

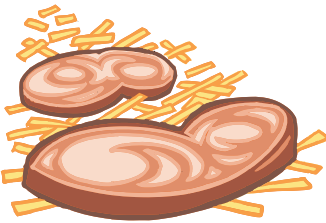


Os alimentos

Substantivos

Carnes e friames

agulla
androlla [botelo]
año [cordeiro]
bacoriño [leitón]
becerro [tenreira, vitela]
bisté [filete]



botelo [androlla]
cabrito
cacheira [cachola, cachucha]
cachola [cacheira, cachucha]
cachucha [cachola, cacheira]
capón
carneiro
cervo [veado]
chacina
chourizo
coello
cordeiro [año]
costela
costeleta
coxote [zanco]
croca
ensulla
entrecosto
galiña [pita]
faisán
falda
filete [bisté]
fociño
foie-gras

graxa [pingo]
lacón
lardo
lebre
leitón [bacoriño]
lombo
longaíza
morcilla
mortadela
orella
parrulo [pato]
paspallás
paté
pato [parrulo]
pavo
peituga
perdiz
pingo [graxa]
pita [galiña]
pito [polo]
polo [pito]
rabo
raxo
redondo
roxón
salchichón
solombo
tenreira [becerro, vitela]
touciño
unto
vaca
veado [cervo]
vitela [becerro, tenreira]
xabaril
xamón
xarrete
zanco [coxote]
zorza
Peixes e mariscos
abadexo

alcrique
ameixa
anchoa [bocareo, bocarte]



anguía
angula [meixón]
arenque
atún
bacallau
barbo
barbo de mar [salmonete]
berberecho
bocareo [bocarte, anchoa]
bocarte [bocareo, anchoa]
boi
bonito
buraz [pancho]
cabala [xarda, rincha]
camarón
caramuxo [mincha]
carioca
carpa
castañeta
cazón
centola
chicharro [xurelo]
choco
cigala
congro
curuxo
dourada
escarapote
faneca
gamba
gambón

lagosta
lagostino
lamprea
linguado
longueirón
lucio
lumbrigante
lura
maragota
meiga
meixón [angula]
melgacho
mexillón
mincha [caramuxo]
navalla
nécora
ollomol
ostras
palometa
pancho [buraz]
parrocha [xouba]
peixe espada
peixe sapo [rabada]
percebe
pescada
polbo



pota
rabada [peixe sapo]
raia
rapante
reo
rincha [cabala, xarda]
robaliza
rodaballo

Léxico

salmón
salmonete [barbo de mar]
santiaguiño
sardiña
sargo
solla
troita
vieira
xarda [rincha, cabala]
xouba [parrocha]
xurelo [chicharro]
zamburiña

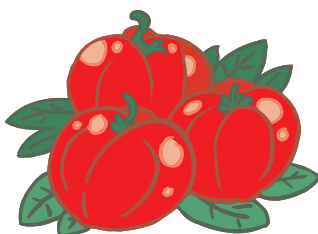
Hortalizas, legumes e cereais

acelga
alcachofa
allo
apio



arroz
berenxena
brócoli
cabaza
cebada
cebola
cebolíño
cenoria
centeo
champiñón
chícharo [ervella]
cogombro
cogomelo
col
coliflor
endivia
escarola
ervella [chícharo]
espárrago
espinaca
faba
feixón
garavanzo
grelo

leituga
lentella
millo
nabo
pataca
pemento
perexil [pirixel]
pirixel [perexil]
porro
ravo
remolacha
repolo
sémola
soia
tirabeque
tomate



trigo
verza

Froitas

abelá
abruño
albaricoque
aguacate
ameixa
améndoa
amora
amorodo [morote]
ananás [piña]
arando
banana [plátano]
cacahuete
castaña
cereixa
cirola
claudia
clementina
coco
dátil
figo
framboesa
granada
grosella

kiwi
laranxa
lima
limón
mandarina
manga
marmelo
mazá
melocotón
melón
morote [amorodo]
néspera
noz
oliva
pera
pexego
piña [ananás]
pistacho
plátano [banana]
pomelo
sandía
uva

