

Gaur zer prestatuko dugu?

Eduki linguistikoak

- Zenbatzaileak: zehaztuak eta zehaztugabeak: bi, apur bat, asko...
- Denborazko esaldiak, prozesuak deskribatzeko.
- Deklinabidea: Mugagabearen erabilera, instrumentala.
- Kopuru-adierazpenak: kilo bat, 10g.
- Agintera: Partizipio burutua.
- Lexikoa: Janariak eta osagaiak.
- Erorpena: -gailu atzizkia- sukaldeko tresneria.
- Konpletiboa: usted dut...-(e)LA.

Gaur zer prestatuko dugu?

1. Ona al zara sukaldean?

- Egin galdera hauek zure gelako ikasle bati eta jaso bere erantzunak:

1. Normalean, zuk prestatzen dituzu otorduak etxean?

- Bai, beti.
- Ez
- Batzuetan

2. Zein d(ir)a zure platerik gustukoena(K)?

3. Eta zure espezialitatea (baldin baduzu)?

4. Zer egiten duzu errezetak lortzeko?

- Interneten begiratzen dut
- Sukaldaritzaz-liburuetan begiratzen dut
- Lagunei galdetzen diet
- Neuk asmatzen ditut
- Leku guztietatik lortzen ditut

2. Ondoren talde handian, kontatu besteei jaso duzuna.

Adibidez:

- Mikelek normalean berak prestatzen ditu otorduak etxean. Bere platerik gustukoena legatza saltsan da eta bere espezialitatea, sagar-tarta. Errezetak lortzeko, Interneten begiratzen du eta lagunei galdetzen die.
- Mirenek normalean berak ez ditu prestatzen otorduak etxean. Bere platerik gustukoena arroza eta potajeak dira eta bere espezialitatea, txipiroiak. Errezetak Internetetik eta sukaldaritzaz-liburuetatik lortzen ditu.

3. Erronda bukatzen duzuenean, jaso kuadro batean ikasle bakoitzaren espezialitatea. Jarduera bukatzean, nork bere espezialitatearen errezeta idatziko du bildumarako.

A. Errezeta irakurri eta zer prestatzeko den asmatu

Hasteko, lapiko batean arraina uretan jarri egosten, eta irakiten hasten denean, uretatik atera. Hor bertan egosi típula eta porrua. Ondoren, nahastu tomate-saltsa eta olioa, eta irabiagailuaz xehatu. Hori egin ondoren arrain-zatiak, txirlak eta ogi-puskak salda horretan egosi apur batean. Bukatzeko, behar badu, bota gatz pixka bat zerbitzatu aurretik.

1. Zer prestatzeko da errezeta?

Zure erantzuna idatzi eta gero, ikaskide batekin konparatu eta erantzun bakarra adostu.

- *Nik uste dut marmitakoa dela. Eta zuk?*
- *Ez, ez da marmitakoa. Arraina dauka, baina bakalaiorik ez.*

2. Kuadroa osatu: Orain, irakurri berriro errezeta eta osatu segidan duzun kuadroa:

TRESNAK	OSAGIAK	ADITZAK

Zure koadroa osatu eta gero, ikaskide batekin konparatu eta aldaketak adostu.

- Ze osagai idatzi dituzu? Nik arraina eta olioa idatzi ditut.
- Nik gehiago idatzi ditut: arraina, olioa, gatza, txirlak...

3. Orain ekintzei erreparatuko diegu. Zein dira errezetan daudenak? Hemen idatzi. Denen esanahia dakizu? Ez badakizu, galdetu zure ikaskideei.

EKINTZAK	ESANAHIA

4. Pentsatu orain zure espezialitatea prestatzeko erabiliko dituzun aditzak zein diren. Hemen jaso (ez badakizu nola esaten diren euskaraz, gaztelaniaz idatzi eta gero hiztegian begiratu edo ikaskide bati galdetu) eta bukaeran idatziko duzun errezetarako gorde.

