

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.

- **Paella:** En traditionell spansk risrätt som vanligtvis innehåller skaldjur, kött och grönsaker.
- **Tapas:** Små rätter eller snacks som ofta serveras i barer och restauranger i Spanien.
- **Gazpacho:** En kall grönsakssoppa typisk för Spanien, vanligtvis gjord på tomater, gurka och paprika.
- **Tortilla española:** En spansk omelett, vanligtvis gjord på potatis och lök.
- **Cocinar:** Det spanska verbet för "att laga mat".

Instuderingsfrågor

1. Beskriv vad paella är och vilka ingredienser som oftast ingår.
2. Vad är tapas och hur serveras de i Spanien?
3. Vad består traditionell gazpacho av?
4. Vilka skillnader finns det mellan tortilla española och en vanlig omelett?
5. Nämn tre vanliga ingredienser i det spanska köket.
6. Hur används ris i det spanska köket? Ge exempel på maträtter.
7. Vad är ett typiskt spanskt måltidsmönster?
8. Hur skulle du förklara vad "cocinar" betyder för någon som inte talar spanska?
9. Vilken maträtt skulle du vilja laga och varför?
10. Vad betyder ordet "receta" och hur används det i samband med matlagning?

Skrivuppgift

Uppgift 1: Receptbeskrivning

Skriv ett recept på din favorit maträtt på spanska. Inkludera ingredienser,

tillagningssteg och en kort beskrivning av rätten.
Svarslängd: ca. 200 ord (En sida)

Uppgift 2: Matlagningens betydelse

Skriv en reflektion om betydelsen av mat och matlagning i vår kultur. Vad tycker du att mat symboliserar?
Svarslängd: ca. 250 ord (En och en halv sida)

Uppgift 3: Matrespons

Välj en spansk maträtt som du skulle vilja laga. Skriv en kort text där du beskriver varför du valde just denna maträtt och vad du hoppas att det ska ge dig för erfarenheter.
Svarslängd: ca. 150 ord (En halv sida)

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