

La cultura entra por la cocina

Nivel	B1
Estudiantes	8 personas adultas
Objetivos	Declarar o cuestionar informaciones Repasar las oraciones temporales Recordar el tema: la cocina Conocer platos típicos españoles y latinoamericanos
Contenidos	Gramaticales: Estructuras que cuestionan una información. Para declarar un contenido usamos indicativo. Para cuestionar un contenido usamos subjuntivo. El imperativo para las recetas de cocina. Lexicos: Marcadores de discurso: está claro, es verdad, yo creo / puede ser, dudo, no creo Usamos el “cuando” y sus equivalentes para referirnos a dos hechos relacionados temporalmente. Los alimentos, su preparación Culturales: Vamos a elaborar un recetario de “tapas” tanto de dulce como de sal intercultural Vamos a comer: ropa vieja, migas, ceviche, bienmesabe... y “tapas” suizas. ¿Puedes deducir por el léxico a qué países pertenecen?
Actividad	I.- Vamos a comer: ropa vieja, migas, ceviche, bienmesabe... ¿Puedes deducir por el léxico a qué países pertenecen? * Entregamos fotografías de estos platos típicos. * Lista de ingredientes: elegir cuales se encuentran en las recetas y cuales no. * En las recetas para dar instrucciones utiliza el imperativo. II.- Vamos a escribir recetas de “tapas” suizas y sobre todo a contar su origen. III.-Vemos un corto de la película “Como agua para chocolate”
Procedimiento Y Materiales	I.- Con la ayuda de la pizarra y con los nombres de varios platos típicos obtenemos una “lluvia” de posibles ingredientes principales y el país de origen de este plato.(pleno) En este segundo paso y con la ayuda de las fotografías y en pareja podrán platicar y deducir por via visual que nombre pertenece a que plato. (pleno) En este último paso de esta actividad tendrán que ordenar el vocabulario (actividad individual) y luego las trabajaremos en pleno. Información general sobre estos diferentes platos. Si desean saber más pueden buscar las recetas por internet. II.- Entregamos un extraxto de la novela “Como agua para chocolate”. Primero deben leerlo y subrayar las palabras desconocidas. Luego contestarán a una serie de preguntas que discutiremos en pleno. III.- Después de ver una corta secuencia de la película “Como agua para chocolate” cuestionaremos el contenido de la misma.
Deberes	Entrevista a la escritora Laura Esquivel. Supondremos que Laura Esquivel vendrá a nuestra clase y nosotros podremos hacerle una entrevista. Prepara una batería de preguntas.

I.- ACTIVIDAD EN PLENO

¡VAMOS A VER!

¿Cuánto conoces de comida?...

¿Qué puedes decirme sobre los siguientes nombres? Todos se refieren a platos típicos. ¿A qué país pueden pertenecer? ¿Porqué?

migas **bienmesabe**

ceviche **ropa vieja**

¡AHORA RELACIONA!...

En parejas relaciona las fotografías con el nombre de este "plato típico" y explica en pleno el porqué elegisteis esta opción.



¿Qué ingredientes crees que lleva "las migas" y qué ingredientes cree que no lleva?

¿Qué ingredientes crees que lleva "el bienmesabe" y qué ingredientes cree que no lleva?

¿Qué ingredientes crees que lleva "el ceviche" y qué ingredientes cree que no lleva?

¿Qué ingredientes crees que lleva "la ropa vieja" y qué ingredientes cree que no lleva?

--

Ingredientes	Ingredientes	Ingredientes
Pan	Limón	Miel
Carne de falda	Pimienta	Cebolla
Sal	Pescado cortado en dados	Ají
Bacón	Pimientos morrones	Harina
Cilantro	Yema de huevo	Agua
Choclo	Bizcocho esponjoso	Ajos
Aceite de oliva	Apio picado muy fino	Salchichas
Copita de ron	Papas blancas hervidas	camarones
Puré de tomate	Leche de coco	Vino
Aceite vegetal	Agua hervida	Azucar

2.- ACTIVIDAD EN PAREJA

Recordar vocabulario: los utensilios de cocina, la compra, las medidas, etc.

Además de repasar la ortografía: los acentos.

Esta actividad nos ayudará posteriormente en la elaboración de nuestro recetario de "tapas".

Los alimentos, los condimentos y las especias

- Agrupa las palabras de la siguiente lista según su campo léxico.
- Toma en cuenta el acento ortográfico de las palabras acentuadas y encierra el acento en un círculo. Ejemplo: el piment^ón.
- Al final deduce la regla.

el pimiento, el perejil, el tomate, el pimentón, la patata, el tomillo, el garbanzo, el orégano, el champiñón, la pimienta, el mejillón, el azafrán, la gamba, la albahaca, el calamar, el limón, la nuez moscada, el pulpo, el comino, el boquerón, el anís, la sardina, el bacón, el clavo, el huevo, el gengibre, el jamón, la canela, los callos, la cebolla, la carne, el ajo, el chorizo, la sal (fina y gorda), el azúcar, el ají.

