



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

COMIDA

Temacká oblast	: Život ve Španělsku
Datum vytvoření	: 3.8.2012
Ročník	: 2.ročník, kvarta
Stručný obsah	: Zaměřeno na procvičení znalos a doplněn nové slovní zásoby z oblas jídla
Způsob využi	: Akvní práce studentů - spojování, popis, přiřazování
Autor	: Mgr. Milan Nášel
Kód	: VY_32_INOVACE_11_SNAS03

Gymnázium a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Zlín

La comida

Une comida con su grupo

Primer plato

Carne

Pescado

Tenera en salsa

Salmón

Pierna de cordero al

Chuleta de cerdo

Ensalada mixta Atún zahareño

Huevos revueltos

Conejo a la jardinera
Espagueti a la abuela

Pechugas de pollo

Arroz americano Gazpacho

Pulpo a la gallega

Pulpo a la gallega

Tortilla de patatas

Cóctel de langostinos

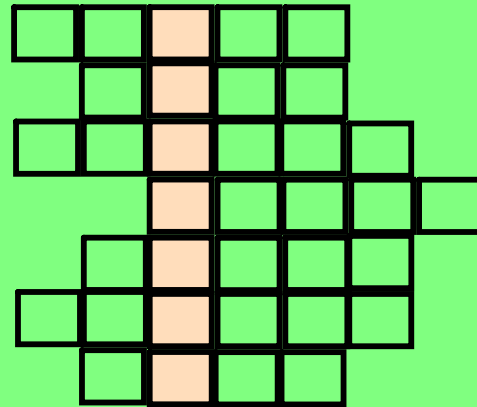
Merluza al orio

Solomillo en salsa de mojo

Bacalao a la vizcaina

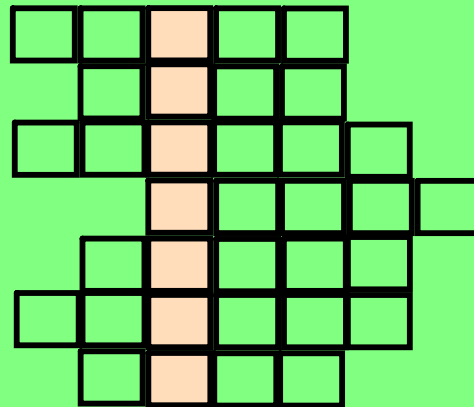
La comida

Crucigrama



Hacer cuentas en un bar
En los bares acompaña a la bebida
Último plato español
Típica comida valenciana
Segundo plato que no es pescado
Cubierto para cortar comida
Primer plato caliente

Solucion Típica sopa fría de Andalucía



La comida

Responde las preguntas:

1. ¿Qué cocina te parece mejor, más sana, más ligera (checha o española)?
2. ¿Ya has probado alguna comida española, te ha apetecido?
3. ¿En tu casa ayudas a preparar comida?
4. ¿Te gusta cocinar, preparas alguna comida solo(a)?
5. ¿Preparas alguna comida que te parece (típica) española?
6. ¿Vas a comer a algún restaurante? ¿No te parece cara la comida? ¿Sabes cuánto vale comida en España, p.e. un menú del día?

?Qué comida es?

Une comida con la imágen

Tortilla

Paella

Tapa

Jamon serrano

Pulpo a la gallega

Curros

Mejillones

Gazpacho



La comida

Escribe por lo menos tres platos tipicos

Los españoles
el primer plato

el segundo plato

el postre

Los checos
el primer plato

el segundo plato

?Conoces la comida típica?

Relaciona

PAELLA

PULPO

GAZPACHO

COCHINILLO

FABADA

BACALAO

COCIDO

ESCALIVADA

Canarias

Cantabria

Cataluña

Castilla-La Mancha

Castilla y León

Comunidad de Madrid

Comunidad Valenciana

Extremadura

Galicia

La Rioja

Navarra

País Vasco

Principado de Asturias

Región de Murcia

Andalucía

Aragón

Baleares

Solución

PAELLA-VALENCIA
PULPO-GALICIA
GAZPACHO-ANDALUCÍA
COCHINILLO-CASTILLA Y LEÓN
FABADA-ASTURIAS
BACALAO-PAIS VASCO
COCIDO-MADRID
ESCALIVADA-CATALUNYA

PLATOS TIPICOS ESPAÑOLES POR COMUNIDADES

1. PAELLA VALENCIANA (COMUNIDAD VALENCIANA)
2. PULPO A LA GALLEGA (GALICIA)
3. GAZPACHO ANDALUZ(ANDALUCIA)
4. COCHINILLO SEGOVIANO (CASTILLA Y LEON)
5. FABADA ASTURIANA (ASTURIAS)
6. COCIDO MADRILEÑO (COMUNIDAD DE MADRID)
7. BACALAO A LA VIZCAINA (PAIS VASCO)
8. CALDERETA DE LANGOSTA(BALEARES)
9. PATATAS A LA RIOJANA(LA RIOJA)
10. POLLO MORUNO (CEUTA)
11. SOPA DE AJO (CASTILLA LA MANCHA)
12. CALDERETA EXTREMEÑA (EXTREMADURA)
13. ESCUDELLA I CARN D'OLLA (CATALUNYA)
14. BACALAO AL AJORRIERO (NAVARRA)
15. RANCHO CANARIO (CANARIAS)
16. ZARANGOLLO MURCIANO (MURCIA)
17. AJOBLANCO (MELILLA)

Referencias

Mejillones	 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mejillones_escabechados.jpg	3.8.2012
Tortilla espanola	 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tortilla_Espa%C3%B1ola-2011.JPG	3.8.2012
Paella	 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Paella_valenciana.gif	3.8.2012
Tapas	 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tapas_Barcelona.jpg	3.8.2012
Pulpo	 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pulpo_a_la_gallega_-_jlastras.jpg	3.8.2012
Churros	 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Churros_Madrid.jpg	3.8.2012
Jamon serrano	 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pata_jam%C3%B3n_serrano.jpg	3.8.2012
gazpacho	 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dicey_gazpacho.jpg	3.8.2012
		