



1. PRIMER PLAT : AMANIDA AMB MAGRANA I VINAGRETA D'ANXOVES

(CUINA PER A SOLTERS, TV3)

a) Marca els verbs que utilitza el presentador per a explicar la recepta.

desgranar una magrana centrifugar remenar
tallar pel mig tallar amb les mans emplatar
oxidar guardar a la nevera fer unes cintes
colpejar absorbir muntar l'amanida

Ingredients:

1 enciam de fulla de roure	1 carbassó
1 enciam vermell	1 manat de raves
1 tronxo d'api	1 peça de magrana
1 manat de ceba tendra	1 pot petit d'anxoves amb oli d'oliva
1 pastanaga	oli d'oliva, sal i vinagre

b) Omple els espais buits amb el verb o nom adequat.

Amanida amb magrana i vinagreta d'anxova

_____ la magrana. La _____ pel mig i l'_____ cap a fora. La _____ amb suavitat.

_____ l'enciam vermell i de fulla de roure amb la mà i les fulles blanques de l'api. Les _____ i ho _____ a la nevera dins un plàstic i amb paper secant.

_____ unes cintes de _____, de pell de carbassó i unes làmines de raves i de ceba tendra. Hi _____ uns xampinyons.

La vinagreta. En un bol a part, _____ les anxoves tallades, l'oli, el vinagre, la sal i el _____ picat.

_____ l'amanida. Amb una cullera d'acer, hi _____ la magrana i finalment la vinagreta.

c) Comprova el resultat amb el teu company.

Una amanida fresca, variada i amb molta fibra.

Gràcies magrana!



Et ve de gust?

2. Com t'agraden els aliments?

2 En parelles. Assegura't que entens el lèxic del quadre. Fes correspondre a cada menjar les característiques que pot tenir o la manera com es pot cuinar. Saps altres maneres de cuinar aquests aliments o els dels quadres anteriors? Escolta els diàlegs i digues com agraden els menjars a cada persona dels quatre diàlegs i per què.

magre – magra	a la brasa	bullit – bullida	el bunyol
tendre – tendra	a la marinera	fregit – fregida	la truita
cru – crua	a la planxa	guisat – guisada	les llavors
dur – dura	a la romana	al punt	la pell / pela
cuit – cuita	a la vinagreta		el pinyol
fresc – fresca	al forn		la fulla
madur – madura	al vapor		la closca
verd – verda			
tov – tova			
amargant			

ESCARXOFES
 CLOÏSSES
 FILET DE BOU / VEDELLA
 MELÓ
 SÍNDRIA

En parelles. I a tu, quins aliments t'agraden? Com te'ls manges? Quin és l'aliment que agrada a més persones de la classe i quin agrada menys?

Us agrada el pop?

M'agrada molt la coliflor.

Sí, molt. Jo me'l menjo a la gallega, amb una mica de sal i pebre vermell. En canvi ella se'l menja a la catalana, bullit amb patates i allioli.

Com te la manges, crua?

No, cuita, però que estigui al punt, que no sigui tova.

	el		la		els	les
em	me'l	me l'	me la	me l'	me'ls	me les
et	te'l	te l'	te la	te l'	te'ls	te les
es	se'l	se l'	se la	se l'	se'ls	se les
ens	ens el	ens l'	ens la	ens l'	ens els	ens les
us	us el	us l'	us la	us l'	us els	us les
es	se'l	se l'	se la	se l'	se'ls	se les

ben + adjectiu / participi
bon – bona – bons – bones + nom

- Les escarxofes, com?
- La fruita, com?
- La carn, com?
- Les cloïsses, com?



Et ve de gust?

