre altres coses, modificar el material hereditari, elaborar aliments nous i millorar la qualitat i les característiques de tot el que mengem: peces de fruita més grans, aliments més _____ ('QUE DURA'), peixos de major _____ ('VOLUM O DIMENSIO D'ALGUNA COSA'), productes _____ ('QUE HAN ADQUIRIT UN AROMA DETERMINAT'), etc. Aquesta disciplina científica té, actualment, partidaris i detractors, _____ (GERUNDI DE DEPENDRE) del punt de vista.

Un dels problemes de la societat occidental és, precisament, l'excés de _____ (EN PLURAL, 'TEIXITS DEL COS FORMATS PER LÍPIDS I ÀCIDS GRASSOS'), de sal o de glucosa que aporten bona part dels aliments elaborats, _____ (I AIXÒ / EL QUE) té relació amb l'increment de malalties i de problemes de salut, com ara el _____ ('DIFICULTAT INTESTINAL PER A FER DEPOSICIONS REGULARS'), el _____ ('EXCESSIVA ACUMULACIÓ DE GREIX EN EL COS'), l'obesitat, la hipertensió, la diabetis o, fins i tot, algunes malalties degeneratives.

Per tot açò, ha augmentat la consciència per part dels consumidors _____ (ALHORA / A L'HORA) de cercar aliments naturals i productes que en _____ (GARANTIR) la _____ ('QUALITAT DE PUR'), la qualitat o l'autenticitat. Això fa que cada vegada més persones _____ (LLEGIR) més atentament l'etiquetatge o compren directament de l'origen els productes que _____ (CONSUMIR). Amb aquesta concepció del consum, _____ (REDUIR, NOSALTRES) la gran distància que existia entre els productors i els consumidors. Alguns _____ (MITJANS / MITJOS) de comunicació han advertit dels perills que comporta la manca de control en molts dels productes que consumim, ja que, en ocasions, alguns productors _____ (HI / HO) afegien ingredients que poden resultar _____ ('QUE COMPORTA UN PERILL') i contraris a una dieta saludable. Un exemple molt actual d'açò és l'ús i l'abús que fan moltes multinacionals alimentàries del ja ben _____ (PARTICIPI DE CONÈIXER) oli de palma. Aquest oli solia presentar-se en l'etiquetatge _____ (COM / COM A) «olis vegetals», sense especificar-ne l'origen concret. Tanmateix, aquest producte és molt nociu per l'elevada quantitat de greixos saturats que conté, com han denunciat diversos _____ ('TREBALLS PERIODÍSTICS DE CARÀCTER INFORMATIU') televisius, que han _____ (PARTICIPI DE PERMETRE) donar a conèixer un greu problema alimentari _____ (DEL QUE / DEL QUAL) no érem conscients _____ (FINS A / FINS) fa pocs anys.

Al remat, la principal conclusió que _____ (EN / ES) podem extraure és que les pautes de vida més saludables, per a nosaltres i per al planeta, són _____ (LES QUE / LES QUALS) es basen en el consum de productes de temporada i en la recuperació de les receptes tradicionals. Perquè, si som el que mengem, és en la cuina de sempre, la dels nostres pobles i la dels nostres _____ ('ASCENDENTS REMOTS D'UNA PERSONA'), on trobarem la millor essència.

Saps que el singular de *gens* és *gen*? I t'has fixat que *diabetis* s'escriu i sona amb *i*, igual que el derivat *diabètic*?



Vocabulari i pronúncia

Gastronomia

Exercici 8.

Escriu en els buits de les frases següents el terme adequat dels que t'ofereixim en el requadre:

carmanyola, estovalles, àpat fred, torcaboques, pasta fullada, saborós, a remulla, saladura, salpebrar, dessalació, fumatge, desaparar

- Per a celebrar la inauguració de la perruqueria van servir un _____ molt variat.
- Necessite una _____ nova per a portar el menjar quan vaig d'excursió.
- Carles va foradar accidentalment les _____ noves quan tallava el pa amb el ganivet.
- El milfulls és un pastís que s'elabora amb capes de _____.
- No t'oblides de posar els cigrons secs _____ per a l'arròs de demà.
- Crec que has oblidat _____ la carn. Està poc _____, passa'm la sal.
- En acabar de sopar, Àngela va _____ taula i Jordi va escurar els plats.
- En el programa de cuina de hui han mostrat com passen el salmó i el bacallà pel procés de _____.
- Si vos mengeu una calçotada, poseu-vos un _____ per a no embrutar-vos.
- Per a cuinar els aliments conservats en _____, cal que passen prèviament per diversos processos de _____.



