

Provkonstruktion: Mat och matlagning

Provkonstruktion

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Spanska 2

Tema: Mat och matlagning

Syfte

Syftet med provet är att bedöma elevernas förståelse av det spanska köket samt deras förmåga att använda det spanska språket i relation till matlagning och receptbeskrivning.

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Lektionens fokus ligger på att introducera och diskutera det spanska köket, inklusive typiska ingredienser, maträtter och matlagningstekniker. Eleverna kommer att öva på att använda det spanska språket för att beskriva recept och matlagning.

Kunskapskrav

Eleven kan förstå och använda det spanska språket i tal och skrift, samt uttrycka sin åsikt och erfarenhet om mat och matlagning på ett korrekt sätt.

Prov

Faktafrågor

1. Vad är paella?

A. En typisk spansk risrätt, ofta med skaldjur eller kött.

B. En typisk italiensk pastarätt.

C. En mexikansk maträtt.

D. En typisk fransk dessert.

2. Nämn tre typiska ingredienser i det spanska köket.

- A. Pan (bröd), queso (ost), frutta (frukt).
- B. ****Aceite de oliva (olivolja), ajo (vitlök), pimientos (paprika).****
- C. Carne (kött), pasta (pasta), arroz (ris).
- D. Verduras (grönsaker), pescado (fisk), legumbres (baljväxter).

3. Hur säger man "att laga mat" på spanska?

- A. Cocinar.
- B. Comer.
- **C. Cocinar.****
- D. Beber.

4. Vad betyder "receta" på svenska?

- A. Recept.
- **B. Recept.****
- C. Mat.
- D. Skål.

5. Vilken maträtt är typisk för Spanien?

- **A. Tortilla española.****
- B. Spaghetti Bolognese.
- C. Sushi.
- D. Hamburger.

6. Vilken ingrediens ingår oftast i gazpacho?

- **A. Tomat.****
- B. Potatis.
- C. Pasta.
- D. Äpple.

7. Vad är tapas?

- A. En risrätt.
- B. ****Små rätter.****
- C. En sorts efterrätt.
- D. En dryck.

8. Vad är en vanlig krydda i spansk matlagning?

- **A. Paprika.****
- B. Stött peppar.
- C. Timjan.
- D. Basilika.

9. Vilken maträtt är gjord på potatis och ägg?

- **A. Tortilla española.****
- B. Paella.
- C. Gazpacho.
- D. Churros.

10. Vad är mariscos?

- A. Kött.
- B. **Skaldjur.**
- C. Grönsaker.
- D. Soppa.

11. Hur uttalar man "matlagning" på spanska?

- A. Cocinando.
- **B. Cocinando.**
- C. Comiendo.
- D. Bebiendo.

12. Vilken typ av ris används oftast i paella?

- A. Arborio.
- **B. Bomba.**
- C. Jasmin.
- D. Basmatiris.

13. Vad är "aceite de oliva"?

- A. Smör.
- **B. Olivolja.**
- C. Vin.
- D. Honung.

14. Vad heter den spanska dessert som görs av friterad deg?

- **A. Churros.**
- B. Flan.
- C. Crema.
- D. Tarta.

15. Vilken metod används för att laga en tortilla española?

- A. Grillning.
- B. **Stekning.**
- C. Bakning.
- D. Ångkokning.

Resonerande frågor

1. Diskutera vikten av mat i kulturen.

Syftet är att eleverna ska reflektera kring hur mat representerar kulturella värden.

2. Vilka skillnader och likheter finns mellan det spanska köket och det svenska köket?

Syftet är att uppmuntra eleverna att göra jämförelser och dra slutsatser.

3. Hur påverkar traditionella recept moderna matvanor?

Syftet är att få eleverna att tänka kritiskt på matlagning och dess utveckling.

4. Varför är det viktigt att bevara traditionella matlagningstekniker?

Syftet är att eleverna ska argumentera för bevarande av kulturarv.

5. Beskriv en maträtt du skulle vilja laga och varför?

Syftet är att ge eleverna möjlighet att uttrycka personlig smak och preferenser.

6. Hur påverkar lokala ingredienser valet av maträtter i det spanska köket?

Syftet är att eleverna ska förstå sambandet mellan ingredienser och kultur.

7. Resonera kring hur globaliseringen påverkar matlagning.

Syftet är att få eleverna att reflektera över globaliseringens roll i köket.

8. I vilken grad tycker du det är viktigt att anpassa recept till egna preferenser?

Syftet är att eleverna diskuterar individualisering inom matlagning.

Bedömning

Provets poängsystem är som följer:

- Faktafrågor: Varje korrekt svar ger 1 poäng, max 15 poäng.
- Resonerande frågor: Varje korrekt och välutvecklad svar ger mellan 1-3 poäng, max 24 poäng.

Totalt antal poäng: 39.

För betyg E krävs minst 8 poäng (minst 3 poäng från resonemang).

För betyg C krävs minst 12 poäng (minst 3 poäng från resonemang).

För betyg A krävs minst 18 poäng (minst 5 poäng från resonemang).