NOM: …… Nº: …… DATA: ……

COMPRENSIÓ 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.

b. Mantega de vaca, cereals allargats i xocolata negre.

c. Mantega de cacauet, cereals en gra 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.

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.