

Provkonstruktion

Årskurs: 9

Ämne: Spanska

Tema: Traditionell mat och dryck i spanstalande länder

Syfte

Syftet med provet är att bedöma elevernas kunskaper om traditionell mat och dryck i spanstalande länder, deras egenskaper och kulturella betydelse, samt att främja förståelsen för den kulturella kontexten kring dessa maträtter.

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

"Mat- och dryckeskulturen i spanstalande länder, inklusive typiska rätter, ingredienser och traditioner kopplade till matlagning och måltider."

Kunskapskrav

Eleven ska kunna beskriva och diskutera traditionella maträtter och drycker från spanstalande länder, samt förstå deras kulturella och historiska kontext.

Prov

Faktafrågor

1. Vilken av följande rätter är en typisk spansk maträtt?

A. Fettuccine Alfredo

B. Pizza

C. **Paella**

D. Sushi

2. Vad är en huvudingrediens i ceviche?

A. **Fisk**

B. Kyckling

C. Fläskkött

D. Ris

3. Vilket lands matkultur är tacos typisk för?

A. Argentina

B. ****Mexiko****

C. Peru

D. Spanien

4. Vilken dryck är populär i många spansktalande länder?

A. Kaffe

B. ****Sangria****

C. Tequila

D. Juice

5. Vad kännetecknar churros?

A. De är fyllda med kött

B. ****De är en söt degsort****

C. De är en typ av pasta

D. De serveras kalla

6. Vad beskriver "tapas"?

A. ****Små rätter****

B. En sorts efterrätt

C. Huvudrätt

D. Dryck

7. Vilken ingrediens är viktig i gazpacho?

A. Potatis

B. ****Tomat****

C. Kål

D. Morot

8. Vad är "asado"?

A. En typ av sallad

B. ****En grillfest****

C. En dryck

D. En typ av dans

9. Vilken av följande är inte en typisk mexikansk maträtt?

A. Tacos

B. Guacamole

C. ****Coq au vin****

D. Enchiladas

10. Vilket av följande länder har som tradition att servera "mate"?

A. Spanien

B. ****Argentina****

C. Chile

D. Peru

11. Vilken maträtt görs ofta med majs?

- A. Pasta
- B. ****Tamales****
- C. Risotto
- D. Pizza

12. Vad är meningen bakom "comer en la mesa"?

- A. Att äta ensam
- B. ****Att äta tillsammans****
- C. Att äta snabbt
- D. Att inte äta alls

13. Vad är en typisk ingrediens i mole?

- A. Kött
- B. ****Choklad****
- C. Ost
- D. Bröd

14. Vilket land är berömt för sin paella?

- A. Mexiko
- B. Peru
- C. ****Spanien****
- D. Colombia

15. Vad används ofta som smakförstärkare i traditionell spansk matlagning?

- A. Socker
- B. ****Saffran****
- C. Kanel
- D. Vitlök

Resonerande frågor

1. Diskutera hur mattraditioner kan spegla ett lands historia.

Syftet är att undersöka sambandet mellan mat och historia i olika kulturer.

2. Hur kan traditionell mat bidra till kulturell identitet?

Frågan öppnar för reflektion kring hur mat formar och bevarar kulturell identitet.

3. På vilket sätt kan förändrade mattraditioner påverka samhället?

Elever ges möjlighet att analysera effekten av globalisering på lokala mattraditioner.

4. Jämför en traditionell maträtt från ett spansktalande land med en svensk maträtt.

Uppmanar eleverna att göra kulturella jämförelser och reflektioner kring

smaker och tillagning.

5. Vilka faktorer anser du påverkar matkulturen i spanstalande länder?
Främjar kreativt tänkande om hur olika faktorer formar matkulturen.

6. Hur kan vi ta till vara på och bevara mattraditioner i en modern värld?
Frågar efter elevernas egna förslag på bevarande av traditioner i dagens samhälle.

7. Beskriv betydelsen av gemensamma måltider i ditt liv.
Ger möjlighet att reflektera över egen erfarenhet av mat och gemenskap.

8. Varför är det viktigt att förstå olika matkulturer i en globaliserad värld?
Syftet är att öka förståelsen för hur matkultur påverkar relationer mellan människor.

Bedömning

Provet bedöms med total 30 poäng; faktafrågorna ger max 15 poäng och resonerande frågor max 15 poäng. För betyg E krävs minst 8 poäng, för betyg C krävs 12 poäng (minst 3 poäng från resonerande frågor) och för betyg A krävs 18 poäng (minst 5 poäng från resonerande frågor).

Tags: [Prov](#)