

Gaur zer prestatuko dugu?

Azken jarduera: Jarduera-sekuentziaren bukaeran, ikasle bakoitzak bere gogoko errezeta idatzi eta guztiekin bildumatxo bat egingo dugu; liburuxka itxura eman eta euskaltegiko harreran jarriko dugu, edozeinek hartzeko.

Egileen izenak liburuxkaren atzeko aldean idatziko ditugu, ikasleak harro-harro egongo dira eta ale bana etxera eramateko aukera izango dute familiari eta lagunei erakusteko.

Jardueraren ibilbidea:

0.- Ona al zara sukaldean?

- Girotze-ariketa: Elkarri galderak eginez, gaiari sarrera emango diote ikasleek.
- Talde handian, jasotako informazioa azalduko dute.
- Koadro batean, ikasle bakoitzaren espezialitatea idatziko dute, bilduman nork zer idatziko duen jakite aldera.

A.- Errezeta irakurri eta zer prestatzeko den asmatu

- Izenbururik gabeko errezeta bat irakurrita, zer prestatzeko den idatz dezatela ikasleek.
- Tresnak, osagaiak eta aditzak jaso ditzatela taula batean.
- Errezetako aditzei erreparatu eta nork bere errezetarako beharko dituenak aurreikusi eta idatziz jaso. Azkenik, ikaskide batekin konparatu.

ETXERAKO LANA-LEXIKOA

- Lexikoaren lanketa: Aditzak esaldietako hutsuneetan kokatu
- Sukaldeko gailu eta tresnak. –gailu atzizkia duten hitz batzuk idatzi eta sukaldean erabiltzen diren tresna batzuen izenak bilatu.

B.-Errezetaren urratsak ordenatu

- Bigarren errezeta baten osagaiak irakurrita, zer prestatzeko den idatziz eman.
- Desordenatuta dauden errezetaren urratsak irakurri eta ordenatu.
- Ordena baieztatu, prozesu baten gaineko audioa entzunez.

C.- Gramatika

- Denborazkoak: Azalpen-laburpena banatu ikasleei. Zalantzak argitu.

Aldiberekotasuna:

-(e)nean (etorri naizenean hemen zegoen)

Aurrekotasuna:

baino lehen, aurretik

Ondokotasuna:

ondoren, eta gero

Iraupena adieraztekoak:

arte, bitartean

ETXERAKO LANA-DENBORAZKOAK

- Gaztelaniazko moldeak euskaratu.

D.- Zein da zure espezialitatea?

- Bilduma osatzeko, ikasle bakoitzak sukaldean bere espezialitatea zein den erabaki eta errezeta idatziko du. Zer idatzi ez badaki, sarean errezeta batzuk begiratu eta horietako bat aukeratuta egin beharko du.

Jardueraren helburuak

Idazmenean, lagun, senide edo lankideei instrukzio eta jarraibide errazak emateko gai izatea: errezeta labur eta sinpleak.

Entzumenean, lagunek eta hurbilekoek emandako argibideak ulertzea: errezeta errazak, horien gainean emandako jarraibideak ulertzeko gai izatea.

Testuak

Jarraibideak eta arauak.

Elkarrizketa sinpleak.

Funtzioak

Jarraibide sinpleak eman.

Iritzia eskatu eta eman.

Ustea adierazi.

Adierazpide testualak

Konexioa:

- Ordena-adierazleak.
- Denbora-antolatzaileak.

Gaia

Janaria prestatzeko moduak.

Eduki linguistikoak

- Zenbatzaileak: zehaztuak eta zehaztugabeak: bi, apur bat, asko... (eduki berria)
- Denborazko esaldiak, prozesuak deskribatzeko. (eduki berria)
- Deklinabidea: Mugagabearen erabilera, instrumentala. (A1 mailako edukiak diren neurrian, errepara daitezke)
- Kopuru-adierazpenak: kilo bat, 10g . (A1 mailako edukia den neurrian, errepara daiteke)
- Agintera: partizipio burutua. (A1 mailako edukia den neurrian, errepara daiteke)
- Lexikoa: Janariak eta osagaiak
- Eratorpena: -gailu atzizkia-sukaldeko tresneria. (eduki berria)
- Zeharra: uste dut... -(e)LA

0.- Ona al zara sukaldean?

