

Hemläxa

Årskurs:

Gymnasiet

Ämne:

Spanska 2

Tema:

Mat och matlagning

Ordkollen

Här listas fem ämnesord på läxans tema som är bra att känna till betydelsen av.

- **Ingredientes:** Ingredienser som behövs för att laga en maträtt.
- **Receta:** Recept som beskriver hur man lagar en viss rätt.
- **Cocinar:** Att laga mat.
- **Freír:** Att steka något i olja eller fett.
- **Tortilla española:** En spansk omelett gjord på ägg och potatis.

Instuderingsfrågor

1. Vilken typ av maträtter ingår i det spanska köket?
2. Vad är en paella?
3. Hur beskriver man en maträtt på spanska?
4. Vilka termer använder man när man pratar om matlagning?
5. Vad betyder "cocinar" på svenska?
6. Ge exempel på tre ingredienser i en typisk paella.
7. Hur kan man ge feedback på ett recept?

8. Vad är skillnaden mellan tapas och en huvudrätt?
9. Hur planerar man en vegetarisk maträtt i grupp?
10. Vilken betydelse har mat i den spanska kulturen?

Skrivuppgift

Uppgift 1: Skriv ett recept

Välj en maträtt som du känner till och skriv ett enkelt recept på spanska. Inkludera ingredienser, steg i tillagningen och eventuella tips.

Svarslängd: ca. 150 ord (En sida).

Uppgift 2: Beskriv en traditionell maträtt

Skriv en kort text där du beskriver en traditionell maträtt från ett spanstalande land. Inkludera ingredienser, hur den tillagas och varför den är viktig i kulturen.

Svarslängd: ca. 150 ord (En sida).

Uppgift 3: Reflektera över matens betydelse

Reflektera över betydelsen av mat i din egen kultur och jämför den med det spanska köket. Vilka likheter och skillnader kan du se?

Svarslängd: ca. 200 ord (En sida och en halv).

Exit-ticket

1. Vad betyder "receta" på spanska?

Svar:

2. Nämn tre ingredienser i en typisk paella.

Svar:

3. Vad är verbet för "att laga mat" på spanska?

Svar:

4. Skriv en mening som beskriver en maträtt.

Svar:

5. Vilken typ av maträtt är "tapas"?

Svar:

Tags: [Gymnasiet](#), [Spanska](#)