

NOM:

DATA:

COMPRESIÓ LECTORA. TEXT 2

Llegeix aquest text amb atenció i tria la resposta correcta a cada pregunta.

LA CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

Com es conservaven els aliments abans que s'inventessin les neveres? Vet aquí cinc mètodes que s'han fet servir des de temps immemorials per conservar el menjar.

LA SAL

Si cobrim un aliment amb sal, el deshidratem, és a dir, li traiem l'aigua i evitem que hi actuïn bacteris o fongs. Ho fem, per exemple, amb el bacallà i les anxoves. També ho fem amb el pernil. Però, en aquest cas, la sal serveix per curar la carn crua, és a dir, la carn perd l'aigua gràcies a la sal, s'asseca i ja no cal cuinar-la per menjar-la.



LA MEL I EL SUCRE

En temps de l'antiga Grècia, s'acostumava a conservar la fruita dins la mel, que és un aliment que no caduca mai.

L'arribada de la canya de sucre, provinent de la Xina, va donar pas a les melmelades, que s'elaboren fent bullir la fruita amb aigua i sucre.



EL VINAGRE

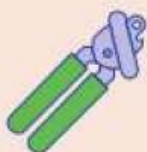
L'acidesa del vinagre manté allunyats bacteris i altres microorganismes que poden fer malbé el menjar. El fem servir per conservar aliments en escabetx, per exemple les sardines, el bonítol, la tonyina i també productes vegetals com els cogombres.



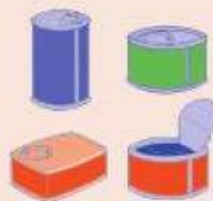
COMPREENSIÓ LECTORA. TEXT 2

LES LLAUNES

Les llaunes es van inventar a principis del segle XIX. S'omplen els envasos, se segellen i es bullen per matar els bacteris. Així, el menjar pot aguantar molts mesos



i transportar-se amb facilitat. Primer, les llaunes s'obrien a cops de martell. Després es va inventar l'obrellaunes. Avui en dia, les llaunes incorporen una anella per obrir-les fàcilment.



EL GEL

Abans d'inventar les neveres elèctriques a principis del segle XX, era molt comú fer servir els pous de glac. Eren pous on s'acumulava neu o gel, que després es venia per conservar els aliments en fresc. S'hi emmagatzemava la neu, i d'aquesta manera es podia conservar el menjar durant l'estiu.



El malbaratament alimentari

Actualment, encara que sabem conservar els aliments, tenim un gran problema de malbaratament alimentari: tots aquells aliments que es llencen. S'ha calculat que cada any es perd un terç del menjar que es produeix al món.

No tots els productes que surten del camp o dels horts arriben al seu destí. Durant aquest trajecte, algunes peces es fan malbé. A més, a les botigues i als supermercats, el menjar té una vida curta perquè té data de caducitat.

Finalment, a vegades, a les llars i als restaurants acabem llençant menjar, sigui perquè no l'hem conservat bé o perquè no hem calculat bé.

COMPREENSIÓ LECTORA. TEXT 2

Què cal tenir en compte?

- A tot el món, es malbaraten 1.300 milions de tones d'aliments l'any.
- Amb la meitat del menjar malbaratat es podrien alimentar els 800 milions de persones que passen gana al món.
- A Catalunya, cada habitant llença a l'any uns 35 kg de menjar, aproximadament.

Què hi podem fer?

- Planificar els àpats de la setmana i comprar només allò que necessitem.
- Comprovar la data de caducitat dels productes a l'hora de comprar-los.
- Posar a primera línia de la nevera allò que s'ha de consumir abans.
- El 40 % de la brossa que generem és orgànica i s'hauria de llençar al contenidor marró per poder-ne fer compost.

El planeta necessita la nostra col·laboració!

Revista *COCOTER*, núm. 7, juliol 2020 (text adaptat)

25. Des de quan es fan servir les tècniques de conservació dels aliments que es descriuen al text?

- ☐ a. Des de temps molt llunyans.
- ☐ b. Des de fa un parell de dècades.
- ☐ c. Des de la invenció de les neveres.
- ☐ d. Des que tenim menys temps per cuinar.