1.- Egin galdera hauek zure gelako ikasle bati eta jaso bere erantzunak:

1.- Normalean, zuk prestatzen dituzu otorduak etxean?

- Bai, beti
- Ez
- Batzuetan

2.- Zein d(ir)a zure platerik gustukoena(k)?

3.- Eta zure espezialitatea (baldin baduzu)?

4.- Zer egiten duzu errezetak lortzeko?

- Interneten begiratzen dut
- Sukaldaritza-liburuetan begiratzen dut
- Lagunei galdetzen dut
- Neuk asmatzen ditut
- Leku guztietatik lortzen ditut



2.- Ondoren, talde handian, kontatu besteei jaso duzuna.

Adibidez:

o Mikelek normalean berak prestatzen ditu otorduak etxean. Bere platerik gustukoena legatza saltsan da eta bere espezialitatea, sagar-tarta. Errezetak lortzeko, Interneten begiratzen du eta lagunei galdetzen die.

o Mirenek normalean berak ez ditu prestatzen otorduak etxean. Bere platerik gustukoena arroza eta potajeak dira eta bere espezialitatea, txipiroiak. Errezetak Internetetik eta sukaldaritza-liburuetatik lortzen ditu.

3.- Erronda bukatzen duzuenean, jaso koadro batean ikasle bakoitzaren espezialitatea. Jarduera bukatzean, nork bere espezialitatearen errezeta idatziko du bildumarako.

A.- Errezeta irakurri eta zer prestatzeko den asmatu

Hasteko, lapiko batean arraina uretan jarri egosten, eta irakiten hasten denean, uretatik atera. Hor bertan egosi tipula eta porrua. Ondoren, nahastu tomate-saltsa eta olio, eta irabiagailuaz xehatu. Hori egin ondoren arrain-zatiak, txirlak eta ogi-puskak salda horretan egosi apur batean. Bukatzeko, behar badu, bota gatz pixka bat zerbitzatu aurretik.



Zer prestatzeko da errezeta?

Zure erantzuna idatzi eta gero, ikaskide batekin konparatu eta erantzun bakarra adostu.

- o Nik uste dut marmitakoa dela. Eta zuk?
- o Ez, ez da marmitakoa. Arraina dauka, baina bakailaorik ez.

2.- Koadroa osatu: Orain, irakurri berriro errezeta eta osatu segidan duzun koadroa:

Tresnak	Osagaiak	Aditzak

Zure koadroa osatu eta gero, ikaskide batekin konparatu eta aldaketak adostu.

- *Ze osagai idatzi dituztu? Nik arraina eta olioia idatzi ditut.*
- *Nik gehiago idatzi ditut: arraina, olioia, gatza, txirlak...*

3.- Orain ekintzei erreparatuko diegu. Zein dira errezetan daudenak? Hemen idatzi. Denen esanahia dakizu? Ez badakizu, galdetu zure ikaskideei.

Ekintzak	Esanahia

4.- Pentsatu orain zure espezialitatea prestatzeko erabiliko dituzun aditzak zein diren. Hemen jaso (ez badakizu nola esaten diren euskaraz, gaztelaniaz idatzi eta gero hiztegian begiratu edo ikaskide bati galdetu) eta bukaeran idatziko duzun errezetarako gorde.

-
-
-
-
-

5.- Konparatu zure ekintzak ikaskide batekin. Berdinak dira?

- o *Ze ekintza idatzi dituztu? Nik oilaskoa eta patatak egingo ditut. Horregatik "erre" eta "frijitu" idatzi ditut.*
- ☺ *Nik flan bat egin nahi dut eta "cocer al baño María" idatzi dut. Nola esaten da euskaraz?*
- ☺ *Hiztegian jartzen du "Maria bainuan egosi".*

B.-Errezetaren urratsak ordenatu

1.- Lehenengo, irakurri osagaiak eta esan:

Zer prestatuko dugu?

