

# 8

## ACTIVIDAD

# “Galicia de puerta a puerta”

### **Carmen Moreno Huart**

Coordinadora de programas internacionales  
Consellería d'Educació Cultura i Esports  
Govern Balear

### **Nivel:**

Intermedio.

### **Tipo de actividad:**

Juego.  
Sondeo de textos.

### **Objetivos culturales:**

Familiarizar a los estudiantes con distintos aspectos de Galicia.

### **Objetivos lingüísticos:**

Funciones comunicativas:  
Dar y pedir información.  
Estructuras gramaticales:  
Oraciones interrogativas pronominales.  
Áreas léxicas:  
Geografía y folclore.

### **Destrezas:**

Todas.

### **Organización:**

Parejas y grupos de seis.

### **Materiales:**

- Tablero de juego (página 38).
- Tarjetas de casillas (página 39).
- Tarjetas de textos (páginas 40 y 41).
- Tarjetas de preguntas (páginas 42 y 43).
- Un dado y una ficha de color para cada jugador.

### **VOCABULARIO**

**alfarería:** *pottery*

**aperos:** *farming equipment, gear*

**brea:** *tar*

**cacharrería:** *cooking utensils*

**carvallos:** *oak trees*

**cestería:** *basket manufacture*

**empanada:** *salty turnover*

**filloas:** *a kind of sweet pancake*

**gaitas:** *bagpipes*

**grelos:** *turnip tops*

**lacón:** *shoulder of pork*

**marisco:** *shellfish*

**mimbre:** *osier*

**queimada:** *hot drink made by burning liquor in a big bowl*

**sofrito:** *lightly fried food (in Spanish cooking, usually onions, garlic and tomatoes)*

**vieiras:** *scallops*

**zuecos:** *clogs, wooden shoes*

### **Procedimiento:**

Recortar el tablero de juego y las tarjetas de casillas. Pegar las tarjetas al tablero en el lugar correspondiente. Recortar las tarjetas de textos, barajarlas y ponerlas en un montón encima de la mesa. Recortar las tarjetas de preguntas y dárselas al árbitro. Los estudiantes, en grupos de seis, jugarán siguiendo las reglas que se especifican a continuación y que deben leer y entender perfectamente antes del comienzo del juego. Uno de ellos, en cada grupo, no jugará y actuará como árbitro, formulando las preguntas y supervisando el desarrollo del juego.

### Actividad previa opcional

Una actividad previa podría ser pedir a los estudiantes que confeccionen ellos las tarjetas de preguntas a partir de los textos. De esta manera podremos adaptar mejor el juego al nivel de los estudiantes.

También se puede facilitar el juego trabajando el vocabulario, los textos y las preguntas previamente. Los estudiantes pueden hacer una pequeña presentación oral sobre Galicia, buscando material en la biblioteca y en Internet. Estas son algunas de las páginas con información interesante:

<http://www.galinor.es/galicia.html>  
<http://www.galicianet.com>  
[http://ole.es/Paginas/Cultura/Espana/  
Pueblos-y-Origenes/Galicia](http://ole.es/Paginas/Cultura/Espana/Pueblos-y-Origenes/Galicia)

### Reglas del juego

Por turnos, los jugadores tiran el dado y van moviendo sus fichas de casilla en casilla, que en este caso son albergues, monasterios y hoteles del famoso Camino de Santiago. Cada vez que se llega a uno de ellos, se siguen las instrucciones que se especifican en la ficha de esa casilla.

Ejemplo: un jugador tira el dado y saca el número 5.

El árbitro le dará la primera tarjeta de textos del montón y le hará una de las dos preguntas correspondientes a ese texto, que mirará en la tarjeta de preguntas. Si el jugador contesta correctamente, vuelve a tirar el dado y a mover su ficha, realizando la siguiente tarea que se le presente. Si no contesta adecuadamente, retrocede a la casilla 3 y pasa el turno al siguiente jugador.

**Gana el juego el primer jugador que llegue a la casilla 25 y realice la tarea de dicha casilla correctamente.**

Esta última tarea se hace por escrito, por lo que mientras un jugador está escribiendo sus respuestas, los otros pueden seguir jugando e, incluso, alcanzarle.



## COLEGIO DE ESPAÑA (Fundado en 1973)

### CURSOS INTENSIVOS DE ESPAÑOL

(Salamanca y Alicante)

- Cursos Intensivos de Lengua Española (Quincenales, mensuales. Todos los niveles).
- Español Comercial.
- Cursos para estudiantes de High School.
- Cursos "a la carta" para Universidades y Colleges.
- Cursos semestrales de Estudios Hispánicos.
- Curso en julio en colaboración con las Universidades de Massachusetts, Rhode Island, Richmond, Auburn, Connecticut y Miami Dade Community College.

### EDICIONES COLEGIO DE ESPAÑA

- Colección ELE (Español Lengua Extranjera).
- Colección Clásicos.
- Biblioteca Filológica.