3. Què t'agrada menjar? Com t'agrada? En parelles, completeu aquestes converses... i feu-les més reals, si cal!

- | | |
|--|--|
| 1 _____ agrada la carn?
_____ agrada molt.
Com _____ menges?
_____ menjo una mica crua. | 6 I, a tu, _____ ha agradat el llobarro?
No _____ ha agradat gaire.
Com _____ han fet?
_____ han fet a la marinera. |
| 2 _____ agrada el peix a l'Antoni?
_____ agrada molt.
Com _____ menja?
_____ menja a la planxa. | 7 _____ ha agradat la tonyina, als convidats?
Em sembla que sí perquè _____ han menjat tota. |
| 3 _____ agrada la verdura?
Sí que _____ agrada.
Com _____ mengeu?
_____ mengem al vapor. | 8 Irene, què _____ han donat de primer plat?
_____ han donat pèsols.
Com _____ han fet?
_____ han fet al vapor. |
| 4 _____ agraden els cigrons als nens?
No gaire, però _____ mengen.
Com _____ mengen?
Avui _____ han menjat bullits i amanits. | 9 Com _____ menges el lluç?
Normalment _____ menjo a la planxa amb all i julivert, però avui _____ he menjat fregit. |
| 5 _____ agraden les sardines?
_____ agraden molt.
Com _____ menges?
_____ menjo a la brasa. | 10 _____ agrada la fruita a la teva filla?
No _____ agrada gaire. _____ menja si _____ dono pelada, però si _____ ha de pelar ella, no _____ menja. |

4. Un altre primer plat... o plat únic.

13 En grup. S'ha desordenat la recepta per fer el pa amb tomàquet. Poseu les frases en ordre. Contrasteu la vostra solució amb altres grups.

- ☐ Després obre els tomàquets pel mig i, si vols, treu-hi les llavors.
- ☐ Encara que al pa hi hagi sal, jo n'hi poso una mica, per sobre, amb el saler o amb els dits.
- ☐ Menja-te'l abans que es refredi.
- ☐ No paris de fregar fins que el pa quedi ben cobert de tomàquet.
- ☐ Per fer un bon pa amb tomàquet necessites pa, que no sigui gaire tou; tomàquets, que han de ser madurs; oli d'oliva i sal.
- ☐ Primer de tot talla el pa a llesques de mig centímetre, aproximadament.
- ☐ Quan el pa està ben sucacat, hi tires un bon raig d'oli.
- ☐ T'explico la recepta amb el pa torrat. A mi, m'agrada més.
- ☐ Tan bon punt hagi torrat el pa, sucac'l amb la polpa del tomàquet.



5. Els estris de cuina, per a què serveixen? (Veus 3, U4, act.3)

En parelles.		busca el significat de les paraules que desconeguis. Digues si les frases són veritables o falses. Contrasta les respostes amb altres parelles.		V	F
1	El cassó serveix per bullir líquids.				
2	Amb un colador pots aixafar les verdures.				
3	Amb la graella ben calenta pots fer xai a la planxa.				
4	Agafa el setrill de l'oli per amanir el tomàquet.				
5	Has de batre l'ou amb una cullera, si vols fer una truita.				
6	Posa la paella al foc i deixa escalfar l'oli.				
7	Per guisar la carn amb suc agafa la planxa.				
8	Fes servir l'escorredora per colar el brou.				
9	Necessitaràs tapar l'olla amb una tapadora per fer les verdures al vapor.				
10	Agafa les estisores per pelar les pastanagues.				

6. ESTRUCTURES PER A RECOMANACIONS I OBLIGACIONS

Com hem de cuinar? Què és important?

10 Transforma les frases següents canviant **per** per **perquè** o **viceversa**.

L'amanida, **per ser** bona, s'ha de fer amb productes frescos.

Perquè l'amanida **sigui** bona, s'ha de fer amb productes frescos.

- 1 La carn arrebossada, per quedar bé, s'ha de passar per ou i pa ratllat.

- 2 Perquè la verdura al vapor es faci de pressa, cal que tapis bé l'olla.

- 3 Perquè la pasta quedi al punt, ha bullir en una olla gran i amb força sal.

- 4 Perquè el rostit no quedi dur, s'ha de salar al final de la cocció.

- 5 Perquè el peix quedi ben fregit, s'ha de coure amb l'oli ben calent.

- 6 Per estar ben dessalat, al bacallà cal canviar-li l'aigua diverses vegades.

- 7 El fricandó, per ser ben tendre, ha de fer xup-xup dues hores.

- 8 Perquè l'ou ferrat sigui bo, s'ha de fregir amb força oli.

- 9 Perquè la fruita sigui gustosa, no s'ha de posar a la nevera.

- 10 Els pastissos, per ser saludables, s'han de fer amb ingredients naturals.



Et ve de gust?

7. Ens hi posem nosaltres? Per parelles, quina recepta sabeu fer? Com s'ha de fer perquè surti ben bona?

Per aconseguir una bona amanida, utilitza productes frescos.

A la carn no hi posis gaire sal.

Al sofregit posa-hi força oli.

Per arrebossar la carn, has de passar-la per ou i pa ratllat.

(A la carn,) de sal, no n'hi posis gaire.

