



ACTIVIDAD

“Una vasca en Nueva York”

Carmen Rubio

Rafael Moreno

Oficina de Educación

Consulado General de España

Nueva York

Nivel:

Intermedio.

Tipo de actividad:

Lectura de textos.

Búsqueda en Internet.

Interacción en un foro de Internet.

Realización de una presentación.

Objetivos culturales:

Familiarizar a los estudiantes con la gastronomía vasca.

Objetivos lingüísticos:

Funciones comunicativas:

Redactar una invitación.

Redactar una receta de cocina.

Familiarizar a los estudiantes con la entrevista.

Expresar sugerencias, aceptarlas y negarlas.

Estructuras gramaticales:

Oraciones interrogativas.

Formas de dar instrucciones en recetas de cocina:

-imperativo.

-infinitivo.

-pasiva refleja.

Formas de hacer sugerencias:

condicional.

Y si + indicativo/subjuntivo.

Por qué no + indicativo.

Áreas léxicas:

Gastronomía y alimentos.

Destrezas:

Todas.

Organización:

Individual, pequeño grupo y gran grupo.

Materiales:

Fichas I, II, III y IV (págs. 32, 33, 34 y 35).

Foro País Vasco en Internet:

<http://www.paisvasco.com/foro/cocina>

Mapa de España (pág. 3).

Procedimiento:

Antes de empezar a trabajar las actividades, la profesora debe situar a los estudiantes en el País Vasco. Para ello, puede hacer un sondeo en la clase para ver qué saben los alumnos de esta Comunidad Autónoma española. A fin de procurarles esta información puede mostrarles un vídeo o puede hacer que los estudiantes la busquen en enciclopedias o en Internet. Puede ser útil consultar las Oficinas de Turismo de España. La dirección es : <http://www.spaintour.com> o el Foro Comercial y Turístico del País Vasco cuya dirección es: <http://www.paisvasco.com>

Después de su investigación, los estudiantes deben ser capaces de rellenar la información que se les pide en la ficha I.

Solución:

Provincias	Situación	Clima y paisaje	Lenguas oficiales	Ciudades importantes	Economía
-Álava. -Vizcaya. -Guipúzcoa.	-Norte de España, a orillas del Mar Cantábrico. -Limita con Francia.	-Atlántico, lluvias frecuentes. -Montañas y valles verdes. -Acantilados en la costa.	-Español. -Euskera (lengua vasca).	-Vitoria. -Bilbao. -San Sebastián.	-Pesca. -Industria. -Agricultura. -Turismo.

Actividad 1: Entrevista a Teresa

Los estudiantes reciben la ficha II con las preguntas y respuestas de la entrevista que le hicimos a Teresa Barrenechea, propietaria del restaurante “Marichu” de Nueva York. Los estudiantes tienen que emparejar las preguntas con las respuestas y reconstruir la entrevista.

Solución

orden	pregunta	respuesta	orden	pregunta	respuesta
1.	B	2	8.	J	5
2.	D	11	9.	K	9
3.	G	13	10.	L	8
4.	C	4	11.	H	7
5.	F	1	12.	E	12
6.	I	10	13.	A	6
7.	M	3			

Actividad 2: Preferencias gastronómicas

La profesora repartirá a los alumnos fotocopias de la ficha II. A partir de la información que les ofrece la entrevista, los alumnos deben escribir en la ficha III los datos sobre Teresa Barrenechea. Luego elaborarán fichas similares sobre sus compañeros de clase. Para ello se pasearán por la clase preguntando a otros compañeros.

Actividad 3: Presentación de gastronomía vasca

La profesora entregará a cada grupo una copia de la ficha IV. Los estudiantes deben negociar una lista de invitados a la presentación de gastronomía vasca que van a llevar a cabo. También deben decidir qué platos típicos vascos van a cocinar para la presentación. Para ello pueden consultar los textos anteriores, libros de cocina vasca o española y buscar información en el foro comercial y turístico del País Vasco en Internet: www.paisvasco.com/foro/cocina. Asimismo pueden pedir las recetas mandando mensajes a dicho foro. Se pueden escribir algunas frases de ayuda en la pizarra como:

¿Por qué no preparamos bacalao al “pil-pil”?	No, mejor sopa de pescado.
¿Y si hacemos/hiciéramos un “marmitako”?	Muy bien/ Me parece bien. /Prefiero un besugo.
Vamos a hacer unos pimientos de Piquillo.	¡Qué buena idea! /Me gusta más...

