

4EP_LG: Transcripción comprensión oral

Audio: *Á mesa!*

["A gastronomía. Curso acelerado de galeguidade". *AGalega*. (bit.ly/4qMSsky) (Adapt.)]

Ola, bo día! Dámosche a benvinda ás avaliacións de diagnóstico. Durante estes días vas realizar probas diferentes: a primeira é a de Lingua Galega e Literatura. Para comezar, vas escoitar un texto e responder unhas preguntas. Escoitarás o audio DÚAS veces. Un sinal sonoro [Piiiiii] guiarate durante esta actividade. Pon moita atención e faino o mellor que poidas.

Garda silencio, por favor. Empezamos.

Aproveita para ler o enunciado das preguntas no seguinte minuto e medio.

[Esperar 90 segundos]

Agora escoita atentamente. É importante que escoites sen responder as preguntas ao mesmo tempo, así a comprensión será mellor. Cando o audio remate, terás tempo para ir contestando.

[Audio *Á mesa!*]

Os galegos e as galegas temos unha relación especial coa nosa gastronomía; pode chamarse orgullo, tradición ou, simplemente, que somos uns lambóns. As máis de trescentas festas gastronómicas que temos espalladas ao longo de toda a nosa xeografía dan boa conta desta íntima relación que temos coa comida.

Na nosa cociña, case como por arte de maxia, sacamos dos nosos produtos, o mellor. Aos galegos gústanos papar, e moito, e dicímolo con orgullo, un orgullo que trasladamos aos nosos pratos máis típicos, auténticos estandartes da nosa cultura. Imos comezar polo máis esencial; se queres ser galego de verdade, tes que saber o que nunca pode faltar nunha boa mesa galega, porque aquí cada prato conta coa súa temporada ideal, desde o cocido en inverno ata o polbo, en verán. E que dicir da variedade de produtos de calidade que temos na nosa terra! Quen se resiste a probalos todos?

—Dentro da gastronomía galega non poden faltar produtos como o polbo, que é a insignia nacional da gastronomía galega; o chourizo de Lalín, ten que ser un produto imprescindible nos cocidos galegos; temos os pementos de Herbón, que non faltan en ningunha cociña galega...

Estamos na terra do bo comer e, se queres ser un galego auténtico non podes perder as nosas festas gastronómicas. En Galicia, celebrámolas todas; aquí calquera escusa é boa para comer.

Galicia é terra de sabores e tradicións onde cociñar é unha forma de manter vivos os nosos costumes e, sobre todo, a nosa identidade. A base do xeito de cociñar á galega comeza na proximidade, nos ingredientes que recollemos da terra e do mar. A alma da nosa cociña son as prazas de abastos e os mercados, onde atopamos todos eses produtos de tempada e sempre frescos.

—Todo ten moi boa calidade, que é o bo dos mercados, que a xente *se olvida* de que os mercados é o mellor onde podes comprar as cousas...

—Eu encontro aquí cousas máis naturais, cousas máis do día...

En Galicia non hai receitas complicadas, pero si moito mimo na elaboración. Aquí os guisos non se apuran, cocíñanse con paciencia.

A cociña galega é a memoria dun legado, cada prato ten un anaco de historia, de cariño dunha avoa e de respecto pola nosa terra.

Agora podes comezar a contestar. Tes DOUS minutos. Se non sabes algunha resposta, non te preocupes. Nun anaquiño volverás escoitar a audición e terás máis tempo para afinar as respostas.

[Esperar 2 minutos]

Escoita o texto por segunda vez.

[2ª volta: audio *Á mesa!*]

Os galegos e as galegas temos unha relación especial coa nosa gastronomía; pode chamarse orgullo, tradición ou, simplemente, que somos uns lambóns. As máis de trescentas festas gastronómicas que temos espalladas ao longo de toda a nosa xeografía dan boa conta desta íntima relación que temos coa comida.

Na nosa cociña, case como por arte de maxia, sacamos dos nosos produtos, o mellor. Aos galegos gústanos papar, e moito, e dicímolo con orgullo, un orgullo que trasladamos aos nosos pratos máis típicos, auténticos estandartes da nosa cultura. Imos comezar polo máis esencial; se queres ser galego de verdade, tes que saber o que nunca pode faltar nunha boa mesa galega, porque aquí cada prato conta coa súa temporada ideal, desde o cocido en inverno ata o polbo, en verán. E que dicir da variedade de produtos de calidade que temos na nosa terra! Quen se resiste a probalos todos?

—Dentro da gastronomía galega non poden faltar produtos como o polbo, que é a insignia nacional da gastronomía galega; o chourizo de Lalín, ten que ser un produto imprescindible nos cocidos galegos; temos os pementos de Herbón, que non faltan en ningunha cociña galega...

Estamos na terra do bo comer e, se queres ser un galego auténtico non podes perder as nosas festas gastronómicas. En Galicia, celebrámolas todas; aquí calquera escusa é boa para comer.

Galicia é terra de sabores e tradicións onde cociñar é unha forma de manter vivos os nosos costumes e, sobre todo, a nosa identidade. A base do xeito de cociñar á galega comeza na proximidade, nos ingredientes que recollemos da terra e do mar. A alma da nosa cociña son as prazas de abastos e os mercados, onde atopamos todos eses produtos de tempada e sempre frescos.

—Todo ten moi boa calidade, que é o bo dos mercados, que a xente *se olvida* de que os mercados é o mellor onde podes comprar as cousas...

—Eu encontro aquí cousas máis naturais, cousas máis do día...

En Galicia non hai receitas complicadas, pero si moito mimo na elaboración. Aquí os guisos non se apuran, cocíñanse con paciencia.

A cociña galega é a memoria dun legado, cada prato ten un anaco de historia, de cariño dunha avoa e de respecto pola nosa terra.

Por último, tes TRES minutos para acabar de contestar e revisar as túas respostas.

[Esperar 3 minutos]

Rematou a primeira tarefa! A partir deste momento, podes continuar co resto das actividades ao teu ritmo. Vamos!