

COMPRESIÓ ORAL

Ara veuràs un vídeo dues vegades. La primera és per respondre a les preguntes i la segona, per repassar les teves respostes. Tens un minut per llegir l'enunciat de les preguntes abans d'escoltar el text.

LES GALETES DE PASQUA



1. Quin tipus de galeta són?

- a. Franceses.** **b. Americanes.** **c. Argentines.**

2. Quin tipus d'aparell s'utilitza per fer-les?

- a. Microones** **b. Foc.** **c. Ganivet**

3. Quins són els ingredients per elaborar-les?

- a.** Mantega de cacauet, cereals allargats i xocolata blanca.

4. Ordena els passos per realitzar les galetes.

- a. Treu la barreja amb ajuda d'una Cullera de fer boles de gelat i ho col·loca sobre una fusta.
- b. Fiquem el bol al microones 30 segons i remenem. Després es fiquen els cereals.
- c. Fiquem la xocolat amb la mantega dins un bol.
- d. Es posen a sobre els ous de xocolata.
- e. Es posen a sobre els ous de xocolata.

1-	2-	3-	4-
----	----	----	----

5. Amb què compara la barreja que ha sortit del microones?

- a. Amb un gelat. b. Amb un *coulant*. c. Amb un *coulant* amb gelat.

6. És una recepta saludable?

- a. Si. b. No

7. Quins instruments de cuina ha utilitzat per preparar aquesta recepta?

- a. Bol, cullera de fer boles de gelat, fusta i espàtula. b. Bol, cullera de fer boles de gelat, fusta, cullera i espàtula. c. Bol, cullera de fer boles de gelat i cullera.

8. A on s'han d'enviar les fotografies?

- a. Per correu b. A la web que es mostra. c. Per Instagram.