-
-
-
-
-

5. Konparatu zure ekintzak ikaskide batekin. Berdinak dira?

- *Ze ekintza idatzi dituzu? Nik oilaskoa eta patatak egingo ditut. Horregatik "erre" eta "frijitu" idatzi ditut.*
- *Nik flan bat egin nahi dut eta "cocer al baño María" idatzi dut. Nola esaten da euskaraz?*
- *Hiztegian jartzen du "Maria bainuan egosi"*

B. Errezetaren urratsak ordenatu

1. Lehenengo, irakurri osagaiak eta esan:

Zer prestatuko dugu? _____

OSAGIAK

- 300g txorizo fresko
- 1kg patata berri
- Tipula bat
- 2 erramu-hosto
- Oliba-olioa
- Baratxuri bat
- Piper-hautsa
- Gatza

Zure erantzuna idatzi eta gero, ikaskide batekin konparatu eta erantzun bakarra adostu.

- *Nik uste dut patata-tortilla bat dela. Eta zuk?*
- *Tortilla bat? Ez, patata eta txorizoa dauka, baina arrautzarik ez.*

2. Orain irakurri errezeta nola egiten den eta urratsak ordenatu:

- Zerbitzatu baino lehen, estali patatak, 10 minutuz. Besterik ez! On egin!
- Orain olio errea bota lapikora .
- Gero, uretan ipini eta urak irakiten duenean tipula, erramua eta txorizoa bota.
- 30-40 minutuz utzi egosten su txikian .
- Patatak zuritu eta garbitu .
- Garbitu ondoren, zatitu .
- Normalean lapikoan bertan zerbitzatzeko da .
- Aparte, zartagin batean olio errea prestatu, baratxuria, tipula eta piper hautsarekin .
- Txorizoa, lapikoan ipini aurretik sardexkarekin zulatu .

C. Gramatika

PROZESUAK DESKRIBATZEKO

Prozesu bat deskribatzeko, instrukzioak emateko, pausoak

Lehenago:	Hasiera:	Iraupena	Gero:	Bukaeran:
ADITZA + AURRETIK/ BAINO LEHEN	Hasteko, hasieran...	ADITZA+BITARTEAN	ADITZA+ETA GERO ADITZA+ ONDOREN _(e) NEAN	AMAIERAN BUKAERAN AMAITZEKO BUKATZEKO
Bota gatz pixka bat zerbitzatu aurretik/ baino lehen	Hasteko patatak zuritu	Patatak zuritu bitartean, ura irakiten jarri.	Hori egin eta gero/ ondoren, arrain-zatiak egosi. Hori egiten duzunean, arrain-zatiak egosi.	Bukatzeko/ Amaieran/ Bukaeran/,zerbi tzatu aurretik, beharrezkoa da patatak es- talita edukitzea 10 minutuz

D. Zein da zure espezialitatea?

Orain zure espezialitatea zein den ikusi nahi dugu. Nahi duzun lekuan bilatu: etxeko sukaldaritza-liburuetan, Interneten, lagun bati deitu eta galdetu...

Idatzi hemen zure errezeta: Ez ahaztu osagaiak eta neurriak!

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for the user to write their recipe. The box is currently blank.

ETXERAKO LANA-LEXIKOA

Aditza

Badakizu zer esan nahi duten aditz hauek? Bete hutsuneak aditz egokiak erabiliz:

Zatitu/txikitu, estali, gorritu, zuritu, garbitu, zulatu

1. Oilaskoa ondo _____ dut labean, ondo eginda gustatzen zait eta.
2. Patata asko _____ ditut, porru-patatak egin nahi ditut eta.
3. Lapikoa _____ dut, gisatua hobeto egiteko.
4. Txorizoa _____ duzu? Bestela, ez da ondo egingo.
5. Fruta asko _____ behar da mazedonia egiteko.

Sukaldeko tresnak

Lapikoa eta irabiagailua irakurri ditugu errezetan. Beraz, tresna batzuen izenak (ez denak), **-gailu** atzizkia erabiliz sortzen dira.

Irabiatu + gailu atzizkia = irabiagailua

Idatzi -gailu atzizkia daukaten sukaldeko tresna hauen izenak:

Frijitzeko balio duen gailua _____

Txigortzeko balio duen gailua _____

Ontziak garbitzeko balio duen gailua _____

Hozteko balio duen gailua _____

Izozteko balio duen gailua _____

Lapikoaz gain, beste tresna eta ontzi asko erabiltzen ditugu sukaldean. Horien izenak bilatuko dituzu?