Doces

amendoado
bica
biscoito
bolo
bombón
cana
caramelo

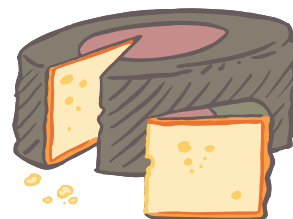


chula
churro
compota
confeito [doce, pastel]
crema
doce [confeito, pastel]
doce de marmelo
filloa [freixó]
flan
freixó [filloa]
galletas
marmelada

mazapán
melindre
milfollas
orella
palmeira
pasta
pastel [doce, confeito]
polvorón
pudin
rosca
roscón
rosquilla
torta
trufa
turrón

Lácteos

iogur
leite
manteiga
margarina
nata [tona]
queixo



requeixo
soro
tona [nata]
xeadó

Bebidas

auga
augardente
batido
cacao
café
caldo
camomila [macela]
cervexa
chocolate
cóctel
consomé
gasosa
infusión [tisana]
laranxada
leite

licor
limoadá
macela [camomila]
menta
mistela
mosto
poexo
ponche
refresco
sangría
sidra
soda
sorbete
té
tila
tisana [infusión]
viño
xarope
zume

Preparación dos alimentos

adobo [adubo]
adubo [adobo]
allada
almorzo



amoadó
aperitivo [entrante, entremés]
azucré
baño maría
cachelo
caldeirada
cea
centilitro
chisco/a
cobertura
codia
compango
concentrado
condimento
cullerada
decilitro
empanada

entrante [entremés, aperitivo]
entremés [aperitivo, entrante]
faragulla [migalla]
fariña
filete
friame
gallo
herbas aromáticas
lévedo
litro
medallón
merenda
migalla [faragulla]
miolo [rafa]
mollo [prebe, salsa]
monda [pela]
parva
pebida
pela [monda]
pementa
polpa
porción
prebe [mollo, salsa]
puré
quilogramo
ración
rafa [miolo]
rebanda
recheo
refrito [rustrido]
refrixerio
revolto
roda [toro]
rustrido [refrito]
sal
salsa [prebe, mollo]
taco
tallada
toro [roda]
torrada [tosta]
tortilla
tosta [torrada]
vapor
vinagreta
xantar
xuliana
zaragallada

Adxectivos

acedo/a [agre]
acugulado/a
afumado/a
agre [acedo/a]
alimenticio/a [nutritivo/a]
amargo/a
asado/a
augado/a
azucrado/a [doce]
balorento/a
brando/a [mol]
callado/a
celmoso/a [substancioso/a]
cocido
comellón/ona [lambón/ona, larpeiro/a]
comestible
condensado/a
crocante
cru/crúa
culinario/a
curado/a
desnatado/a
desosado/a
doce [azucrado/a]
duro/a
enteiro
eslamiado/a [insípido/a]
espeso
farto/a
febroso/a
fresco/a
frío/a
fumegante
grellado/a
gustoso/a [saboroso/a, rico/a]
insípido/a [eslamiado/a]
lambereteiro/a
lambón/ona [larpeiro/a, comellón/ona]
larpeiro/a [lambón/ona, comellón/ona]
lentelloso/a
maduro/a
magro/a
mol [brando/a]
morno/a [tépedo/a, temperado/a]

Léxico

nutriente
nutritivo/a [alimenticio/a]
podre
quente
relado/a
reseso/a
rico/a [gustoso/a, saboroso/a]
saboroso/a [gustoso/a, rico/a]
salgado/a
substancioso/a [celmoso/a]
temperado/a [morno/a, tépedo/a]
tenro/a
tépedo/a [temperado/a, morno/a]

Verbos

acaramelar
acompañar
aderezar
adubar [adobar, sazonar, condimentar]
afumar
alimentar
almorzar
amasar

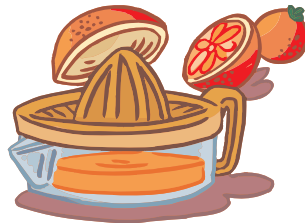


amolecer
apestar [feder]
apodrentar
arear [salgar]
aromatizar
arrefecer [arrefriar]
arrefriar [arrefecer]
asar
azucar
bater
callar
cascar
cear
chuchar
coar
cocer
cociñar

