



Patrimonio gastronómico español Introducción a las recetas típicas y sus ingredientes por regiones

Por RICARDO INGELMO CASADO

STRESZCZENIE: El guión de clase trata sobre la gastronomía española, más concretamente sobre los platos típicos de cada región, sus ingredientes y sus productos alimenticios más representativos. Se relaciona con los siguientes temas del Programa de la Olimpiada 2011-2012: La alimentación, la organización administrativa del Estado español, el medio geográfico español y la gastronomía: costumbre, platos y vinos típicos españoles.

ETIQUETAS: B2, VOCABULARIO, CULTURA, CINE, LITERATURA, MIGRACIONES.

NIVEL: B2 del Marco Común Europeo de Referencia.

TIPO DE ESCUELA: ESCUELA SECUNDARIA.

OBJETIVOS LINGÜÍSTICOS: GRAMATICALES: Textos prescriptivos, infinitivo, imperativo y pronombre “se”; LEXICALES: Vocabulario relacionado con la cocina y gastronomía española.

OBJETIVOS COMUNICATIVOS: Comprender e interpretar el vocabulario gastronómico. Utilizar el vocabulario gastronómico en situaciones prácticas y contexto adecuado.

OBJETIVOS CULTURALES: Conocer las características geográficas de las regiones españolas en función de sus productos alimenticios típicos, comprender la diversidad geográfica y cultural de España, identificar algunas denominaciones de origen españolas.

OBJETIVOS INTERCULTURALES: Fomentar el conocimiento de otras culturas diferentes a través de la comida, tolerancia con las costumbres de otros lugares.

DESTREZAS: Comprensión lectora, expresión escrita, expresión oral e interacción entre alumnos.

DURACIÓN: 90 minutos

MATERIALES: Las hojas de trabajo adjuntas y la presentación de Power Point en archivo adjunto (ANEXO 2).



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





PROCEDIMIENTO:

1. En primer lugar el profesor mostrará a los alumnos la presentación adjunta con el plato típico de cada comunidad autónoma, sus ingredientes principales y el listado de productos típicos regionales. La mejor opción es trabajar con un proyector, pero se ha elegido un diseño que permita su impresión en papel (fondos claros y letras grandes) teniendo en cuenta aquellas aulas donde no exista acceso a un proyector.

La presentación tiene una estructura sencilla y es decisión del profesor el nivel de detalle que quiere alcanzar, por ejemplo deteniéndose a explicar la definición de cada uno de los productos típicos e ingredientes de la receta principal, o solo los ingredientes. Dependerá del contexto en el que se trabaje. Mientras el profesor expone la presentación, el alumno deberá ir cumplimentando la tabla de la Actividad 1 con aquella información que le parezca más relevante de cada apartado. Otro nivel de profundización consistiría en presentar las principales características geográficas de cada región, o el concepto de denominación de origen (calificación que permite conocer la procedencia de un producto y garantiza su calidad).

También se ha incluido un mapa mudo de las comunidades autónomas de España para que el alumno indique la correlación entre la tabla y el mapa con el número correspondiente. Así la actividad servirá también para repasar las 17 comunidades autónomas y 2 ciudades autónomas en que se divide administrativamente España.

2. Una vez trabajada la presentación, los alumnos se organizarán por parejas y hablarán entre ellos sobre la misma, respondiendo por turnos las preguntas recogidas en el breve cuestionario de la Actividad 2 y manteniendo un diálogo. El profesor podrá ir mesa por mesa revisando la conversación de cada pareja de alumnos, o bien anotará en la pizarra ideas de debate o vocabulario que considere adecuado para el desarrollo de la misma.
3. En la Actividad 3 el alumno tiene una pequeña lista básica de verbos que se utilizan en las recetas (texto que se trabajará en la siguiente actividad). Cada alumno intentará definir los términos que conozca, y rastreará la clase en busca de algún compañero que sepa el significado de los restantes. Además anotarán otros posibles verbos relacionados con la cocina que conozcan y también el profesor podrá proponer nuevos conceptos durante la corrección de la actividad.
4. Una vez que el alumno conoce el vocabulario suficiente para escribir una receta (verbos y sustantivos), es momento de que escriba la suya propia. Para ello en la Actividad 4 el profesor primero explicará la estructura y características del texto de una receta apoyándose en la receta de ejemplo "Pincho de lomo".