Los alimentos	Los condimentos	Las especias

Regla: las palabras que....

3.- ACTIVIDAD INDIVIDUAL

Vamos a leer la receta individualmente. Piensa en algún posible postre que conoces y quieres compartir en PLENO. Sólo debes hablarnos de su preparación,

los ingredientes, a que región pertenece (origen), que lleva, pero no debes decir el nombre. (lo adivinaremos en grupo).

Bienmesabe: es un plato dulce de procedencia árabe, aunque sólo se conserva en las Islas Canarias, España y en varios países de América Latina. (Venezuela)

Ingredientes:

- 2 tazas de leche de coco.
- 2 tazas de azúcar
- 6 yemas de huevo.
- 1/2 taza de agua.
- 1 copita de ron.
- 1 bizcocho esponjoso.

Preparación:

Colocar el azúcar y el agua en una ollita y hervir, seguir hirviendo a fuego lento hasta formar un almíbar. Enfriar.

Batir bien las yemas y luego unir con la leche de coco. Añadirle el almíbar y cocinar lentamente, revolviendo constantemente la preparación, hasta que hierva. Retirar del fuego. Añadir una copita de ron y dejar enfriar.

Servir frío, colocando sobre tajadas de bizcocho, una vez un ratito antes, y luego nuevamente al servir.

4.- ACTIVIDAD EN PLENO

Vamos a ver en PLENO un video sobre como se realizan una receta después vamos a opinar sobre el mismo. Anota los ingredientes.

¿Cuál es tu opinión sobre los programas de cocina en la TV? ¿Ves alguno en especial? ¿Cómo obtienes tus recetas por libros, por internet, por una amiga,...?

Las migas: o conocido también como las migas de harina (las gachasmigas) es un plato casero de la cocina tradicional española, típico almuerzo de los pastores que se mezclaba con cualquier cosa (desde fruta como las uvas, granadas, brevas o fiambres y restos). Es un plato de pobre muy saludable. Requieren paciencia y buen arte al moverlas.

http://www.youtube.com/watch?v=NQBIgD7oxyM&feature=player_embedded#!

5.- ACTIVIDAD INDIVIDUAL

Vamos a practicar y recordar el imperativo en las siguientes recetas

Ropa vieja: es un plato típico cubano. Recibe este nombre porque la carne se cocina en la sopa o con los frijoles y la carne que sobre se usa para este plato.

COLOCA LAS INSTRUCCIONES DE ESTAS RECETAS EN IMPERATIVO

ROPA VIEJA

Ingredientes:

- 1 libra (1/2 kg aprox.) de carne de falda, en inglés se llama *Flank steak*; pero puede usarse cualquier carne que pueda deshilacharse.
- 1 cebolla grande
- 1 ají mediano
- 3 dientes de ajo
- 1 lata de puré de tomate de 6 onzas (180 g)
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 3 cucharadas de vino seco
- 1 lata pequeña de pimientos morrones

Instrucciones:

- (hervir) _____ la carne hasta que esté blanda, puede hacerse en la sopa o en los frijoles, o sólomente en agua, aunque ésta por cierto puede usarse para sopa o caldos.
- (escurrir) _____ y (deshilachar) _____, cortando las hilachas en tamaño pequeño como de una pulgada (2,5 cm).
- (poner) _____ en una sartén y agregue todos los ingredientes menos los pimientos morrones.
- (cocinar) _____, revolviéndola constantemente hasta que se forme una salsa y la carne adquiera el sabor.
- Más o menos 10 minutos antes de servir (agregar) _____ los pimientos morrones. (servir) _____ sobre arroz blanco

Ceviche: plato típico de la costa ecuatoriana y peruana. Sopa fría de pescado. Existen varias formas de preparación.

CEVICHE DE PESCADO

Ingredientes:

- 500 gramos de lomo de pescado cortado en dados
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharadita de ajo molido
- 1 rama de apio picado fino
- 2 ajíes picados, sin pepas
- 2 cucharaditas de cilantro picado
- 2 cebollas cortadas a la pluma
- 2 choclos hervidos
- 2 papas blancas hervidas
- 2 camarones hervidos
- Agua hervida fría
- Sal

Preparación:

(enjuagar) _____ suavemente el pescado en agua hervida fría, luego (escurrir) _____, cuidando que los trozos de pescado tengan movimiento.

(sazonar) _____ con sal, ajo, ají, apio y cilantro. (mezclar) _____ bien y (añadir) _____ el jugo de limón. (dejar) _____ reposar tres minutos, cuando se trate de lenguado o corvina.

(servir) _____ el pescado en una fuente y (cubrir) _____ con la cebolla bien lavada y escurrida. (decorar) _____ con choclo desgranado, papa y camote en rodajas.