Léxico

comer
condimentar [adubar, adobar, sazonar]
confeitar
cortar
corrixir
coser
debullar
decantar
decorar
degustar
derreter
desalgar
desengraxar
desosar
dourar
embutir
encebolar
encetar
enfariñar
enfornar
engadir
engraxar
enxaugar
escabechar
escaldar

escamar
escoar [escorrer]
escorrer [escoar]
esmigallar [esmiuzar]
esmiuzar [esmigallar]
esparexer
espebida
espremer



estonar [parar, mondar, pelar]
evaporar
fartar [saciar]
filetear
flamexar
fritir [frixir]
frixir [fritir]
gratinar
grellar
guisar

gustar
lamber
lañar
levedar
ligar
limpar
macerar
machucar
mariñar
mascar [mastigar]
mastigar [mascar]
mechar
merendar
moer
mondar [parar, pelar, estonar]
mornear [temperar]
parar [estonar, mondar, pelar]
pelar [parar, mondar, estonar]
petiscar
podrecer
raspar
picar
queimar

rebozar
recender
rectificar
reducir
refogar
relar
remollar
repousar
rustir
saciar [fartar]
saber
saborear
salgar [arear]
saltear
sazonar [condimentar, adubar, adobar]
servir
temperar [mornear]
torar
tornear
torrar
trinchar
triturar
xantar

Actividades

1. Agrupa e ordena as sílabas da mesma cor ata formar o nome dos anacos ou cantidades de alimento debuxados.

por co da on da ban chis ro da
za lla ro co ta ta ción re to



..... de torta



..... de peixe



..... de queixo



..... de tomate



..... de carne



..... de sal



..... de chocolate



..... de pan

2. Repara nos debuxos e clasifica os alimentos da serie que che damos segundo o prato combinado ao que corresponden.

prato combinado 1



prato combinado 2



prato combinado 3



prato combinado 4



prato combinado 5



prato combinado 6



prato combinado 7



prato combinado 8



zanco de polo - patacas cocidas - prebe de tomate - ovo frito - xurelos - costeleta
pementos - espaguetes - aros de cebola - queixo relado - pescada - ovo cocido
chourizo - tomate - chícharos - cogomelos - ensalada - mexillóns - luras
linguado - puré de patacas - tortilla de patacas - arroz - patacas fritidas

- Prato 1:
- Prato 2:
- Prato 3:
- Prato 4:
- Prato 5:
- Prato 6:
- Prato 7:
- Prato 8:

3. Resolve estas adiviñas.

Son redonda coma o mundo;
saio de debaixo da terra,
e fago chorar a xente
sen que teñan dó nin pena.

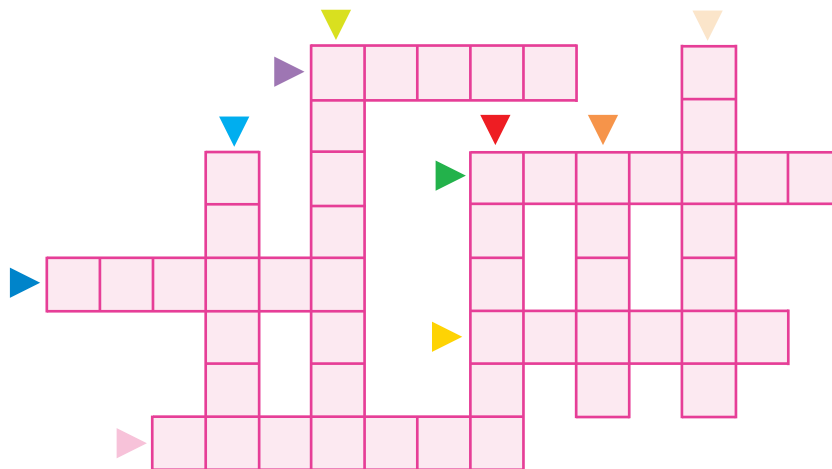
Ten pelexo coma a xente
e é moi boa de comer,
chega polo mes de santos
e todo o ano a tes.

Ten dentes e non ten boca,
ten cabeza e non ten pés,
cuberto dun manto branco,
diga vostede o que é.