Perquè el peix no s'enganxi a la paella, cal que l'oli sigui ben calent.

(Al sofregit,) d'oli, posa-n'hi força.

FINALITAT	INSTRUCCIÓ
per + infinitiu	cal + infinitiu cal que + subjuntiu imperatiu no + subjuntiu haver de + infinitiu deixar que + subjuntiu
perquè + subjuntiu	present d'indicatiu present d'indicatiu (impersonal)

en + hi	n'hi -n'hi
---------	---------------

PRESENT D'INDICATIU		
COURE	TREURE	FREGIR
coc	trec	fregeixo
cous	treus	fregeixes
cou	treu	fregeix
coem	traïem	fregim
coeu	traïeu	fregiu
couen	treuen	fregeixen

PRESENT DE SUBJUNTIU		
COURE	TREURE	FREGIR
cogui	tregui	fregeixi
coguis	treguis	fregeixis
cogui	tregui	fregeixi
coguem	traguem	fregim
cogueu	tragueu	fregiu
coguin	treguin	fregeixin

IMPERATIU		
COURE	TREURE	FREGIR
cou	treu	fregeix
cogui	tregui	fregeixi
coguem	traguem	fregim
coeu	traïeu	fregiu
coguin	treguin	fregeixin



es pot	fer malbé, agre, dur...
	tornar agre, àcid...
	endurir, estovar, cremar, ressecar, agafar, enganxar...



Et ve de gust?



8. Completa les frases amb **ben**, **bon**, **bona**, **bons** o **bones**.

- 1 La carn m'agrada _____ magra.
- 2 M'agrada molt la llegosta _____ guisada.
- 3 Jo prefereixo unes _____ gambes a la planxa.
- 4 A mi m'agrada que la carn sigui _____ cuïta.
- 5 Jo m'estimo més un _____ bistec de vedella.
- 6 L'espàtlla de xai és molt bona _____ cuïta, perquè així queda _____ tova.
- 7 Compra uns _____ pebrots, que els farem escalivats.
- 8 Jo m'estimo més un _____ fuet que una _____ llonganissa.
- 9 Les truites m'agraden _____ cuïtes.
- 10 A mi les truites d'ou m'agraden _____ cuïtes, però una _____ truita de riu és millor al punt.

9. Aquest és el nostre menú. UN PRIMER PLAT MÉS TRADICIONAL

12 En parelles. Llegeix la recepta i completa-la amb els verbs que hi ha al quadre. Els hauràs de conjugar. Contrasta el resultat amb altres parelles.



Ingredients per a 6 persones

6 litres d'aigua
1/2 kg de carn de vedella
100 g de carn picada de vedella
100 g de carn magra de porc, picada
1/2 gallina o pollastre
150 g de cansalada
200 g d'orella i morro de porc
1 peu de porc
1/4 kg de botifarra negra
1 botifarra crua
1 os de pernil
1 os de vedella
200 g de cigrons
200 g de patates
1 col
herbes: pastanaga, porro, api...
2 grans d'all
1 ou
2 cullerades de pa ratllat
1 cullerada de farina
1 ramet de julivert
sal
pebre
1/4 kg de galets grossos

BULLIR
COL·LOCAR
COMENÇAR
CONDIMENTAR
ENFARINAR
ESTAR
FER
POSAR
REFREDAR-SE
TREURE

El dia abans poseu els cigrons en remull en aigua tèbia i sal. Renteu bé la vedella, la gallina, la cansalada, l'orella, el morro i els ossos. _____¹-ho tot en una olla amb 6 litres d'aigua i feu-ho bullir. Tan bon punt _____² a bullir, hi afegiu els cigrons.

Per fer la pilota, poseu en un recipient les carns picades de vedella i de porc. Quan _____³ ben barrejades hi afegiu l'ou, el pa ratllat, el julivert i els alls picats, i ho _____⁴ amb sal i pebre. Torneu a barrejar-ho tot fins que quedi una massa homogènia. A aquesta massa hi doneu una forma rodona o ovalada i l' _____⁵ bé.

Quan faci una hora i mitja que l'olla _____⁶, les carns començaran a ser toves; llavors hi afegiu les botifarres: la blanca i la negra; la col ben esbandida i tallada a trossos; les herbes, pelades i netes, i les patates, també pelades, netes i tallades a trossos. A continuació hi afegiu la pilota.