Exercici 9.

Escolta atentament les set definicions de l'àudio. Després de cada una, et donarem set segons per a escriure la resposta correcta. En acabar, les repetirem de nou i tindràs tres segons més per a respondre. Finalment, et direm les solucions.



<https://web.ua.es/va/cau/documentos/audios/b2-u15-a01.mp3>



- | | |
|--------------|--------------|
| 1. VAI _____ | 5. AFA _____ |
| 2. FUR _____ | 6. REB _____ |
| 3. LLE _____ | 7. MAN _____ |
| 4. ESC _____ | |

Exercici 10.

Relaciona les frases fetes següents amb el significat corresponent:

- | | |
|---|---|
| a) Cada olleta té la seua tapadoretta. | 1) El temps i la paciència ho arreglen tot. |
| b) Traure faves de l'olla. | 2) No cal fer massa cas dels detalls |
| c) Dies i olles curen les coses. | 3) Qui no està espavilat, es queda sense res. |
| d) Fer safrà. | 4) Cada persona pot trobar la seua parella. |
| e) Menjar a mos redó. | 5) Faltar a l'escola, fer fugina. |
| f) Menjar en el mateix plat. | 6) Menjar sense gastar plats ni coberts. |
| g) Per un nap no es deixa de cuinar l'olla. | 7) Fer coses que abans no se sabien fer. |
| h) Qui s'encanta no les tasta. | 8) Ser dos o més persones molt amigues. |

Exercici 11.

Escolta atentament aquest dictat. Copia'l i, després, corregeix-lo. En acabar, llig-lo tu en veu alta, vinculant la forma escrita amb la pronúncia adequada.



Sopa de pedres
<https://web.ua.es/va/cau/documentos/audios/b2-u15-a02.mp3>



Exercici 12.



Escolta atentament les set operacions matemàtiques de l'àudio. Després de cada una, et donarem cinc segons per a respondre. Quan passen els cinc segons, et donarem la solució i et proposarem una nova operació, així fins a set.



<https://web.ua.es/va/cau/documentos/audios/b2-u15-a03.mp3>



D Comprensió oral

Abans de res, llig les preguntes dels exercicis 13, 14 i 15. Després, escolta atentament l'àudio següent. En acabar, intenta respondre a totes les preguntes.



Evolució alimentària
<https://web.ua.es/va/cau/documentos/audios/b2-u15-a04.mp3>



Exercici 13.

Respon a les preguntes següents:

- Com es pot saber com era l'alimentació dels primers humans?
- Per què els humans es consideren omnívors?
- Per què a partir del viatge de Colom a Amèrica va haver-hi una revolució alimentària a escala mundial?
- Des del punt de vista gastronòmic, quines conseqüències ha comportat la globalització?
- Què explica l'èxit del menjar brossa?

Exercici 14.

Elegeix la resposta correcta entre les opcions que t'ofereim:

- Com devia ser la dieta dels nostres primers avantpassats?
- Què va ser necessari dominar perquè els humans desenvoluparen els primers rudiments gastronòmics?
- Durant el Neolític, els humans es van fer...
- Respectivament, provenen d'Orient i d'Amèrica...
- De què depèn que en cada societat hi haja uns aliments sagrats i uns altres de prohibits?

| | | |
|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| a) Carnívora | Omnívora | Vegetariana |
| b) Les eines de caça | El foc | Les eines de pesca |
| c) ...sedentaris | ...nòmades | ...vegetarians |
| d) ...les espècies i l'arros | ...les espècies i la creïlla | ...la creïlla i el xocolate |
| e) De les creences religioses | De l'interès gastronòmic | De la globalització |

Exercici 13.