Actividades

4. Resolve este encrucillado.



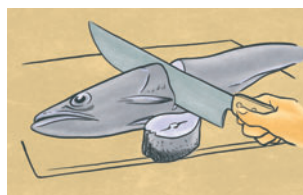
- | | | |
|---|--|--|
| ▶ Primeira comida que se fai no día. | ▶ Carne preparada para conservarse moito tempo e ser comida fría. | ▶ Semente de diversas froitas. |
| ▶ Prebe feito a base de aceite, allo e pemento. | ▶ Masa de fariña triga, leite, ovos etc. para facer filloas ou outros doces de tixola; ou ben, carne picada e adubada que serve de recheo en empanadas, chourizos... | ▶ Comida lixeira que se toma entre o xantar e a cea. |
| ▶ Alimento pasado pola tixola mesturado con ovo batido. | | ▶ Todo alimento sólido (queixo, friame, chocolate...) que se come con pan. |
| ▶ Parte interior e mol do pan. | | ▶ Parte exterior e dura do pan. |

5. Identifica os adxectivos desta serie que son sinónimos dos destacados en cada oración.

*durola - celmosola - tépedola
comellón/ona - saborosola
azucradola - agre - mol
nutritivola - eslamiadola*

- As froitas son excelentes desde o punto de vista **alimenticio** (→).
- Xoán toma o iogur demasiado **doce** (→) para o meu gusto.
- Non comas ese pan, que está **reseso** (→). Toma este que é de hoxe.
- Neves é unha **larpeira** (→): xa leva catro racións de torta.
- Hoxe a avoa preparou un guiso de carne ben **substancioso** (→).
- Non quero o leite moi quente. Prefíroo **morno** (→).
- Nunca tomei un café tan **rico** (→) coma o que prepara túa irmá.
- O mellor para recoñecer o sabor **acedo** (→) é morder un limón.
- A sopa saíume algo **insípida** (→). Cómpre botarlle un chisco de sal.
- Gústame o flan porque é un prato **brando** (→) e fresco.

6. Localiza na sopa de letras os verbos que designan as accións debuxadas.



7. Relaciona cada frase feita co seu significado.

Frases feitas

A. Ser agudo coma un allo.

B. Estar nas verzas.

C. Coller a alguén na allada.

D. Ser viño doutra cepa.

E. Ser fabas contadas.

F. Ser fariña do mesmo saco.

G. Poñer a pan pedir.

H. Dar manteiga a alguén.

Significados

☐ Adular ou afagar a alguén con fins interesados.

☐ Ser moi listo.

☐ Ser unha cuestión diferente.

☐ Estar despistado.

☐ Ser poucos ou poucas, ser escaso.

☐ Maltratar verbalmente a alguén.

☐ Sorprender a alguén facendo algo malo.

☐ Ter as mesmas características, ideas, defectos...

— Crea un texto breve no que introduzas, con sentido, algunhas das frases feitas anteriores.

.....

.....

.....

.....

.....



Actividades

8. Copia estas oracións corrixindo as interferencias do castelán que conteñen.

- Gústanme moito as tostadas cun pouco de mantequilla.
.....
- Fixen a macedonia con anacos de membrillo, fresa e manzana.
.....
- O camareiro recomendounos besugo ao forno ou lubina á parrilla.
.....
- Pecha ben o bote de queixo raiado, se non ponse mohoso e hai que tiralo.
.....

9. Le esta receita de cociña. Consulta un dicionario se o precisas.

Pastel de noces

Ingredientes:

- 3 claras de ovo sen refrixerar
- un chisco de manteiga para engraxar o molde
- un pouco sal
- 3/4 de cunca de galletas María feitas po
- 1 cunca de nata líquida batida
- 2 culleradiñas de esencia de vainilla
- 3/4 de cunca de noces esmagadas
- 1 cullerada pequena de lévedo en po
- 1 cunca de azucre

Elaboración:

Como primeiro paso, poñemos o forno a quentar á máxima potencia. Engraxamos o molde onde imos preparar o pastel, forrámolos con papel de aluminio e tamén o engraxamos.

Batemos as claras a punto de neve xunto co sal. Pouco a pouco ímoslles engadindo o azucre (dúas culleradas cada vez). As claras deben manter a forma de picos brillantes.

Incorporamos a vainilla ata que estea ben ligada. Agregamos as noces, a galleta triturada, o lévedo en po e a nata. Distribuimos a mestura no molde e enforamos o pastel durante 35 minutos ou ata que estea lixeiramente dourado. Deixámolo arrefriar durante unhas dúas horas, desmoldeámolo e gardámolo na neveira unhas doce horas antes de servilo.

Revista R, maio 2005

— Tira do texto os verbos que designan accións ao cociñar e os substantivos que nomean alimentos. Clasifícaos nunha táboa coma esta.

Verbos	
Substantivos	<u>Lácteos:</u> <u>Froitas:</u> <u>Condimentos:</u> <u>Outros:</u>