

Provkonstruktion

Syfte

Syftet med detta prov är att bedöma elevernas förståelse av det spanska köket och deras förmåga att använda det spanska språket för att beskriva recept och matlagningstekniker.

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

”Att använda språk för att beskriva recept, ingredienser och matlagningstekniker.”

Kunskapskrav

”Eleven kan förstå och använda det spanska språket i tal och skrift.”

”Eleven kan formulera meningar som beskriver recept och matlagning samt delta i samtal om mat och kultur.”

Prov

Faktafrågor

1. Vad betyder “receta” på spanska?

- A) Skaldjur
- B) Grönsaker
- C) Ingredienser
- D) ****Recept****

2. Vilken typ av maträtt är “tapas”?

- A) Huvudrätt
- B) ****Smårätter eller förrätter****
- C) Efterrätt

D) Soppa

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

A) Freír

B) Hornear

C) ****Cocinar****

D) Comer

4. Nämn tre ingredienser i en typisk paella.

A) Sal, pimienta, aceite

B) ****Arroz, mariscos, verduras****

C) Pan, queso, cebolla

D) Pollo, tomate, ajo

5. Vilken ingrediens är inte typisk i en tortilla española?

A) ****Kyckling****

B) Potatis

C) Ägg

D) Lök

6. Vad betyder "freír" på svenska?

A) Grilla

B) Koka

C) ****Steka****

D) Baka

7. Vilket av följande är en typisk spansk maträtt?

A) Tacos

B) Spaghetti

C) ****Paella****

D) Sushi

8. Vad innebär det spanska ordet "ingredientes"?

A) Recept

B) ****Ingredienser****

C) Matlagning

D) Servera

9. Vilken form av matlagningsteknik innebär att man kokar något i vatten?

A) ****Cocer****

B) Freír

C) Hornear

D) Asar

10. Vad beskriver en maträtt som innehåller "mariscos"?

A) Grönsaksrätter

B) ****Rätter med skaldjur****

C) Köträtter

D) Soppor

11. Vilken typ av maträtt är "gazpacho"?

A) ****Kall soppa****

B) Huvudrätt

C) Dessert

D) Förrätt

12. Vilken är den vanligaste ingrediensen i spansk omelett?

A) ****Potatis****

B) Ris

C) Bröd

D) Sallad

13. Hur beskriver vi typiskt en maträtt på spanska?

A) Med hjälp av bilder

B) ****Med ord och fraser****

C) Genom att smaka

D) Med recept

14. Vad kännetecknar traditionella spanska måltider?

A) Lätta och snabba

B) ****Många små rätter****

C) Endast smakrika desserter

D) Snabbmat

15. Vilket spansk ord används för "tillagas"?

A) Freír

B) ****Cocinar****

C) Servir

D) Hornear

Resonerande frågor

1. Beskriv viktiga ingredienser i paella och varför de är betydelsefulla för rätten.

Syftet är att eleverna ska visa sin förmåga att resonera kring kulturella aspekter av matlagning.

2. Diskutera hur maträtter som tapas kan påverka den sociala upplevelsen av en måltid.

Frågan ger möjlighet att fördjupa sig i sambandet mellan mat och kultur, vilket är centralt i språket.

3. Jämför två traditionella rätter från olika spanstalande länder och diskutera deras kulturella betydelse.

Examinera elevernas förmåga att göra djupgående jämförelser och analyser.

4. Reflektera över hur språket används för att beskriva känslor kopplade till matlagning och måltider.

Eleverna ges möjlighet att utforska språkliga nyanser i sina beskrivningar.

5. Vad säger en maträtt om kulturen den kommer ifrån? Tänk på ingrediensernas ursprung.

Ger eleverna chans att knyta samman mat, språk och kultur i ett resonemang.

6. Hur kan matlagning fungera som en form av konst? Ge exempel på kreativa maträtter.

Uppmuntrar till kreativt tänkande och analytiska färdigheter i att beskriva matlagning.

7. Beskriv hur en maträtt som "tortilla española" kan varieras beroende på region. Vad påverkar valen av ingredienser?

Syftar till att få eleverna att tänka på regionens påverkan på matkultur.

8. Diskutera hur språk kan användas för att föra vidare traditioner kopplade till matlagning inom en familj.

Frågan uppmuntrar resonemang om språkets roll i kulturarv och traditioner.

Bedömning

Faktafrågor: Varje korrekt svar ger 1 poäng, totalt 15 poäng.

Resonerande frågor: Varje fråga ger 3 poäng, totalt 24 poäng.

För att nå betyg E krävs minst 8 poäng, för C krävs 12 poäng (minst 3 poäng från resonerande frågor) och för A krävs 18 poäng (minst 5 poäng från resonerande frågor).