Quan tot sigui cuit, _____⁷ les carns i les verdures i reserveu-les en un lloc que sigui calent perquè no _____⁸ (al forn, apagat, però escalfat prèviament) i coleu el brou amb un colador (ha de ser molt fi, perquè el brou sigui ben líquid). Poseu-lo en una olla neta i _____⁹ hi bullir els galets, un quart d'hora, aproximadament, segons el vostre gust. Podeu tastar-los per veure'n la consistència i també el punt de sal.

En una plata ben gran s'hi _____¹⁰ les verdures totes juntes, així com les carns, tallades a trossos.

Primer us mengeu la sopa, que anomenem escudella, i després les verdures i les carns, que anomenem carn d'olla o bullit.

NOTA: Cal tenir la precaució de posar poca sal a l'olla i afegir-n'hi una mica més, si cal, cap al final de la cocció, a fi que no sigui molt forta de gust.



10. SEGON PLAT: POLLASTRE AL WHISKY

Aquí teniu la recepta de pollastre al whisky. Però hi ha força errors. En parelles, llegiu la recepta i corregiu els errors. Per què la persona que l'ha escrit ha comès aquests errors?

Ingredients:

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| • un pollastre d'uns 3 quilos | • oli d'oliva |
| • una ampolla de whisky | • sal |
| • unes cintes de cansalada | • pebre |

Preparació:

Pas 1: Farciu el pollastre amb la cansalada, lligueu-lo, salpebreu-lo i tireu-hi un rajolí d'oli d'oliva.

Pas 2: Escalfeu el forn a 180 graus durant deu minuts.

Pas 3: Serviu-vos un got de whisky mentre espereu.

Pas 4: Poseu el pollastre al forn.

Pas 5: Serviu-vos un altre got de whisky i mireu el forn amb els ulls

Pas 6: Boseu el termosttat a 150 grams, graus i espereu vint binuts.

Pas 7: Serviu-vos un aldre got, o dos gots.

Pas 8: Al cap d'una estona, obriu el forn per condrolar i tireu-hi un raig de pollastre al whisky.

Bas 9: Doneu-li una volta al pollastre i crebeu-vos la mà en tancar el forn, berda!...

Passss 10: Intenteu seure en una cadira i serviuuu-vos uns xarrupss mentre passen els binuts.

Pars 11: Retireu el bollastre del forn i després recotlliu-lo del terra amb un brap, embenyeuuu-lo a un blat, saffata o similar.

Fas 12: Trenqueuuu-vos el capp al rellicar amb el greixxx.

Paass 13: Indendeu aixecar-vos sense deixar anar l'ambolla i després de difersos indends, decidiu que al terra sestà moooooool bé.

Paassssssss 14: Afafeu l'ampolla i adrossegueu-vos finz al lliit. Adormiu-vos.

Pas 15: L'endemà al matí, preneu força cafè per a l'inexplicable mal de cap, mengeu-vos el pollastre fred amb un pot de maionesa perquè no estigui tan sec i la resta del dia dediqueu-lo a netejar la trencadissa organitzada al sopar del dia anterior.



11. LES POSTRES: CREMA CATALANA

Completa els buits de la cançó amb les paraules i pronoms que sentiràs.

Recepta de la crema catalana

De la cuina catalana,
de casa o de restaurant,
és evident que la crema
ocupa un lloc important.

És cèlebre i coneguda
fins i tot a l'estranger
on la crema catalana
sempre ha fet un bon paper.

I tothom sap i proclama,
fins internautes amb web,
que no hi ha res com provar _____
el dia de St. Josep.

Com que St. Josep s'acosta
i ja el tenim al damunt,
us _____ explico la recepta,
a poc a poc i punt per punt.

De llet n' _____ poses un litre,
que menys és fer-se l'estret,
un tros de _____ de llimona
i de canyella un tronquet.

Tot això _____ poses al foc
fins que comenci a _____;
si no et vessa, no et preocupis,
que tampoc no ve d'aquí.

_____ treus del foc, ep! no et cremis!
que _____ uns breus moments,
i mentrestant tu prepares
tots els altres ingredients.

Vuit _____ d'ou és la mida,
que és la millor proporció,
posa dos-cents grams de sucre,
i cinquanta grams de midó.

Barreja els rovells i el sucre
i _____ deixates, ben desfet;
i el midó podràs desfer _____
amb una mica de llet.

En aquest mateix bol que uses,
poc a poc _____ vas tirant
la llet que tens escalfada;
mentre _____ fas, vas remenant.