La estructura de una receta se divide en: Título, listado de ingredientes, instrucciones de elaboración y fotografía o ilustración con el resultado final.

En cuanto a las características del texto, la redacción debe ser clara, precisa y con instrucciones que sigan el orden de la elaboración. Las características gramaticales del texto se muestran en cada uno de los tres párrafos en que se ha dividido la receta de ejemplo. La primera opción es utilizar verbos en imperativo, la segunda opción utilizar el pronombre *se* y la tercera utilizar verbos en infinitivo. Los optarán por un único estilo en la redacción de sus recetas, pudiendo ser decisión propia o directamente asignado por el profesor. Otra opción es encomendar esta actividad como tarea para hacer en casa si el tiempo de clase no es suficiente.



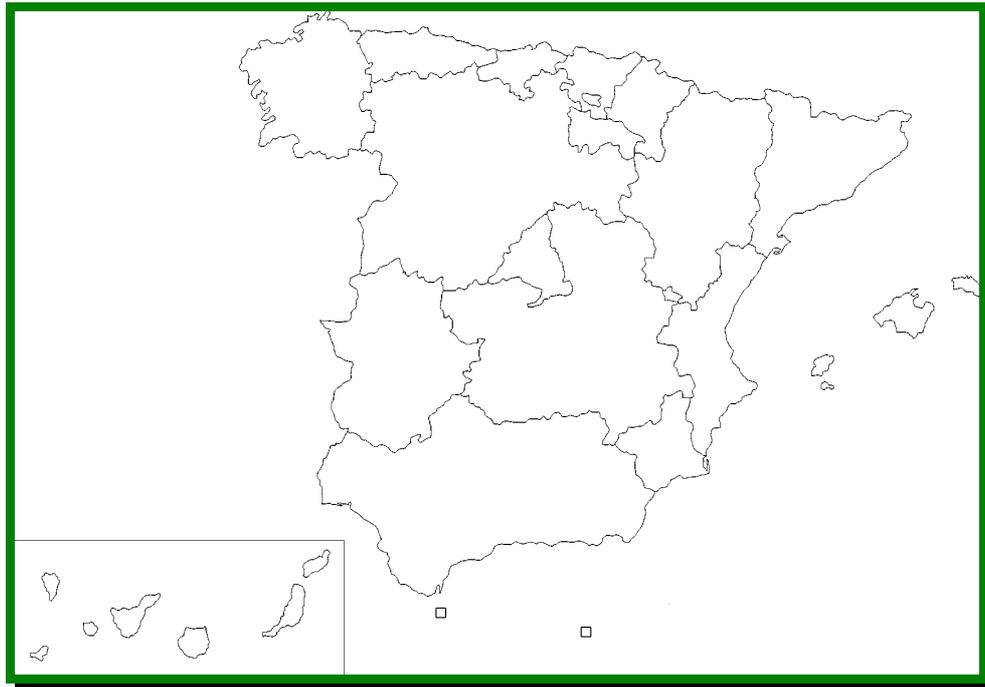


HOJA DE TRABAJO

ACTIVIDAD 1

Vamos a ver una presentación sobre algunas recetas y productos tradicionales de cada comunidad autónoma española.

Completa la siguiente tabla con los datos principales de la presentación y asocia cada número a su correspondiente comunidad autónoma (no te olvides de las dos ciudades autónomas en el norte de África).



N	CC. AA.	Plato típico	Ingredientes principales	Productos típicos
1				
2				





3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				





14				
15				
16				
17				
18				
19				

ACTIVIDAD 2

Expresa tu opinión con un compañero:

¿Crees que las recetas y productos típicos se parecen entre sí o son muy diferentes?

¿Puedes destacar algún tipo de alimento que sea más típico de una región concreta?