OSAGIAK	• 300 g txorizo fresko	• Oliba-olioa
	• 1Kg patata berri	• Baratxuri bat
	• Tipula bat	• Piper-hautsa
	• 2 erramu-hosto	• Gatza



Zure erantzuna idatzi eta gero, ikaskide batekin konparatu eta erantzun bakarra adostu.

- *Nik **uste dut** patata-tortilla bat dela. Eta zuk?*
- *Tortilla bat?. Ez, patata eta txorizoa dauka, baina arrautzarik ez.*

2.- Orain irakurri errezeta nola egiten den eta urratsak ordenatu:

- ___ Zerbitzatu baino lehen, estali patatak, 10 minutuz . Besterik ez! On egin!
- ___ Orain olio errea bota lapikora.
- ___ Gero, uretan ipini eta urak irakiten duenean tipula, erramua eta txorizoa bota.
- ___ 30-40 minutuz utzi egosten su txikian.
- ___ Patatak zuritu eta garbitu.
- ___ Garbitu ondoren, zatitu.
- ___ Normalean lapikoan bertan zerbitzaten da.
- ___ Aparte, zartagin batean olio errea prestatu, baratxuria, tipula eta piper hautsarekin
- ___ Txorizoa, lapikoan ipini aurretik sardexkarekin zulatu.

<https://labur.eus/BAY8V>



3.- Ordena egokia den ikusteko, errezeta entzungo duzu orain.

C.- Gramatika

PROZESUAK DESKRIBATZEKO

Prozesu bat deskribatzeko, instrukzioak emateko, pausoak zer ordenatan eman behar diren azaltzeko, egitura hauek erabiltzen dira euskaraz:

Lehenago:	Hasiera:	Iraupena	Gero:	Bukaeran:
AURRETIK/BAINO LEHEN => ADITZA + AURRETIK / BAINO LEHEN	Hasteko, hasieran...	ADITZA+ARTE ADITZA+BITARTEAN	ETA GERO => ADITZA + ETA GERO ONDOREN => ADITZA + ONDOREN -(e)NEAN	AMAIERAN / BUKAERAN AMAITZEKO / BUKATZEKO
<i>Bota gatz pixka bat zerbitzatu aurretik/baino lehen</i>	<i>Hasteko, patatak zuritu</i>	<i>Urak irakin arte, ez bota tipula Patatak zuritu bitartean, ura irakiten jarri</i>	<i>Hori egin eta gero/ondoren, arrain-zatiak egosi. Hori egiten duzunean, arrain-zatiak egosi.</i>	<i>Bukatzeiko / amaieran / bukaeran, zerbitzatu aurretik, beharrezkoa da patatak estalita edukitzea 10 minutuz.</i>

D.-Zein da zure espezialitatea?

Orain zure espezialitatea zein den ikusi nahi dugu. Nahi duzun lekuan bilatu: etxeko sukaldaritza-liburuetan, Interneten, lagun bati deitu eta galdetu...

Ez dakizula ze errezeta aukeratu? Lasai egon, helbide honetan errezeta asko aurkituko dituzu-eta:

Idatzi hemen zure errezeta: Ez ahaztu osagaiak eta neurriak!

<http://www.ikasbil.eu/s/web/ikasbil/errezetak>



*Kontuan izan errezeta guztiekin bilduma osatuko dugula. Txukun idatzi!