6.- ACTIVIDAD EN PAREJAS

Vamos hablar sobre mercados, supermercados, tiendas de comestibles por internet. Para ello vamos a trabajar con fotografías y podrán valorarlas de acuerdo a:

- Tus propios intereses...
- En referencia a otro contexto cultural o social.
- Calidad, precios, horarios de apertura
- Experiencias propias en Suiza o en el extranjero

7.- ACTIVIDAD EN PLENO

En la siguiente transparencia (ver anexo 1) reconoce el vocabulario de la cocina y sus utensilios. Puedes nombrarlos y decir que uso tiene este electrodoméstico.

- ¿Cómo funcionaba antes la cocina sin ellos? ¿Tienes algunos en casa? ¿Son prácticos?...etc. ¿Conoces otros utensilios que no esten presentes?
- Formula tus propias preguntas en relación a la cocina y sus cambios a través de la historia, la globalización, la interculturalidad, etc...

Por ejemplo: este aparato (electrodoméstico, utensilio) sirve para... / nos permite ...

8.- ACTIVIDAD INDIVIDUAL

Realizaremos una actividad de comprensión escrita. Utiliza correctamente el verbo ser/estar, las oraciones condicionales, el uso impersonal "SE", el presente de subjuntivo.

Para ello vamos a leer en voz baja y de forma individual el texto y rellenaremos los espacios con las palabras al final del texto. Luego leeremos en PLENO. ¿Estas de acuerdo con el texto? ¿Porqué?

¿_____ el pescado fresco?

Todos sabemos lo desastroso y hasta peligroso que puede _____ comprar pescados o mariscos viejos que ya han perdido su frescura.

Hay ciertos reglamentos básicos que debes aprender para saber escoger con más sabiduría.

Pescados frescos

Para saber si un pescado entero _____ fresco, lo mejor _____ mirar a sus ojos, **éstos** deben _____ brillantes y transparentes. La carne debe _____ firme y las escamas deben de _____ bien agarradas a la piel.

Si compras filete de pescados, **éstos** deben de _____ frescos y jugosos y la carne debe de _____ firme y _____ bien sujeta a las espinas, si tiene. Además, los filetes deben _____ sobre hielo y no presentar signos de decoloración o sequedad.

Asegúrate que el olor del pescado sea fresco y nos recuerde al mar. Por lo general el pescado fresco se conserva bien por dos a tres días.

Los crustáceos y moluscos

Cuando compres langostas y cangrejos, **éstos** deben tener el carapacho intacto y no presentar decoloración en las articulaciones. Se deben presentar sobre hielo y jamás en contacto con el agua.

Los moluscos, como las ostras, las almejas y los mejillones deben _____ con las conchas cerradas. La carne de la ostra debe tener un aspecto cremoso y _____ bañada en su propio líquido. Además, debe _____ brillante y sin fragmentos de concha.

Los mejillones vivos deben _____ completamente cerrados. Los que _____ abiertos y no reaccionan al _____ tocados obviamente _____ muertos y deben _____ desechados inmediatamente.

¡POR FÍN VAMOS A COCINAR!

9.- ACTIVIDAD EN PLENO / INDIVIDUAL

9.1.- ¿Qué es una "tapa"? ¿Existen "tapas" en Suiza? ¿Te gusta esta forma de comer? ¿Es negativo no tener horas regulares para comer?

9.-2.- Presentaremos una transparencia (ver anexo 2) con una secuencia de tapas españolas y discutiremos en PLENO que "tapa" queremos conocer y presentar en la clase.

- Primero escogemos una tapa
- Segundo vamos a buscar información sobre su procedencia (origen)
- Tercero vamos a escribir la receta: los ingredientes y la elaboración

10.- ACTIVIDAD INDIVIDUAL

"TAPAS DE MI TIERRA"

Vamos a redactar una receta de alguna "tapa" tradicional de Suiza sea esta dulce o salada.

Sprachlabor ELEna

- ¿De dónde es? ¿Desde cuándo la conoces?
- También puedes inventar tu propia receta.
- ¿Qué nombre le pondrías a nuestro recetario? ¿Porqué?

II.-TEMAS PARA DEBATIR EN PLENO

La cocina internacional frente a la tradicional

Los olores en la cocina antes y ahora

La comida rápida frente a la comida elaborada

¿Conoces algún libro / película que tenga como tema de fondo la cocina?

II.- LA COCINA EN LA LITERATURA

NOVELA "COMO AGUA PARA CHOCOLATE"

Autora: Laura Esquivel

Entrevista a la escritora Laura Esquivel. Supondremos que Laura Esquivel vendrá a nuestra clase y nosotros podremos hacerle una entrevista. Prepara una batería de preguntas.

III.- ACTIVIDAD EN PLENO VEREMOS UNA CORTA SECUENCIA DE LA PELÍCULA. http://www.youtube.com/watch?v=1_u2gbvxS1A