¿Qué te ha parecido en general la cocina española? ¿Hay algún plato que te gustaría probar o que ya conocieses?

¿Alguna receta te recuerda a algún plato típico de tu país?





ACTIVIDAD 3

¿Qué se hace al cocinar? Define los conceptos que conozcas e intenta descubrir los que no sepas. Si conoces otros, apúntalos también.



ACTIVIDAD 4

¡Es hora de cocinar! Ahora es momento que de escribas tu propia receta. Fíjate en los “Pinchos de lomo”, las partes de la receta y las diferentes formas de escribir el texto, y escribe a continuación cómo se cocina algún plato que te guste.





PINCHOS DE LOMO
RECETA

*Ingredientes: 10 filetes de lomo, 2 huevos,
0,25 l. de aceite de oliva, sal, pan rallado*

Elige una salsa a tu gusto. Utiliza pimienta molida, nuez moscada o cebolla muy picada, pero haz una salsa suave, ¡no quites sabor al lomo!

Se retira la salsa del fuego, se van poniendo encima los filetes de lomo, se envuelven de salsa y se dejan enfriar.

Por último, poner aceite en una sartén a calentar. Pasar el lomo por huevo batido y pan rallado y freír. Sacar el lomo y extender sobre papel de cocina para quitar el aceite. Servir en la mesa.







HOJA DE RESPUESTAS

ACTIVIDAD 1



La forma correcta de cumplimentar la tabla es la siguiente:

N	CC. AA.	Plato típico	Ingredientes principales	Productos típicos
1	Cantabria	Cocido montañés	Alubias blancas, berza, chorizo, morcilla seca, morcilla fresca, panceta	Merluza, rodaballo, bonito del norte, anchoas, langosta, orujo de Potes, carne de Tudanca, quesucos de Liébana, sobaos pasiegos, etc.

La información del resto de comunidades autónomas se encuentra en la presentación adjunta, bajo el epígrafe correspondiente. No se considera necesario que el alumno anote el listado completo de ingredientes y productos típicos, sino algunos ejemplos o los que el profesor prefiera destacar.





ACTIVIDAD 2

¿Crees que las recetas y productos típicos se parecen entre sí o son muy diferentes?

Son muy diferentes y varían mucho de una región a otra.

¿Puedes destacar algún tipo de alimento que sea más típico de una región concreta?

El ejemplo más obvio es la presencia de pescado únicamente en las regiones costeras.

En el resto de las preguntas los alumnos expresarán sus opiniones personales por lo que no hay respuestas correctas e incorrectas.

ACTIVIDAD 3

1. CALENTAR: Aumentar la temperatura de algo
2. ENFRIAR: Disminuir la temperatura de algo
3. COCER / HERVIR: Poner un alimento en agua muy caliente (en ebullición)
4. FREIR: Poner un alimento en aceite o grasa hirviendo
5. REVOLVER: Mover (normalmente en sentido circular)
6. SERVIR: Poner algo en la mesa para comerlo
7. ENVOLVER: Cubrir totalmente con algo (un líquido por ejemplo)
8. BATIR: Igual que revolver pero más rápido, hasta que se disuelva
9. MEZCLAR: Juntar o unir dos alimentos diferentes
10. AÑADIR: Agregar, incorporar

ACTIVIDAD 4

Cualquier receta es válida siempre y cuando se completen todas las partes de la receta (título, ingredientes, ilustración e instrucciones), y alguna de las tres formas de redacción indicadas.





ANEXO 1: FUENTES

Fuente de las imágenes: (última consulta 15/11/2011)

Mapa mudo de comunidades autónomas: http://mapas.owje.com/10976_mapa-mudo-de-espana-mostrando-sus-comunidades-autonomas.html

Mapa de comunidades autónomas de la hoja de respuestas: http://college-notredame.fr/cours/espagnol/images/mapa_comunidades.jpg

El resto de fotos e imágenes utilizadas en el presente documento son de elaboración propia o proceden de mi colección personal. Se ceden los derechos al comité organizador de la Olimpiada Języka Hiszpańskiego de Polonia



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