ETXERAKO LANA-LEXIKOA

Aditzak

Badakizu zer esan nahi duten aditz hauek? Bete hutsuneak aditz egokiak erabiliz:

zatitu/txikitu, estali, gorritu, zuritu, garbitu, zulatu



1. Oilaskoa ondo _____ dut labean, ondo eginda gustatzen zait-eta.

2. Patata asko _____ ditut, porru-patatak egin nahi ditut-eta.

3. Lapikoa _____ dut, gisatua hobeto egiteko.

4. Txorizoa _____ duzu? Bestela, ez da ondo egingo.

5. Fruta asko _____ behar da mazedonia egiteko.



Sukaldeko tresnak

Lapikoa eta irabiagailua irakurri ditugu errezetan. Beraz, tresna batzuen izenak (ez denak), -gailu atzizkia erabiliz sortzen dira.

Irabiatu + gailu atzizkia = irabiagailua

Idatzi -gailu atzizkia daukaten sukaldeko tresna hauen izenak:

Frijitzeko balio duen gailua _____ Ontziak garbitzeko balio duen gailua _____

Txigortzeko balio duen gailua _____ Hozteko balio duen gailua _____

Izozteko balio duen gailua _____

Lapikoaz gain, beste tresna eta ontzi asko erabiltzen ditugu sukaldean. Horien izenak bilatuko dituzu?

Sartén _____

Cazo _____

Recipiente _____

Cazuela _____

Olla _____

Robot de cocina _____

Plancha de asar _____

Horno _____



ETXERAKO LANA-DENBORAZKOAK

Eman euskaraz:

Antes de comerlo/a:

Antes de encender el fuego:

Antes de entrar en la cocina:

Antes de poner la mesa:

Antes de ponerlo/a en la cazuela:

Antes de servirlo:

Cuando esté cocido:

Cuando estén limpios:

Cuando hierva el agua:

Después de abrir la puerta:

Después de cocer las patatas:

Después de limpiarlas:

Después de poner la mesa:

Hasta que hierva el agua:

Hasta que se cuezan los huevos:

Hasta que se enfríen:

Mientras se cuecen los chorizos:

Mientras se dora el pollo:

Mientras se fríen los pimientos:

Erantzun-orriak, transkripzioak eta erreferentziak:

A.- Errezeta irakurri eta zer egiteko den asmatu

1.- Zer prestatzeko da errezeta? **Arrain-zopa egiteko errezeta da**

2.- Koadroa osatu:

TRESNAK	OSAGAIK	ADITZAK
Lapikoa Batidora / Irabiagailua	Ogi-puskak Ura Arraina Tipula Porrua Tomate-saltsa Olioa Txirlak Gatza	Uretan jarri egosten Irakiten hasi Uretatik atera Egosi Nahastu Xehatu Bota

3.- Errezetan dauden aditzak hauek dira:

Uretan jarri egosten
Irakiten hasi
Uretatik atera
Egosi
Nahastu
Xehatu
Bota
Zerbitzatu

B.-Errezetaren urratsak ordenatu

1.- Zer prestatuko dugu? Patatak txorizoarekin/Errioxar erara

2.- Hauxe da urratsen ordena egokia:

- 1) Patatak zuritu eta garbitu.
- 2) Garbitu ondoren, zatitu.
- 3) Gero, uretan ipintzen dira eta urak irakiten duenean tipula, erramua eta txorizoa bota.
- 4) Txorizoa, lapikoan ipini aurretik sardexkarekin zulatu.
- 5) Aparte, zartagin batean olio errea prestatu, baratxuria, tipula eta piper hautsarekin
- 6) Orain olio errea bota lapikora.
- 7) 30-40 minutuz utzi egosten su txikian.
- 8) Normalean lapikoan bertan zerbitzatzeko da.
- 9) Zerbitzatu baino lehen, estali patatak, 10 minutuz. Besterik ez! On egin!

Entzungaiaren transkripzioa:

Nola prestatzen dira patatak txorizoarekin?

- Aizu, Joxe, txorizo batzuk oparitu dizkirate eta patata asko daukat etxean. Zuk ba al dakizu patatak txorizoarekin prestatzen? Ikasi nahi dut. Azalduko didazu?

- Jakina! Begira, lehenbizi osagaiak apuntatu: Kilo bat patata berri, tipula bat, 2 erramu-hosto...