26. Segons el text, la sal protegeix els aliments dels bacteris i els fongs, perquè...

- ☐ a. destrueix els microorganismes perjudicials.
- ☐ b. transforma els microorganismes en aigua.
- ☐ c. absorbeix l'aigua dels aliments.
- ☐ d. aporta aigua als aliments.

COMPRENSIÓ LECTORA. TEXT 2

27. Segons el text, quin dels aliments següents es conserven habitualment en sal?

- ☐ a. Els tomàquets.
- ☐ b. Els ous.
- ☐ c. El peix.
- ☐ d. El pa.

28. Tria l'opció que està ben puntuada:

- ☐ a. Des de l'antiguitat es conserva la fruita, amb mel o fent-ne, mermelades.
- ☐ b. Des de l'antiguitat, es conserva la fruita amb, mel o fent-ne mermelades.
- ☐ c. Des de l'antiguitat es conserva, la fruita amb mel o fent-ne mermelades.
- ☐ d. Des de l'antiguitat, es conserva la fruita amb mel o fent-ne mermelades.

29. Com s'elabora la mermelada?

- ☐ a. Es posa la fruita al forn.
- ☐ b. S'asseca la fruita al sol.
- ☐ c. Es cobreix la fruita amb mel.
- ☐ d. Es bull la fruita amb aigua i sucre.

30. Què tenen en comú els productes fets amb escabetx, com la tonyina, les sardines o el bonítol?

- ☐ a. Se'ls afegeix vinagre.
- ☐ b. Caduquen ràpidament.
- ☐ c. S'han de conservar a la nevera.
- ☐ d. S'han de cuinar abans de menjar.

COMPREENSIÓ LECTORA. TEXT 2

31. Tria l'opció correcta per completar l'oració següent:

(No cal que escriguis a l'espai en blanc.)

Actualment, les llaunes conserven molt de temps els aliments
i en _____ el transport.

- ☐ a. faciliten
- ☐ b. facilitarien
- ☐ c. facilitaven
- ☐ d. facilitessin

32. Actualment, gairebé no fem servir els obrellaunes, ja que...

- ☐ a. només es van fer servir a principis del segle XX.
- ☐ b. les llaunes incorporen sistemes d'obertura fàcil.
- ☐ c. són eines amb les quals ens podem fer mal.
- ☐ d. fa uns anys es van deixar de fabricar.

33. Quina paraula significa el mateix que «glaç» (subratllat en el text)?

- ☐ a. Gelatina.
- ☐ b. Gelosia.
- ☐ c. Gelat.
- ☐ d. Gel.

34. Un «terç» (subratllat en el text) del menjar que es produeix al món es llença, això és...

- ☐ a. la meitat.
- ☐ b. una tercera part.
- ☐ c. una quarta part.
- ☐ d. una desena part.

COMPREENSIÓ LECTORA. TEXT 2

- 35.** A l'oració: «Cal planificar els aliments que consumirem en els nostres àpats abans de comprar-los als mercats», la paraula subratllada «los» es refereix als...
- ☐ a. consumidors.
 - ☐ b. aliments.
 - ☐ c. mercats.
 - ☐ d. àpats.
- 36.** La data de caducitat d'un aliment indica el dia a partir del qual...
- ☐ a. es recomana no consumir-lo.
 - ☐ b. estarà prohibit consumir-lo.
 - ☐ c. es va posar a la venda.
 - ☐ d. es va envasar.
- 37.** Es recomana posar els aliments que caduquen aviat a primera línia de la nevera, perquè...
- ☐ a. ocupin menys lloc.
 - ☐ b. són els aliments més saludables.
 - ☐ c. estiguin prou a la vista per consumir-los aviat.
 - ☐ d. puguem planificar bé els àpats de la setmana.
- 38.** Quin percentatge de la brossa que generem s'hauria de llençar al contenidor marró?
- ☐ a. El 30 %
 - ☐ b. El 35 %
 - ☐ c. El 40 %
 - ☐ d. El 45 %
- 39.** L'objectiu del text és informar-nos perquè aprenguem a...
- ☐ a. elaborar mermelades.
 - ☐ b. fer servir el compost.
 - ☐ c. fer conserves en vinagre.
 - ☐ d. reduir el malbaratament alimentari.