**Comprensió oral de la recepta dels canalons**

Llegeix atentament aquestes preguntes, demana ajuda si hi ha alguna paraula que no entens, avança quines creus que poden ser les respostes o com les descobriràs. Per últim visualitza el vídeo de la recepta de canalons d’en Sergi: la primera vegada per respondre les preguntes, la segona per repassar i si dubtes en alguna qüestió, torna’l a visualitzar per tercer cop. Per respondre només has d’omplir els buits o subratllar la resposta correcta en les preguntes d’opció múltiple. Quan la tinguis feta envia el document a [tutoria.tercer@escolaocata.cat](mailto:tutoria.tercer@escolaocata.cat) amb el teu nom com a títol del document.

1. Quins ingredients fan falta per fer la beixamel?
2. Ceba, alls tendres i llet.
3. Llet, formatge ratllat, farina i pasta de canalons.
4. Farina, llet, alls tendres, xampinyons, mantega i formatge ratllat
5. Farina, llet, alls tendres, xampinyons, mantega, massa de canalons i formatge ratllat
6. Perquè necessito bullir els canalons amb molta aigua?
7. Per evitar que es trenquin.
8. Quedaran més ben fets.
9. Per evitar que s’enganxin.
10. Les respostes a i c són correctes.
11. Que passarà si llencem la pasta dels canalons tots de cop a l’olla?
12. Quedaran poc fets.
13. Es couran molt bé.
14. Anirem més ràpids.
15. Es poden trencar.
16. Quant de temps bullirem els canalons?

Resposta:

1. Amb què untem les safates del forn?

Resposta:

1. Quants canalons ha fet el Sergi?

Resposta:

1. Què és un grumoll? Busca-ho al diccionari.

Resposta:

1. Quan aboquem la beixamel cal:
2. Escampar bé la salsa perquè arribi per totes les safates.
3. Cobrir totalment els canalons.
4. Parar compte de no cremar-se.
5. Parar compte no esquitxar.
6. Què afegim damunt de la beixamel?
7. Farina.
8. Llet.
9. A i b són correctes.
10. Formatge ratllat.
11. On cal posar la safata dels canalons?
12. Al mig del forn.
13. A la part de sota del forn.
14. A la part de dalt del forn.
15. No cala posar-la al forn.
16. Quant de temps i a quina temperatura cal coure els canalons?
17. 20 minuts a 200 graus.
18. A 225 graus, quan estigui fet ho traurem.
19. 10 minuts a 180 graus.
20. 20 minuts a 225 graus.
21. Quines recomanacions fa en Sergi al acabar la recepta?
22. “Disfrutar” menjant els canalons.
23. Rentar-se les mans.
24. Netejar la cuina.
25. B i c són correctes.