



## **El cangur de gossos**

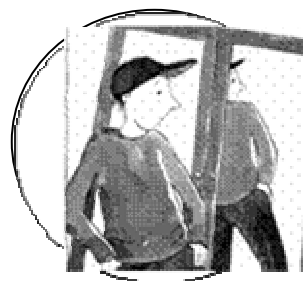
**Autor:** © Oriol Vergés

**Il·lustradora:** © Carme Peris

**Propostes didàctiques:** © Míriam Salvatierra

Podeu veure un resum del llibre, així com també de la biografia de l'autor i de la il·lustradora, a l'apartat web de llibres publicats.

# Propostes didàctiques



## Per reflexionar una mica

### 1. La decisió d'en Joan

a) Quan en Joan exposa a casa seva que ha decidit deixar d'estudiar, amb què compara la resposta dels seus familiars?

b) Et sembla que la resposta de la família encoratja la seva decisió?

c) Per què hi estan tan en contra?

d) Quina creus que seria la resposta de la teva família si els diguessis que has decidit deixar els estudis?



### 2. En Joan Turulloles i Puig

a) Descriu físicament el protagonista de la història. Busca al text les frases en què ell mateix es descriu.

b) Amb quin sobrenom acostuma a anomenar-lo el seu company Tono?

c) Amb quins cinc adjectius descriuries el seu caràcter?

d) Et sembla que en acabar el relat en Joan és el mateix noi "malcriat" del començament? En què ha canviat?

### 3. L'aprenentatge d'en Joan

- a) Durant el temps que fa de “cangur de gossos”, et sembla que aprèn alguna cosa més que a distingir les races i els comportaments dels animals de què té cura?
- b) Creus que aquest “aprenentatge” té alguna cosa a veure amb la decisió d'estudiar psicologia “humana” a la universitat?



### 4. La botiga “Gossos amb marxa”

- a) Per què té tant d'èxit la botiga “Gossos amb marxa” que obre l'oncle Artur amb la Míriam, l'etòloga de gossos?
- b) Et sembla que en la societat en què vivim hi ha comerços o negocis semblants al de l'oncle Artur? Posa'n algun exemple.
- c) Què en pensa en Joan, de la botiga de l'oncle? Se sent orgullós d'estar-hi, d'alguna manera, relacionat?
- d) Quan l'oncle Artur ensenya a en Joan l'electrodomèstic per recollir els excrements dels gossos i li'n diu el preu, en Joan compara el preu d'aquesta eina amb el d'una cadira de rodes nova per a l'avi, l'Eudald. Per què fa aquesta comparació?

## Sobre la lectura del llibre

5. Anota al costat de cada un dels personatges següents la característica que més els defineix:

Personatge	Característica
Joan	
Lluïsa	
Oncle Artur	
Pare d'en Joan	
Lucas	
Eudald	
Roc	

6. Digues si les frases següents són veritables o falses

- a) La Núria s'havia presentat a unes oposicions i les havia aprovades. \_\_\_\_\_
- b) Un gos de ciutat i de casa bona quan es troba perdut sap tornar a casa seva tot sol. \_\_\_\_\_
- c) En Niccola Venturi havia estat un bon cantant d'òpera fins que va quedar coix a causa d'un desgraciat accident.  
\_\_\_\_\_
- d) Les bèsties tenen tot el dret a fer les seves necessitats on els vingui de gust i els passejadors de gossos no tenen cap obligació de recollir-les. \_\_\_\_\_
- e) El pare del Joan li diu: "M'alegro que estudiis Psicologia. Has fet un viatge iniciàtic en el coneixement de les persones..." -  
\_\_\_\_\_
- f) En Joan explica: "En girar a gran velocitat pel segon carrer vaig topar amb un tot terreny mig aparcat sobre la vorera i vaig sortir disparat de la bicicleta." \_\_\_\_\_



7. Omple la taula següent amb el nom de sis dels gossos que apareixen a la història i posa-hi la raça a què pertanyen. A continuació completa la taula amb alguna característica de la raça. Si et cal, busca informació a la biblioteca de l'escola o del barri, o a Internet.