Digues si són verdaderes (V) o falses (F) les afirmacions següents:

- a) A mesura que els humans van anar evolucionant, també van anar adaptant la seua alimentació.
- b) Els plats que elaborem en l'actualitat són pràcticament idèntics que els que es feien fa cinc segles.
- c) Els humans primerencs crearen eines per a caçar i pescar.
- d) Els aliments cuinats al foc van fer que el sentit del gust no es desenvolupara tant.
- e) En la Grècia i la Roma clàssiques ja es cuinava la creïlla, la tomata, la dacsa i el xocolate.

E Habilitats comunicatives: ironitzar

La ironia és una figura del llenguatge que consisteix a dir el contrari del que realment volem expressar. Amb la ironia, aconseguim cridar l'atenció del receptor i som més contundents i efectius que quan usem el sentit recte.

Ironitzar

Quan ironitzem, diem precisament el contrari del que volem expressar. Per això, és una habilitat lingüística molt efectiva per a reforçar el missatge que volem transmetre. Fixa't en l'exemple següent:

[exemple]

Sentit recte: *El meu treball és molt avorrit.*

Ironia: *El meu treball és divertidíssim, és el més divertit del món!*

Quan ironitzem, podem transmetre diversos matisos de significat:

Burla: *Campió, com ho has descobert tu sol?*

Amenaça: *Tu vine tard i ja voràs que a gust sopem.*

Reprotxe: *Visitar Sevilla en plena onada de calor ha sigut una idea excel·lent.*

Per a ironitzar, destaquem el contrast entre un concepte i el seu antònim.

Fixa't:

• *Cent huitanta euros val este jersei? Massa barat, no me'l quede.*

• *Vols que resolga una equació de segon grau? Si és facilíssim! Millor resol-la tu.*

En la ironia, la prosòdia és diferent, com si deixàrem la frase en suspens. Compara. Llig primer aquesta oració amb sentit recte:

• *Hui pot nevar.*

Després, imagina't un dia de sol tòrrid i 30 graus. I dis-la de nou com si l'acabares amb punts suspensius.



Es pot usar la ironia tant oralment, com per escrit, en diversos tipus de textos. Per exemple, converses informals, articles d'opinió, textos humorístics, debats de tot tipus...

En l'àmbit oral, el to de veu i el llenguatge no verbal solen ser determinants a l'hora de fer una bona ironia. En l'escriptura, entendre la ironia sol dependre dels coneixements compartits entre emissor i receptor.

Si detectem que no s'ha entès una ironia, tenim dos opcions:

- Persistir: *El llibre de Pérez és magnífic. Vaja, insuperable. Vull dir, una autèntica obra mestra!*
- O desistir: *Que no! Que és un bunyol com una casa!*

Compte! Si volem arribar a un acord amb l'interlocutor, la ironia pot ser una mala aliada: *La teua intel·ligència m'enlluerna* pot ser una frase molt més feridora que no dir, simplement: *Crec que t'has equivocat.*

Exercici 16.



Explica el sentit recte d'aquestes expressions iròniques:

- No parles tan alt, no siga que em quede sord!
- No menges tan ràpidament, a vore si t'ofegues!
- L'examen és molt fàcil, estic pensant que no em caldrà ni estudiar!
- Que feliç que sóc quan escure els plats!
- Van vindre tantes persones que no cabíem en la sala!
- Sí, m'ha fet molta gràcia. Mira com ric!
- Un milió de gràcies! No sé com he pogut viure abans sense la teua ajuda!

Solucions:

Exercici 1

a) Perquè s'havia constatat la longevitat i la poca freqüència de malalties cardíaques de la població de l'illa. b) Són fruita seca. c) S'usa per a fregir, per a amanir ensalades i per a conservar aliments. d) S'obtenen vi, raïm de taula i panses. e) La UNESCO, l'OMS i la FAO.