Cuando hayan rellenado todos los datos de las invitaciones, las enviarán a las personas de su lista. Cada grupo deberá redactar un pequeño texto para leerlo durante la presentación. Lo ideal sería que los propios estudiantes fueran los que cocinaran los platos

seleccionados y realizarán una degustación real de dichos platos.

Actividad 4: Carta a Teresa

Para terminar, los estudiantes pueden escribir una carta a Teresa Barrenechea, contándole todo lo que han aprendido de cocina vasca y cómo ha quedado su presentación. Su dirección es Marichu Restaurant, 342 East 46th Street, New York, NY 10017.

País Vasco

A ver cuánto sabéis del País Vasco. En grupos, buscad información en enciclopedias o en Internet y rellenad la información que se pide en el cuadro:



PAÍS VASCO

Provincias	Situación	Clima y paisaje	Lenguas oficiales	Ciudades importantes	Economía



País Vasco: una cocina excepcional

Son muchos los que en el País Vasco afirman sin pudor que la cocina vasca es la mejor del mundo. Tal vez sea una exageración chauvinista. Sin embargo, no se estará lejos de la realidad si se asegura que en pocos lugares del globo existen tantas posibilidades de practicar eso que se llama “comer bien” como en Euskadi.

Los vascos han hecho del ejercicio del paladar uno de los rasgos característicos de su cultura. En esta tierra, el culto a la buena mesa se extiende a todas las capas de la sociedad, incluidas las más populares. No es de extrañar que sea en las recetas tradicionales de las amas de casa de caseríos rurales y pequeños puertos de la costa, o en el ingenio de las cuadrillas masculinas reunidas en sociedades gastronómicas, donde se inspiren los más famosos cocineros vascos para preparar sus platos más exquisitos.

Nosotros hemos encontrado a una vasca en Nueva York. Teresa Barrenechea, nacida en Bilbao, ha llevado las recetas de su madre a su restaurante “Marichu” de Manhattan.

Ya que nos interesa la cocina vasca, fuimos a entrevistar a Teresa y esto es lo que nos dijo. Como veréis la entrevista está desordenada. A ver si, en grupos, sois capaces de emparejar las preguntas con las respuestas. Podéis recortar las preguntas y las respuestas y hacer combinaciones hasta que estéis convencidos del resultado final.

1. En Nueva York no hay otro restaurante vasco. Siendo un restaurante español, como lo es, yo me quería significar con algo diferente. Quiero mantener una personalidad propia: me disciplino y me comprometo -a pesar de que me encantan el resto de las cocinas españolas- a tener siempre un 80% de platos vascos.



2. Vine a Nueva York en el 89 por motivos personales: a mi marido, que trabajaba en un banco alemán, lo destinaron aquí.



3. En absoluto. En “Marichu”, no. No me adapto al gusto de los americanos: yo me mantengo en mis trece. Presento los platos tal como se hacen en el País Vasco. Esto fue difícil al principio, cuando nadie me conocía, pero soy terca como una mula y no cedí. Si hay un plato sin guarnición, lo presento así, tal cual: no puedes traicionar al plato.



4. Hay que distinguir entre la nueva cocina vasca y la tradicional. Yo me dedico a la tradicional, porque es la que domino y conozco: “zapatero a tus zapatos”. Lo más importante de la cocina vasca es la calidad de sus productos, la materia prima, que es magnífica: fundamentalmente los pescados, ya que estamos en el Cantábrico. Y, por otra parte, la disciplina de ir al mercado TODOS los días, cocinar TODOS los días -mi madre sigue yendo, en Bilbao, todos los días a la compra-. No se congela, se hace todo a la antigua usanza. La cocina vasca es una cocina natural, muy sana, con productos comprados cada día, muy frescos y bien combinados.



5. Todos los productos frescos son locales. Las conservas, aceite, vinos... todo es español.



6. Un plato, no. No se puede. Tendría que decir varios. Diría... el marmitako, el bacalao al pil-pil, los chipirones en su tinta, almejas en salsa verde, sopa de pescado...