Nom del gos	Raça	Característiques

- Els trets que en Joan comenta del caràcter de cada animal estan relacionats amb les característiques de la raça a què pertany?

- En quins casos és més evident?

8. En un parell d'ocasions, en Joan compara la cara del seu pare amb el bust de guix de Plató que té al seu despatx d'advocat. Saps qui era Plató? Busca informació d'aquest personatge de la història i explica'ns qui va ser i per què és encara tan recordat.



9. En Joan ha tingut una bona idea i ha muntat el seu propi negoci. I a tu, se t'acut alguna iniciativa empresarial que podries posar en marxa sense gaires esforços?

10. Al llarg de les seves hores de “canguració” de gossos, en Joan passeja per diferents barris de la ciutat. Pensa ara en la teva població i en els barris que hi ha i que coneixes, en què es diferencien? En què et basaries per dir que uns barris són millors que altres?

11. Explica el significat de les paraules següents, si cal consulta el diccionari.

atzucac:

---

esllomar:

---

ludòpata:

---

rodamón:

---

pedigrí:

---

12. En Joan, el protagonista de la història, en algunes ocasions fa servir la paraula *quissos* per referir-se als gossos, se t'acuden altres noms per referir-te a aquests animals?



Relaciona les paraules següents de la lectura amb les seves sinònimes.

trompada

cartell

queixalada

apagat

esmorteït

botiga

recorregut

cop fort

rètol

mossegada

establiment

camí

13. Escriu una frase amb cadascuna de les expressions següents. Si no en saps el significat, busca'l abans en un diccionari.

Tenir un os a l'esquena:

---

---

Afegir llenya al foc:

---

---

Temps de vaques flaques:

---

---

Anar-se'n a l'altre barri:

---

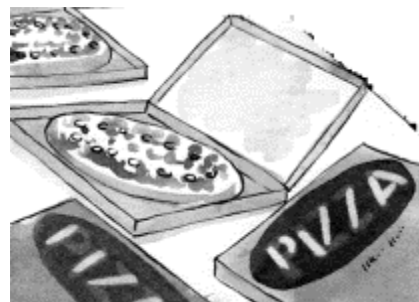
---

Estar com un llum de ganxo:

---

---

## Les mans a la massa!



14. En Lucas és, com diu en Joan, un mestre “pizaire”, a Itàlia en dirien un *pizzaiolo*! Aquí tens una recepta per fer la massa de la pizza, a veure com te’n surts! No cal que intentis fer girar la massa sobre un sol dit, com fa en Lucas, n’hi ha prou que la pastis bé i que, en acabat, hi posis al damunt els ingredients que més t’agradin.

Ingredients per a la massa:

20 g de llevat de forner  
400 g de farina  
½ tassa d’aigua tèbia  
½ culleradeta de sal

En un bol, esmicola el llevat i desfés-lo en l’aigua, afegeix-hi un parell o tres de cullerades de farina, barreja-ho bé i deixa-ho reposar una estona.

Posa la farina damunt del taulell de la cuina o dins d’un bol gran, fes-hi un forat al mig, com si volguessis fer un volcà, i omple’l amb la barreja del llevat que ja has preparat.

Pasta-ho bé, primer barreja-ho una mica amb una forquilla, i després directament amb les mans (ben netes!). Vés-hi afegint miquetes d’aigua fins que la massa sigui uniforme.

Ara fes-ne una bola i amb un ganivet fes-hi un tall en forma de creu a la part de dalt. Enfarina una mica la bola i deixa-la reposar, tapada amb un drap, a temperatura ambient fins que gairebé sigui el doble de grossa que no pas ara.

Quan ja estigui a punt, torna-la a amassar un parell de vegades, escampa una mica de farina damunt el taulell de la cuina i estira la massa amb l’ajuda d’un corró (si no en tens, també et pot servir una ampolla de vidre!).

Un cop ben estirada (ha de quedar primeta!) ja hi pots posar al damunt els ingredients que més t’agradin (tomàquet, formatge, olives, pernil, cansalada...) i cap al forn! Però no te n’oblidis! Vigila bé la teva pizza, no fos cas que se’t cremi!