Exercici 2

a) L'oli d'oliva, b) El pa i alguns tipus de pastes, c) ...greixos saturats, d) ...molt habituals, e) ...la qualitat dels productes i la manera de cuinar-los

Exercici 3

aV, bV, cF, dF, eV

Exercici 4

a) dus, b) conte, c) preneu, d) vine, e) facen, envien, f) veuges, fes, g) vés, aneu, h) escriviu, i) arplegueu, netegeu

Exercici 5

a) No escoltes, b) No vengueu, c) No entres, d) No begues, e) No escrigues, f) No tragueu, g) No arribes, h) No dugueu, i) No encengues

Exercici 6

a) masos, b) passos, c) cossos, d) gossos, e) ossos, f) russos, g) grossos, h) gasos, i) arrossos, j) abusos, k) cabassos, l) mossos

Exercici 7

ventall / promogut / addició / progressiva / aprofundit / processos / duradors / grandària / aromatitzats / depenent / greixos / i això / restrenyiment / sobrepès o sobrepès / a l'hora / garantisquen / puresa / lligen o lleigisquen / consumeixen o consumixen / reduïm / mitjans / hi / perillosos / conegut / com a / reportatges / permès o permès / del qual / fins / en / les que / avantpassats

Exercici 8

a) àpat fred, b) carmanyola, c) estovalles, d) pasta fullada, e) a remulla, f) salpebrar, saborosa, g) desparar, h) fumatge, i) torcaques, j) saladura, dessalació

Exercici 9

Les solucions apareixen al final de l'àudio corresponent.

Exercici 10

a4, b7, c1, d5, e6, f8, g2, h3

Exercici 11

Sopa de pedres

Una nit, una parella de vellets va oferir hospitalitat a dos joves que tornaven de la guerra. Els ancians els van advertir que no tenien res per a omplir el pap, però un dels hostes va proposar elaborar una sopa molt saborosa només amb pedres. Encuriós més que no convençuts, els ancians tragueren l'olla, l'ompliren d'aigua i la posaren al foc. Aleshores, el jove va abocar unes pedres de riu que duia al sarró. Seguidament, tastà el brou i demanà als vellets si podien afegir-hi un pessic de sal i un xorret d'oli. Al poc, els suggerí si podien posar en l'olla un os de pernil, d'eixos que ja no tenen carn i que es guarden per al gos. I poc després, els demanà alguna ceba un poc tocada, també alguna creïlla grillada i, tal volta, si en tenien, alguna carlota que s'hagueren deixat els conills.

En passar un parell d'hores, el jove disposà els plats en taula per a escudellar la sopa. En tastar-la, els comensals van coincidir que era la millor sopa de pedres que havien menjat mai. I és que, com diuen, la fam aguditzava l'enginy i hi ha qui sap més que la fam.

Exercici 12

142 - 58 = 84 | 84 x 2 = 168 | 168 / 4 = 42 | 42 + 15 = 57 | 57 x 3 = 171 | 171 - 83 = 88 | 88 / 11 = 8

Exercici 13

a) Per l'estudi arqueològic de les peces dentàries i els aliments fossilitzats. b) Perquè s'alimenten de tot tipus de substàncies comestibles, com ara carn, peix, vegetals, fongs, etc. c) Perquè es van incorporar a les tècniques gastronòmiques els nous aliments procedents d'Amèrica, com la creïlla, la tomaca, la dacsa o el xocolate. d) La internacionalització d'aliments i menjars, però també l'empobriment de la diversitat culinària i l'expansió del menjar brossa. e) L'impuls de diverses multinacionals de gran capital econòmic i de potentíssimes campanyes mediàtiques.

Exercici 14

a) Vegetariana, b) El foc, c) ...sedentaris, d) ...les espècies i la creïlla, e) De les creences religioses.

Exercici 15

aV, bF, cV, dF, eF

Exercici 16 (solució orientativa).

a) Estàs parlant massa fluixet. b) Menges molt lentament. c) L'examen és difícil i cal estudiar. d) No m'agrada gens escurar els plats. e) Van vindre poques persones. f) No m'ha fet gràcia. g) No m'has ajudat gens.

Autoria: Juli Martínez Amorós (coordinador) i Rosa Anna Guijarro Contreras.

Àudios: Lidia Garrigós Miquel **Maquetació:** Jesús Àngel López Ramón | www.masuno.es

puntperpunt@ua.es | Una iniciativa del Servei de Llengües de la Universitat d'Alacant i *Información*