7. Me encantan las angulas, los chipirones, el bacalao al pil-pil... un chuletón, si tengo ganas de carne.



8. Al principio cocinaba lo mismo que mi madre en mi casa: por eso el restaurante se llama “Marichu”, que es el nombre de mi madre. Por supuesto, a lo largo de estos años he ido aprendiendo, mejorando, evolucionando. Me tiene que convencer mucho un plato para que lo incluya en la carta.



9. Voy al mercado y tengo proveedores fijos. Aquí no hay diferencia con una comida doméstica: tengo 10 mesas. Prefiero que se acabe un producto a congelarlo. No congelo.



10. Ya que estamos fuera de nuestro país, yo completo mi carta vasca con algunos platos emblemáticos españoles. Platos que son lo mejor de cada región y que yo sé hacer: como la paella, la fideuá, el gazpacho, el ajoblanco, el salmorejo, el potaje de berros, las migas, el cocido.



11. Sólo privadamente, en casa. Pero, como casi todos los vascos, he cocinado siempre.



12. Estoy terminando un libro que se va a publicar ahora en inglés y se va a traducir al español.



13. Por mi familia, por el entorno. Todos los vascos llevamos un cocinero dentro, hombres y mujeres. Estás en la playa, en la cola de un cine... y siempre hay alguien que te pregunta una receta. Es algo que lo vivimos.



A. Si tuvieras que definir la cocina vasca a través de un plato, ¿cuál elegirías?



B. ¿Cómo llegaste a Nueva York?



C. ¿Cómo definirías la cocina vasca? ¿Hay algo distintivo?



D. ¿Te habías dedicado antes a la cocina?



E. ¿Tienes planes para un futuro próximo?



F. Tu carta, ¿es enteramente vasca o hay platos de otras cocinas?



G. ¿De dónde te viene la afición?



H. ¿Tienes algún plato favorito?



I. Ese 20% de la carta que no es vasco, ¿de dónde es?



J. ¿Utilizas productos españoles?



K. ¿Vas al mercado o tienes proveedores fijos?



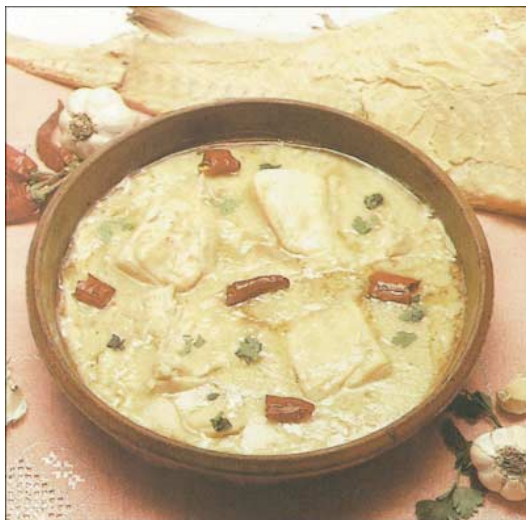
L. Cuando empezaste, ¿qué recetas utilizabas?



M. ¿Crees que los platos acaban adaptándose al gusto americano?



Anota tus respuestas en la parrilla.





orden	pregunta	respuesta
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		


Ya has leído la entrevista con Teresa. A ver si puedes rellenar los datos que faltan en su ficha. Luego pregunta a otros compañeros y compañeras de clase para averiguar sus preferencias. Haz una ficha igual para cada uno de ellos.

NOMBRE: _____
LUGAR DE NACIMIENTO: _____
LUGAR DE RESIDENCIA: _____
COCINA FAVORITA: _____
CARACTERÍSTICAS DE ESTA COCINA: _____
PLATOS CARACTERÍSTICOS: _____
PLATO FAVORITO: _____



Vuestro grupo va a organizar una presentación de gastronomía vasca con degustación de tres platos típicos. Tendréis que decidir qué platos vais a preparar y a quiénes vais a invitar. Para ayudaros, aquí tenéis un modelo de invitación:

 
El grupo _____ de la clase de español _____
Invita a _____
a la presentación de
GASTRONOMÍA VASCA
Se podrán degustar los siguientes platos:

Fecha: _____
Lugar: _____
Se ruega confirmar asistencia. 



FICHA



FICHA