LLENGUA I LITERATURA

Quan el pa torrat s’estova

Nom _____ **Data** _____

Llegeix el text amb atenció i respon totes les preguntes amb claredat.

Una llesca torrada acabada de preparar es trenca amb un petit crec. Si hi posem tomàquet i la deixem reposar una estona, el so pot ser menys marcat i el pa es pot doblegar amb més facilitat. Per entendre aquest canvi convé fixar-se en la part de la llesca que toca el tomàquet. Quan l’hi freguem, el suc entra en alguns dels porus, els petits espais que es veuen a la molla. A mesura que el pa absorbeix humitat, perd part de la textura cruixent.

Es pot observar l’efecte amb tres trossos iguals de la mateixa llesca torrada. Al primer hi freguem una mica de tomàquet al començament de la prova. Al segon n’hi freguem la mateixa quantitat just abans del tast. El tercer el deixem tal com surt de la torradora. Quan acaba el temps d’espera, tastem els tres trossos amb una mossegada a la vora de cadascun. Si el primer tros resulta més tou que el segon, la comparació ajuda a veure l’efecte del temps que el suc ha estat en contacte amb el pa. El tercer serveix de referència per saber com ha quedat la torrada després d’esperar sense afegir-hi tomàquet.

La quantitat de suc també pot canviar el resultat. Si en la mateixa prova es posa més tomàquet al segon tros, es barregen els efectes de dos canvis, la quantitat de suc i el moment d’afegir-lo. Per saber què aporta cadascun, es poden fer dues proves i modificar una sola cosa cada vegada. A taula, aquesta distinció permet ajustar la preparació a la textura que es busca. Amb el mateix pa i la mateixa quantitat de tomàquet, es pot servir la llesca de seguida o deixar que la molla s’impregni abans de menjar-la.

Preguntes de comprensió

1. Què són els porus de la molla i què hi entra en fregar el tomàquet?

2. En quin moment s’afegeix el tomàquet al segon tros de la prova?

3. Quin dels tres trossos es deixa tal com surt de la torradora?

Preguntes de reflexió

1. Per què convé posar la mateixa quantitat de tomàquet als dos primers trossos si es vol estudiar l’efecte del temps de contacte?

2. Què permet comprovar el tros sense tomàquet que no es pot comprovar comparant només els dos primers trossos?

Preguntes d'opinió

1. Si haguessis de servir les llesques en una taula compartida, preferiries preparar-les a l’últim moment o deixar que el suc impregnés la molla abans de servir-les? Justifica la tria segons la textura que busquis.

2. Per presentar la prova a la classe, et semblaria més clar comparar el primer tros amb el segon o amb el tercer? Explica quin canvi voldries que els companys observessin.