

“Mientras vaya viniendo vamos viendo y que venga lo peor”



Película "Tarkarí de chivo, la cena del crimen"

Género: Comedia, Suspenso **Director:** Daniel Yegres **País:** Venezuela **Año de estreno:** 2021
Duración: Aproximadamente 90 minutos.

Elenco Principal: Daniela Alvarado - Karina Velásquez - Basilio Álvarez - Diana Peñalver - Samantha Castillo



Sinopsis: La historia se desarrolla en el Restaurante Tarkarí de Chivo, donde un gordo hambriento con una maleta llena de dólares muere misteriosamente. En una noche lluviosa y caótica, un torpe terrorista, un actor de novelas en decadencia y una youtuber oportunista se encuentran con la sospechosa familia que atiende el restaurante. La película combina situaciones absurdas y divertidas, llevando a los espectadores a través de un desastre inesperado donde el dinero juega un papel

crucial.



Contexto: “Tarkarí de chivo” es una obra independiente que destaca por su producción local y el talento de su elenco, capturando la esencia del cine venezolano. Fue filmada justo antes de la pandemia y ha sido reconocida por su enfoque humorístico en medio de circunstancias difíciles. La película se inspira en la gastronomía venezolana, destacando el famoso plato "talkarí de chivo", que refleja la mezcla cultural de la región.

Material Didáctico sobre "Tarkarí de chivo, la cena del crimen"

Actividad: tema o vocabulario – en pareja

Temas: escoge uno y expresa tu opinión	Vocabulario: escoge una palabra y asocia 5 más.
<ul style="list-style-type: none">• La familia• El dinero y la codicia• La comedia de enredos• La cultura culinaria de un país• Los sets de grabación	<ul style="list-style-type: none">• Restaurante• Crimen• Dinero• Comida• Personajes

Actividad: Después de ver la película responde:

1. ¿Dónde ocurre la historia?
2. ¿Quién muere en la película?
3. ¿Qué tipo de personajes hay?

Comprensión Lectora

Texto breve: "Tarkarí de chivo, la cena del crimen" es una comedia venezolana sobre un gordo hambriento que muere en un restaurante. La película tiene muchos personajes extraños y situaciones absurdas. El talkarí de chivo es un plato típico que se menciona en la película.

Preguntas:

1. ¿Qué le pasa al personaje gordo?
2. ¿Cómo se describe la película?
3. ¿Qué plato típico se menciona?

Cultura y Gastronomía

El talkarí de chivo es un plato típico de Venezuela que tiene su origen en la isla de Trinidad y Tobago, cerca de Venezuela. Durante la época colonial, esta isla fue ocupada por los británicos y recibió inmigrantes hindúes, quienes trajeron especias a la región. Así, la cultura hindú se mezcló con la comida venezolana. El talkarí de chivo, también conocido como talkarí güireño, es famoso por su sabor a curry, que incluye jengibre, azafrán, cilantro y clavo. Se prepara principalmente con gallina o chivo.

Actividad: Lee sobre el talkarí de chivo y responde las siguientes preguntas:

1. ¿De dónde proviene el talkarí de chivo?
2. ¿Cuáles son los ingredientes principales?
3. ¿Cómo se prepara?

Actividad: Aquí tienes la receta, ¿puedes poner en orden los ingredientes?

Ingredientes	Cantidad
Jugo de limones	1 kilo
Curry	½ taza
Ajo (machacado)	½ cucharadita
Pimienta (recién molida)	2 kilos
Cebollas (cortadas en cuatro)	2 limones
Aceite vegetal	1 kilo
Ajíes dulces (cortados en cuadritos)	6 ajíes
Tomates (cortados en cuadritos)	1 taza
Agua	1 kilo
Papas (cortadas en cuadros medianos)	1 cabeza
Chivo	1 cucharada

Preparación del Talkarí de chivo – coloca los verbos del infinitivo al imperativo

<p>Lavar las partes del chivo: con el jugo de los limones y luego con agua corriente.</p> <p>Marinar: Sazonar con sal, pimienta, curry y ajo. Dejar marinar por 2 horas.</p> <p>Freír el chivo: En un caldero, verter el aceite y freír el chivo de 10 a 15 minutos o hasta que dore.</p> <p>Agregar verduras: Añadir la cebolla y sofreír por 5 minutos. Luego, añadir el ají y sofreír por 5 minutos más; finalmente, agregar el tomate. Cocinar a fuego bajo con agua durante 30 minutos.</p> <p>Cocinar: Rectificar la sal, tapar y cocinar 40 minutos más o hasta que la carne esté blanda. Cuidar que no se seque la salsa.</p> <p>Agregar las papas: cocinar por 20 minutos más.</p>	
---	--

Sugerencias: Las papas pueden ser sustituidas o combinadas con 800 gramos de berenjena. Acompañar con arroz blanco.

Actividad: Escribe un pequeño párrafo sobre tu plato favorito. Usa algunas palabras del vocabulario aprendido.

Actividad: En parejas, imaginen que son dos personajes de la película que están en el restaurante. Escribe un diálogo sobre la comida y lo que ocurre en la cena. Usa frases sencillas y el vocabulario aprendido.

--	--

Cierre

Terminamos la clase discutiendo sobre la importancia de la comida en las tradiciones culturales, ¿qué platos típicos de tu país conoces su origen?