



TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

MATÈRIA:	Visual i plàstica	CURS	2n
PROFESSOR/A	Helena Carbonell		
Data entrega:	26 ABRIL 2020	Mail d'entrega:	hcarbon1@xtec.cat

RECEPTA DE CUINA

Incorporar en una recepta o en unes instruccions dibuixos que il·lustrin els passos a seguir, és una manera de transmetre, de forma més ràpida i directa la informació, o inclús una ajuda per a recordar millor el que ens explica.

La tasca d'aquesta setmana és la de **realitzar una recepta de cuina il·lustrada**.

Els primers passos que hauràs de seguir són els següents:

1. Pensa en una **recepta** que feu a casa que t'agradi.
2. Pregunta, informat de quins **ingredients** són necessaris per a fer-la. Escriu-los en un foli.
3. Pren nota de quins els **passos** a seguir per a fer la recepta.

Un cop tinguis tota aquesta informació podràs realitzar la **tasca final**, que consisteix a fer dues imatges, **dos dibuixos**.

- Dibuix **núm. 1**

En un full DIN A4 –mida estàndard- posa el nom de la recepta (el nom del plat) i fes el llistat dels ingredients necessaris per a fer la recepta, amb **un dibuix que acompanyi a cada un dels ingredients i/o estris de cuina**. És important que en aquesta pàgina aparegui:

- Nom de la recepta
- Els estris necessaris
- Els ingredients

Pots agafar idees i inspirar-te en les següents imatges



TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

HUMMUS

1 bote de garbanzos

1/2 tacita de zumo de limón

1 cdtita de sal

1 cda y media de tahini (crema de sésamo)

Helado de Ferrero rocher blanco

2 Yemas de Huevo

250 ml de nata para montar

100 gr de azúcar glass

250 gr de leche entera

1 tableta de chocolate blanco

1 tableta de chocolate blanco con avellanas

CÓMO HACER EL GAZPACHO PERFECTO

1 kg de Tomates

Un diente de ajo

Medio pepino

1 Pimiento verde italiano

Una rebanada de pan

INGREDIENTES

Sal

40 ml Vinagre

100 ml Aceite de oliva virgen extra



TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

Gazpacho



1 kilo
RIPE
TOMATOES,
PEELED,
CHOPPED



2 DESSERT
SPOONS
GRATED
ONION



3 GARLIC
CLOVES

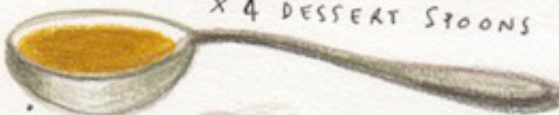
3/4
CUCUMBER,
PEELED,
CHOPPED



X 3 DESSERT SPOONS



X 4 DESSERT SPOONS



SALT
+
PEPPER



1. puree vegetables + bread
2. sieve 1/2 mixture
3. Season with oil, vinegar, salt + pepper.

4. serve cold
or with
ice cubes



2 HANDFULS of WHITE BREAD CRUMB



TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

- Dibuix núm. 2

En un full DIN A4 -mida estàndard- explica els **passos** a seguir per a fer la recepta, les instruccions. Fes com a mínim **tres dibuixos**.

Aquests dibuixos poden ser:

- Dels passos que tu consideris més important per a la realització del plat
- D'algun estri de cuina que sigui important
- O inclús un dibuix del plat final.

És important que en aquesta pàgina aparegui:

- Com es fa la recepta, pas a pas. Pots enumerar els passos necessaris.
- Temperatura del forn (si cal) o temps de cocció

Pots agafar idees i inspirar-te en les següents imatges.

GAZPACHO

1 Trocar 1 Kg de tomates, un pimentó, un pepino, un diente de ajo y pan duro.

2 Añadir aceite, vinagre, sal y agua. Triturar.

3 Pasar por el colador fino. Refrigerar para tomarlo bien fresco.

4

Galletas de Mantequilla

1 DEJAMOS 300gr DE MANTEQUILLA 15 min A TEMPERATURA AMBIENTE

2 MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA BLANDA CON 200 gr DE AZÚCAR

3 AÑADIMOS: 2 HUEVOS + 1 CUCHARADA DE ESENCIA DE VAINILLA

4 DESPUÉS AÑADIMOS 150 gr DE HARINA Y LO BATIMOS

5 ¡TRUCO! LA MASA ESTÁ LISTA CUANDO NO SE PEGA NI EN EL BOL NI EN LOS DEDOS

6 DEJAMOS REPOSAR 1h EN EL FRIGO

7 PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°

8 PONEMOS LA MASA ENTRE DOS TROZOS DE PAPEL FILM

9 CON EL RÓDILLO FORMAMOS UNA LÁMINA DE 0'5 cm

10 USAMOS EL SELLO PARA GALLETAS HORNEAMOS 15 mins Y...

¡A comer!

TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

Polos San Francisco

Ingredients:

- 200ml de zumo de naranja
- 200ml de zumo de melocotó
- 200ml de zumo de pinya
- 100ml de granadina

2 Rellenamos
3/4 del molde



1 Mezclamos
los zumos



3 Echamos
un chorro de
granadina en cada
polo



4 Meter al
congelador 1 hora

5 Se ponen
las palitas



6 Dejamos congelar
2 horas mínimo



7 Desmolda
con agua templada



TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

TORRIJAS



1



2

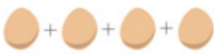
Cortar el pan en rebanadas.



Verter leche en un recipiente, mezclarlo con azúcar y canela.

3

Batir los huevos.



4

Poner a calentar una sartén con aceite.



5



Empapar las rebanadas en la leche, pasarlas por el huevo y echarlas a la sartén.

6

Ponerlas en una fuente y espolvorear con canela.



RG

1 Encender el horno a 175°C

2 Mezclar 300gr de almendra cruda molida, 300gr de azúcar y 2 cucharadita de canela...

3 ...añadir 6 huevos medianos, uno a uno...

4 ...mezclando sin batir...

5 Pasar la mezcla a un molde engrasado y enharinado...

6 Hornear unos 30 minutos a 175°C, o hasta que al pinchar con un palillo este salga limpio...

7 ...recortar 1 corazón de papel...

8 ...resaca el corazón sobre la tarta...

...espolvorear de azúcar glass

...canela

#ComidaCompartida

1 Lavar y cortar todos los ingredientes. Antes hay que quitarles las pepitas al pimiento.



2 Añadir 100 ml de agua bien fría. Aliñar y dejar reposar un par de horas en la nevera.



3 Triturarlo todo y servir bien frío con tu guarnición favorita.

¡Buen provecho!



TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

Resum de la tasca

A entregar:

DOS DIBUIXOS

1. Amb els ingredients de la recepta
2. Amb el proces de realització del plat

El resultat final hauria de ser una cosa així:

dibuix núm. 1



dibuix núm. 2



TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

OBSERVACIONS:

- És important que la **informació es vegi de forma clara**. La manera de col·locar i ordenar el text i els dibuixos en el full et facilitarà aquesta missió. Pensa que la finalitat d'il·lustrar una recepta, com deia al principi, és facilitar la realització del plat.

- Com has pogut veure als exemples, el **text és també important** en la imatge final.

- Les imatges d'exemples en cap cas t'han de limitar. Les adjunto perquè tinguis una idea, no perquè les copiïs. Han de ser simplement font d'**inspiració**.

- Et pot **ajudar a escriure la recepta** els següents:

Connectors	Accions	Estris
- Primer	- Remenar	- Cullera de fusta
- Per començar	- Tallar	- Bol o pot
- Després	- Pelar	- Ganivet
- Tot seguit	- Coure	- Ratllador
- Mentrestant	- Ratllar	- Cassola
- Mentre	- Batre	- Paella
- Immediatament	- Bullir	- Batedora
- A la vegada que	- Abocar	- Motlle
- Alhora que	- Barrejar	- Forn
- Quan	- Enfornar	- Safata
- Llavors	- Amanir	- Espremedor
- També	- Tapar	- Colador
- Per últim	- Esprémer	- Olla
- Per acabar	- ...	- ...
- ...		

* Si hi ha paraules que no coneixes o no entens busca-les al **diccionari**.

- Fes els exercicis en folis **blancs** mida DIN A4 (mida foli estàndard).

- Escribeu en cada pàgina el **títol** de l'exercici, el teu **nom i cognom, i el curs**.

- Escaneja les pàgines per poder fer el **retorn**.

* En cas de no poder escanejar les tasques, fes una fotografia amb el mòbil/tablet de forma que es vegi de la millor manera possible la feina.

- **Gaudeix i experimenta tot el que vulguis. Ànims i fins aviat!**