Sartén_____

Cazo_____

Recipiente_____

Cazuela_____

Olla_____

Robot de cocina_____

Plancha de asar_____

Horno_____

ETXERAKO LANA- DENBORAZKOAK

Eman euskaraz:

Antes de comer_____

Antes de encender el fuego_____

Antes de entrar en la cocina_____

Antes de poner la mesa_____

Cuando esté cocido_____

Cuando estén limpios_____

Cuando hierva el agua_____

Después de abrir la puerta_____

Después de cocer las patatas_____

Después de comer_____

Mientras se cuecen los chorizos_____

Mientras se dora el pollo_____

Mientras se fríen los pimientos_____

ERANTZUN-ORRIAK

A. Errezeta irakurri eta zer egiteko den asmatu

1. Zer prestatzeko da errezeta? **Arrain-zopa egitekoa**
2. Kuadroa osatu:

TRESNAK	OSAGIAK	ADITZAK
Lapikoa Batidora/ Irabiagailua	Ogi-puskak Ura Arraina Tipula Porrua Tomate-saltsa Olioa Txirlak Gatza	Uretan jarri egosten Irakiten hasi Uretatik atera Egosi Nahastu Xehatu Bota

3. Errezetan dauden aditzak hauek dira:

Uretan jarri egosten
Irakiten hasi
Uretatik atera
Egosi
Nahastu
Xehatu
Bota
Zerbitzatu

B. Errezetaren urratsak ordenatu

1. Zer prestatuko dugu? **Patatak txorizoarekin/ Errioxar erara**
2. Hauxe da urratsen ordena egokia:
 - 1) Patatak zuritu eta garbitu
 - 2) Garbitu ondoren, zatitu
 - 3) Gero, uretan ipintzen dira eta urak irakiten duenean, tipula, erramua eta txirizoa bota
 - 4) Txorizoa, lapikoan ipini aurretik sardexkarekin zulatu
 - 5) Aparte, zartagin batean olio errea prestatu, baratxuria, tipula eta piper hautsekin.
 - 6) Orain olio errea bota lapikora.
 - 7) 30-40 minutuz utzi egosten su txikian.
 - 8) Normalean lapikoan bertan zerbitzatzen da.
 - 9) Zerbitzatu baino lehen, estali patatak, 10 minutuz.
Besterik ez! On egin!

ETXERAKO LANA- LEXIKOA

Erantzunak

Aditzak

1. Oilaskoa ondo **gorritu** dut labean, ondo eginda gustatzen zait-eta.
2. Patata asko **zuritu** ditut, porru-patatak egin nahi ditut-eta.
3. Lapikoa **estali** dut, gisatua hobeto egiteko.
4. Txorizoa **zulatu** duzu? Bestela, ez da ondo egingo.
5. Fruta asko **zaitu/txikitu** behar da mazedonia egiteko.

Hona hemen sukaldeko tresnen izenak:

Frijigailua
Txigorgailua
Ontzi-garbitzailea
Hozkailua
Izozgailua

Sukaldeko tresna eta ontzi gehiago:

Zartagina
Ontzia, kazoia, burruntzalia
Ontzia
Kazola
Heltzea, lapikoa, tupina
Sukaldeko robota
Erretzeko plantxa
Labea

Etxerako lana-Denborazkoak

Erantzunak

Antes de comer:	Jan aurretik/baino lehen
Antes de encender el fuego:	Sua piztu aurretik/baino lehen
Antes de entrar en la cocina:	Sukaldean sartu aurretik/baino lehen
Antes de poner la mesa:	Mahaia ipini aurretik/baino lehen
Cuando esté cícido:	Egosita dagoenean
Cuando estén limpios:	Garbi daudenean
Cuando hierva el agua:	Urak irakiten duenean
Después de abrir la puerta:	Atea ireki ondoren/eta gero
Después de cocer las patatas:	Patatak egosi ondoren/eta gero
Después de comer:	Jan ondoren/eta gero
Mientras se cuecen los chorizos:	Txorizoak egosi bitartean
Mientras se dora el pollo:	Oilaskoa gorritu bitartean
Mientras se fríen los pimientos:	Piperrak frijitu bitartean