Després això cal colar _____,
que per això hi ha el colador;
es posa al foc i es _____
sempre pel mateix cantó.

Quan veus que es vol espessir,
llavors abaixes el foc
i deixes que continuï
una mica més, però poc.

I ja tens la crema feta,
ja _____ pots _____ al plat,
_____ pots fer amb el plat que
vulguis,
però millor si és ovalat.

I si t'agrada cremada,
_____ has de deixar refredar;
escampes sucre i _____ cremes
amb el ferro de cremar.

_____ pots menjar ben sola,
però encara és més excel·lent
amb coca o lioneses,
teules o bunyols de vent.

Ha estat la Maria Rosa
qui la recepta m'ha dat;
jo només _____ he posat solfa,
i adéu-siau, que s'ha acabat.



B. PRONOMS FEBLES

			Davant del verb		Darrere del verb	
			Reforçada	Elidida	Reduïda	Plena
1a. persona	Singular		em	m'	'm	-me
	Plural		ens	ens	'ns	-nos
2a. persona	Singular		et	t'	't	-te
	Plural		us	us	-us	-vos
3a. persona	Reflexiu		es	s'	's	-se
	Objecte directe	Definit	el	l'	'l	-lo
			la	l' /la	-la	-la
			els	les	'ls	-los
			les	les	-les	-les
		Indefinit	en	n'	'n	-ne
		Neutre	ho	ho	-ho	-ho
	Objecte indirecte	Singular	li	li	-li	-li
		Plural	els	els	'ls	-los
	Objecte circumstancial i Preposicional	Amb de	en	n'	'n	-ne
		Sense de	hi	hi	-hi	-hi
	Atribut		ho	ho	-ho	-ho
			Reforçada (davant de consonant)	Elidida (davant de vocal)	Reduïda (darrere de vocal)	Plena (darrere de consonant o diftong)

Col·locació dels pronoms febles

Quan afegim un pronom feble a un verb seguim les regles de col·locació següent:

a) amb verbs en **infinitiu**, **gerundi** o **imperatiu** col·loquem el pronom **darrere el verb**:

renta'l portar-lo donant-li

b) En qualsevol dels **altres temps verbals** col·loquem el pronom **davant del verb**:

li diré ho fem el portes

c) Amb les **formes verbals perifràstiques o compostes**, podem col·locar el pronom davant o darrere el verb: la vaig rentar vaig rentar-la



Et ve de gust?



1. Emplena els espais buits amb **em, m', 'm, -me // et, t', 't, -te // es, s', 's, -se // ens, 'ns, -nos // us, -us, -vos**.

- a) La Laia té tanta gana que _____ menjaria un bon plat de botifarra amb mongetes.
- b) Tu i el teu germà sempre _____ prepareu un bon esmorzar amb pa amb tomàquet i embotits.
- c) Per què no _____ prenem una bona tassa de xocolata desfeta?
- d) Fixeu _____ que primer heu de netejar el peix abans de posar-lo al forn.
- e) No vull prometre _____ res, a vosaltres, però si puc _____ compraré carquinyolis i pets de monja.
- f) Porteu _____ una llimonada que tinc molta set.
- g) Tot i que ja era molt tard i estàvem cansats, el cambrer va servir _____ uns xarrups de crema catalana.
- h) Sisplau, porti _____ una altra til·la que estic molt nerviós.
- i) A nosaltres, encara no _____ han portat el plat de bacallà amb samfaina.
- j) Cambrer, sisplau que hem deixat una bona propina, deixi _____ l'ampolla de grappa a la taula, home!
- k) Jordi, enrotlla _____, no tregui's l'ampolla que no _____ acabarà. Ja _____ portaré la que vas deixar a casa.
- l) Sisplau, vostès emportin _____ aquestes patates fregides d'aquí.
- ll) A mi, _____ agrada molt el tiramisú. Si vols puc donar _____ la recepta.
- m) Joan, _____ poses una mica de vi negre, sisplau? Després, tu i jo ja podem emborratxar _____ a la festa de la Roser. Què _____ sembla?