**ALOJAMIENTOS** en familias, pisos y residencias.

### INFORMACIÓN:

Para cursos de High School:  
AISA  
6033 Venetian Blvd., N.E.  
St. Petesburg, Fl 33703  
Tel. (813) 522 8882  
Fax (813) 578 6430

Para otros cursos:

Colegio de España  
C/ Compañía, 65. 37008 Salamanca  
Tel. (34-23) 21 47 88  
Fax (34-23) 21 87 91  
E-mail: [info@colesp.eurart.es](mailto:info@colesp.eurart.es)  
<http://www.eurart.es/emp/colesp>

# TABLERO DE JUEGO

22	21	20	19	16	14	12	9	8	6	5	3	2	1
----	----	----	----	----	----	----	---	---	---	---	---	---	---



25	24	23	18	17	15	13	11	10	7	4
----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	---

 <p>Demasiado pronto para parar. Tira otra vez.</p>	 <p>Contesta una pregunta o vuelve a la salida.</p>
 <p>Contesta una pregunta o retrocede al número 1.</p>	 <p>Has llegado al Monasterio de Samos. Para dormir aquí tienes que contestar dos preguntas. Si no, retrocede al número 2.</p>
 <p>Contesta una pregunta correctamente y vuelve a tirar. Si no la sabes retrocede al número 3.</p>	 <p>Otro Monasterio. Tienes que contestar dos preguntas correctamente o volver al 4.</p>
 <p>Contesta una pregunta o retrocede al número 5.</p>	 <p>Contesta una pregunta o retrocede al número 7.</p>
 <p>¡Qué suerte! Esta noche te toca dormir en hotel. Estás tan bien que te quedas un turno sin jugar para disfrutarlo.</p>	 <p>Contesta una pregunta y vuelve a tirar. Si no, retrocede al número 9.</p>
 <p>No hay sitio. Adelanta al número 11.</p>	 <p>No te encuentras bien. Te perdonamos las preguntas.</p>
 <p>Has llegado a la mitad del camino. Descansa, lo necesitas. Un turno sin jugar.</p>	 <p>Contesta una pregunta o quédate un turno sin jugar.</p>
 <p>Contesta una pregunta o retrocede al número 12.</p>	 <p>No hay sitio. Adelanta al número 18.</p>
 <p>Contesta una pregunta y vuelve a tirar. Si no, retrocede al número 14.</p>	 <p>Contesta una pregunta o retrocede al número 17.</p>
 <p>Contesta una pregunta o retrocede al número 16.</p>	 <p>Contesta una pregunta o retrocede al número 19.</p>
<p>20 </p> <p>Disfruta de la buena cama. Quédate un turno sin jugar.</p>	 <p>Contesta una pregunta o retrocede al número 21.</p>
 <p>Ya estás cansado/a y te cuesta caminar. Para avanzar tienes que contestar dos preguntas. Si no, retrocede al número 20.</p>	 <p>FIN. Estás a las puertas de Santiago. Para ganar tu "Compostela" tienes que hacer un último esfuerzo. Contesta por escrito las preguntas (cuatro en total) de dos fichas y dáselas al árbitro cuanto antes.</p>
 <p>Para asearte antes de llegar a Santiago, quédate un turno sin jugar.</p>	

**INFORMACIÓN GENERAL**

1. Galicia se asoma al mar en la esquina noroccidental de la Península Ibérica. Sus raíces emergen de un subsuelo de granito y pizarra, moldeado por los agentes naturales hasta convertir la tierra gallega en una sucesión de suaves colinas, de cumbres aplanadas, delimitada por los puertos montañosos del este, y partida por un sistema central que divide sus aguas entre el Atlántico y el río Miño.

**INFORMACIÓN GENERAL**

2. Los ríos riegan de vida todo el territorio; su longitud es, si exceptuamos el Miño, escasa, pero su caudal, debido a las frecuentes lluvias, es muy apreciable. Galicia disfruta de un clima húmedo y suave; las lluvias se reparten durante todo el año (125 días) y las temperaturas no bajan de 5° C bajo cero en invierno ni suben de 35° C en verano; es decir, un clima oceánico de inviernos suaves y veranos frescos.

**INFORMACIÓN GENERAL**

3. La humedad definitiva del alma gallega cubre su suelo de excelentes pastos, base de una importante ganadería vacuna, y frondosos bosques, en donde los tradicionales carvallos han cedido terreno en los últimos tiempos a más rentables especies, como el pino o el eucalipto. Un suelo verde y generoso que, trabajado por los gallegos, les agasaja con productos de gran calidad como la patata, el maíz, las hortalizas, los frutales o los vinos. Pero Galicia es también, y por encima de todo, tierra de marineros. Esta unión entre mar y tierra llega a su máxima expresión en las rías, más de veinte lenguas de mar que invaden el suelo de esta tierra.

