

COMPRENSIÓ LECTORA

TOMATA DE PENJAR



tomatadepenjar®
Alcalà de Xivert

presentació
 propietats
 cultiu
 història
Coneix la tomata de penjar

Distintius de qualitat

L'associació

Compra on-line



Presentació

La Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert és ideal per a consumir crua i també cuinada. El seu ús més conegut i tradicional és untada crua sobre el pa i acompanyada d'un poc d'oli d'oliva i sal, es tracta del famós pa amb tomata. També sol menjar-se en amanides i és molt apropiada per a fer salses per la seua abundància de polpa i d'aigua. Torrada és un exquisit acompanyament de carns, peixos o verdures que aporta valor afegit als plats i sofregida és un condiment excel·lent per als guisats, de entre els quals la paella potser el més habitual quant a l'ús d'aquesta tomata.





tomatadepenjar®
Alcalà de Xivert

presentació
 propietats
 cultiu
història
Coneix la tomata de penjar

Distintius de qualitat

L'associació

Compra on-line



Història

De 9000 anys abans de Crist existeixen ja indicis de presència humana al terme d'Alcalà de Xivert, restes principalment d'artesania lítica i ceràmica. D'època neolítica hi ha testimonis arqueològics de relacions comercials amb els pobles de les grans cultures mediterrànies de l'antiguitat, com ara els egipcis, els grecs o els cartaginesos, i ja d'època ibèrica es coneixen diferents poblats, necròpolis i enterraments dispersos. També d'aquesta època es pot constatar el conreu ordenat de l'olivera i la vinya i el comerç de l'oli i el vi per aquesta part de la ribera mediterrània.



COMPREENSIÓ LECTORA

Quin és el sinònim correcte de la paraula "untada"?

- a) refregada.
- b) ratllada.
- c) trossejada.
- d) atapeïda.

Relaciona la columna de l'esquerra amb la columna de la dreta. Escriu el número de cada frase de la columna esquerra en el quadre corresponent a cada frase de la columna dreta.

1) Per a l'elaboració del famós <i>pa amb tomata</i> , la <i>tomata de penjar</i> ha d'anar acompanyada ...	a) de verdures, oli i sal, entre d'altres.	☐
2) L'elaboració d'ensalades ha d'anar acompanyada ...	b) amb un poc d'oli d'oliva i sal.	☐
3) La <i>tomata de penjar</i> torrada és un acompanyament excel·lent per a ...	c) carns, peixos i verdures.	☐

Indica quines de les següents oracions són verdaderes o falses. Rodeja V (si és vertadera) o F (si és falsa).

1) Existixen indicis de presència humana en el terme de la localitat des de l'any 9.000 a. C.	V	F
2) Hi havia relacions comercials amb els egipcis, els grecs i els cartaginesos.	V	F
3) En aquella època es pot constatar el comerç del raïm i les olives per les terres d'interior.	V	F
4) La <i>tomata de penjar</i> sofregida és un condiment excel·lent per a les postres.	V	F

Quines informacions podem trobar en la pàgina web de la Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert? Assenyala les respostes correctes.

- ☐ 1) Història.
 - ☐ 2) Distintius de qualitat.
 - ☐ 3) Compra en línia.
 - ☐ 4) Receptes.
 - ☐ 5) Agricultura de la zona.
 - ☐ 6) Notícies.
-

Quin d'estos textos es podria afegir a la informació de la pàgina web?

- a) La Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert es comercialitza i es consumix actualment com a producte fresc al llarg de tot l'any. La seua pell és molt fina i la polpa molt abundant, de la mateixa manera que el seu suc, compost bàsicament d'aigua.
- b) La Tomatina és una festa en forma de passacarrer que se celebra al municipi valencià de Bunyol. En esta els participants es tiren tomaques els uns als altres. Se celebra l'últim dimecres del mes d'agost, dins de la setmana de festes de Bunyol.
- c) La Tomata de Penjar d'Alcalà té unes propietats curatives molt interessants. El seu gust dolç fa que totes les persones que la proven hagen de consumir-ne com a mínim 1 kg cada dia.
- d) La Tomata de Penjar d'Alcalà mesclada amb taronges, alls, cebes tendres i carxofes de Benicarló es forma una pomada que aplicant-te-la al cap fa que aprengues les taules de multiplicar més ràpidament.

Quina és la funció principal d'este text?

- a) Contar una història fantàstica.
- b) Contar una història d'humor.
- c) Oferir informació sobre un producte.
- d) Oferir l'opinió personal d'un cuiner famós.