2. Emplena els espais buits amb **el, l', -lo, 'l, els, 'ls, -los // la, l', -la, les, -les**. (directes definits).

- a) Quan vols la crema catalana? _____ vull de postres per dinar i per sopar.
- b) No sé pas on he deixat el cafè: potser _____ he desat.
- c) Què hi fa aquest iogurt caducat a la nevera?. Llença _____.
- d) La carn, cuïta així, no és gens bona. Arrebolseu _____ abans de posar _____ a la paella, i ja veureu.
- e) M'ha portat un altre meló i encara _____ he trobat més dolç que el primer.
- f) Aquest vi s'ha de beure fred: deixa _____ refrescar una mica abans de servir _____.
- g) Aquests panellets són boníssims. Si vostè no s'ho creu, tasti _____ i comprovi-ho.
- h) Vaig veure les pomes totes podrides i vaig llençar _____.
- i) L'arròs, has d'esperar que bulli l'aigua per tirar _____.
- j) He agafat les tovalles per donar _____ a l'Amadeu.
- k) Els espàrrecs, talla _____ amb aquest ganivet.
- l) Aquest puré _____ heu de remenar ben remenat i després _____ deixeu refredar una mica.
- m) Els carbassons, _____ talles a rodanxes, _____ sofregeixes una mica i després has de posar _____ de guarnició.

3. Emplena els espais buits amb **en, n', -ne, 'n // ho, -ho**. (indefinits // neutres)

- a) Ramon, tens cerveses a la nevera? -No, no _____ tinc.
- b) Barregeu tot això i afegiu _____ a la salsa.
- c) Ens falten talls de pinya: talla _____ uns quants.
- d) Vicenç, treu això d'aquí que fa una pudor insuportable. Treu _____!
- e) Nen, no mengis tants macarrons: deixa _____ per als convidats.



Et ve de gust?



f) En Miquel no ha volgut cuinar el que la seva mare volia. No _____ ha volgut cuinar i ens ha preparat uns macarrons rebullits.

4. Emplena els espais buits amb *li, -li // els, 'ls, -los. (indirectes)*

- a) Si la nena té gana, doneu _____ galetes.
- b) A les meves germanes, no _____ agrada gens ni mica la mussaka.
- c) La iaia sempre compra ensaïmades als seus néts. Sempre _____ compra ensaïmades.
- d) He cuinat un rostit de vedella amb puré de poma per al Guillem i la Dolors perquè sé que _____ agrada moltíssim.
- e) He fet un pastís de formatge per al teu germà. Saps si _____ agrada?
- f) Senyors clients, vull dir _____ que la setmana que ve aquest restaurant oferirà menús al migdia a meitat de preu.
- g) En Carles no vol malcriar els seus fills; per això no vol comprar _____ mai cap llaminadura.
- h) Els nens tenen molta gana perquè la seva mare encara no ha pogut donar _____ el berenar.

5. Emplena aquests espais buits amb *hi, -hi // en, n', 'n, -ne. (circumstancials)*

- a) Vinc del restaurant de Can Pep. _____ vinc ara mateix.
- b) Vaig sovint a dinar a la fonda de Can Quim, que hi fan unes mandonguilles boníssimes. _____ vaig quatre cops a la setmana.
- c) En Jordi vol anar sempre al restaurant japonès i no sap menjar amb els bastonets. Jo, en canvi, sí que _____ sé menjar.
- d) Quan jo vaig a dinar a Can Calvet, en Marc torna del mateix restaurant. Quan jo _____ vaig, ell _____ torna.
- e) Fregirem les botifarres amb la paella grossa. _____ fregirem les botifarres, tant les grosses com les petites.

6. Emplena els espais buits amb *hi, -hi // en, n', 'n, -ne. (règim verbal)*

- a) Dubto de la qualitat d'aquestes verdures ecològiques. _____ dubto sincerament.
- b) Ja m'he acostumat a menjar olives farcides. Ja m' _____ he acostumat.
- c) En Jordi i jo, durant dues hores, hem estat parlant de la recepta del fricandó de vedella. De debò, _____ hem estat parlant.
- d) Confio molt en la qualitat culinària del teu restaurant. _____ confio de ple.
- e) Encara penso en la samfaina amb bolets que ens va fer la teva mare diumenge passat. T'ho juro, encara _____ penso.
- f) Estic d'acord amb tu que primer cal fregir bé tots els ingredients. _____ estic d'acord.

7. Emplena els espais buits amb *ho. (atribut)*

- a) Aquest conill amb bolets està una mica cremat. A veure, sí que _____ està!
- b) Les taronges són bones per al refredat? Sí que _____ són.
- c) Aquest formatge, que t'ha regalat el teu cosí Jacques, sembla florit! Sí, que _____ sembla.