- Ai ene! Itxaron pixka bat: tipula bat...

- Bai, 2 erramu-hosto... 300 gramo txorizo fresko, oliba-olioa, baratxuria, piperrautsa eta gatza behar dituzu.

- Eta gatza... oso ondo, eta nola egiten da errezeta hau?

- Erraza da. Entzun ondo eta idatzi: Hasteko, patatak zuritu. Gero, garbitu eta ondoren, zatitxoetan txikitu. Hori egin eta gero, uretan ipini. Urak irakiten duenean, tipula erdibanatuta, erramua eta txorizoa osorik gehitu. Kontuz! Txorizoa lapikoan ipini aurretik, sardexkaz zulatu behar da, gero pittin bat desegiteko.

- Ondo, uste dut dena apuntatu dudala. Bukatu duzu?

- Ez, pixka bat falta da. Aparte, zartaginean, olio errea prestatu, baratxuria, tipula eta piperrautsa nahastuz. Olio errea lapikora bota eta 30-40 minutu inguru utzi egosten, su txikian.

Normalean, lapiko berean zerbitzatzeko da, baina zeuk ikusi.

- Hori da dena?

- Bai, bueno, ia amaitu dugu...Bukatzeko, zerbitzatu aurretik, beharrezkoa da patatak estalita edukitzea 10 minutuz.

- Errezeta erraza da. Bihar egingo dut. Mila esker!

- Kontatuko didazu! Eta gorde pixka bat neuk ere dastatzeko!

ERREFERENTZIAK:

Jarduera gehiago hemen:

<http://www.ikasten.ikasbil.eus/mod/scorm/view.php?id=1354326>

Errezetak:

<http://www.ikasbil.eus/web/ikasbil/errezetak>

ETXERAKO LANA-LEXIKOA

Erantzunak

Aditzak

1. Oilaskoa ondo **gorritu** dut labean, ondo eginda gustatzen zait-eta.
2. Patata asko **zuritu** ditut, porru-patatak egin nahi ditut-eta.
3. Lapikoa **estali** dut, gisatua hobeto egiteko.
4. Txorizoa **zulatu** duzu? Bestela, ez da ondo egingo.
5. Fruta asko **zaitu / txikitu** behar da mazedonia egiteko.

Hona hemen sukaldeko tresnen izenak:

Frijigailua
Txigorgailua
Ontzi-garbigailua
Hozkailua
Izozkailua

Sukaldeko tresna eta ontzi gehiago:

Zartagina
Ontzia, kazoa, burruntzalia
Ontzia
Kazola
Heltzea, lapikoa, tupina
Sukaldeko robota
Erretzeko plantxa
Labea

Etxerako lana-Denborazkoak

Erantzunak

Antes de comer/a:

Antes de encender el fuego:

Antes de entrar en la cocina:

Antes de poner la mesa:

Antes de ponerlo/a en la cazuela:

Antes de servirlo:

Cuando esté cocido

Cuando estén limpios

Cuando hierva el agua:

Después de abrir la puerta:

Después de cocer las patatas:

Después de limpiarlas:

Después de poner la mesa:

Hasta que hierva el agua

Hasta que se cuezan los huevos

Hasta que se enfríen

Mientras se cuecen los chorizos

Mientras se dora el pollo

Mientras se fríen los pimientos

Jan aurretik/ baino lehen

Sua piztu aurretik/ baino lehen

Sukaldean sartu aurretik/ baino lehen

Mahaia ipini aurretik/baino lehen

Lapikoan ipini aurretik/baino lehen

Zerbitzatu baino lehen

Egosita dagoenean.

Garbi daudenean.

Urak irakiten duenean

Atea ireki ondoren/eta gero

Patatak egosi ondoren/eta gero

Garbitu ondoren

Mahaia ipini ondoren/eta gero

Urak irakin arte.

Arrautzak egosi arte.

Hoztu arte.

Txorizoak egosi bitartean.

Oilaskoa gorritu bitartean.

Piperrak frijitu bitartean.