**INFORMACIÓN GENERAL**

4. Galicia es, en la actualidad, una comunidad autónoma considerada como "nacionalidad histórica" por la constitución española. Desde 1978 la comunidad gallega cuenta con órganos de gobierno que rigen, junto al gobierno central, los destinos de esta tierra. En 1981 se aprobó el Estatuto de Autonomía que define hasta hoy el marco político en el que se mueve. Las provincias con mayor índice de población son las atlánticas, Pontevedra (33,48%) y A Coruña (40,54%). Ourense (12,50%) y Lugo (13,49%) presentan un carácter más rural. La capital de la comunidad es Santiago de Compostela, lugar de peregrinación de los católicos desde el siglo IX.

**SUS GENTES**

5. Los gallegos han sido a lo largo de la historia emigrantes y receptores de emigrados y peregrinos. Ambas experiencias han forjado en el gallego un desarrollado sentido de la hospitalidad; tras su imagen tímida y desconfiada, como corresponde al poblador de una tierra de campesinos, el gallego posee un carácter afable y respetuoso y está siempre dispuesto a echar una mano a quien lo precise. Su gesto suave y triste es fiel reflejo de un alma noble, ligada de forma inseparable a la tierra que le vio nacer.

**SUS GENTES**

6. Mezcla de diferentes razas (celta, romana, germana...), la población gallega se caracteriza por el alto grado de dispersión. Dos de cada tres gallegos viven en municipios de entre 2.000 y 10.000 habitantes. Cerca de 2.726.000 personas pueblan en la actualidad Galicia. Hay que destacar que el fenómeno de la emigración, tan presente en los últimos siglos con más de dos millones y medio de gallegos emigrados, prácticamente ha desaparecido en la actualidad. De hecho, desde inicios de la década de los ochenta el saldo migratorio es positivo, es decir, hay más retornados que emigrantes.

**LA LENGUA**

7. La lengua propia de Galicia es el gallego, que comparte oficialidad con el castellano. Todos los gallegos tienen el derecho de conocer y usar ambos idiomas en todos los ámbitos de su vida. En la actualidad, prácticamente el cien por cien de la población galaica conoce el idioma gallego y es capaz de hablarlo, de escribirlo y de entenderlo. De hecho, es la primera lengua en la mayoría de municipios de la comunidad, si exceptuamos las grandes ciudades como Vigo o A Coruña. Para el visitante constituirá un auténtico placer escuchar y leer esta bella lengua, admirada desde la Edad Media por su suavidad y por su lirismo.

**LAS FIESTAS**

8. El baile (principalmente la autóctona "muñeira"), la música de las **gaitas**,... son parte invariable de todas las fiestas. Es el caso de la procesión de ataúdes que se celebra en A Póbra do Caramiñal: en cada ataúd va un penitente amortajado que ha escapado de una enfermedad grave durante el último año. Otras festividades de carácter religioso llaman la atención del viajero como las multitudinarias romerías a San Andrés de Teixido o la bellísima procesión del Corpus de Redondela.

**LAS FIESTAS**

9. Entre los festejos carentes de motivación religiosa destacan los "curros" o "rapa das bestas", consistentes en la recogida de los caballos semi-salvajes del monte para proceder a cortarles las crines, marcar a los nuevos y venderlos. Alrededor de este acontecimiento, de gran belleza, se montan bulliciosos mercados de ganado y se celebran alegres bailes.

**LA GASTRONOMÍA**

10. Hablar de gastronomía en Galicia nos lleva inevitablemente a evocar el inigualable **marisco**, manjar que sólo en esta tierra alcanza todo su esplendor. Las numerosas especies de **marisco** van ligadas en muchas ocasiones a su localidad de origen; no hay mejores ostras que las de Arcade, ni tan sabrosas almejas como las de Carril, ni percebes tan deliciosos como los de la Costa de la Muerte, ni tan hermosas langostas como las de O Grove. Además del **marisco** Galicia recoge del mar un no menos excepcional pescado.

**LA GASTRONOMÍA**

11. Pero no sólo del mar vive la gastronomía gallega. Tierra adentro podremos degustar otro tipo de comida basada en la ganadería (porcina y vacuna) y los productos de la huerta. Excelentes guisos fuertes de carne de cerdo acompañan platos tan tradicionales como el cocido gallego, **el lacón con grelos** o el caldo gallego. La buena mesa no estaría completa sin los vinos gallegos, de escasa graduación y edad, pero de gran frescor.

**LA GASTRONOMÍA**

12. Como envoltura de su riqueza gastronómica el gallego ideó la **empanada**. Lomo de cerdo, **vieiras** o bonito pueden ser ingredientes de tan delicioso y popular alimento. El **sofrito** que la adereza y la manteca con la que se elabora la masa le dan un entrañable sabor a Galicia. En los postres podremos disfrutar del suave y untuoso queso, o de dulces tan tradicionales y autóctonos como las **filloas** o la tarta de Santiago, cuyo principal ingrediente es la almendra. Pero siempre con una copita del aguardiente del país, con el que se prepara la mágica y digestiva “**queimada**”.

**LA ARTESANÍA**

13. Materiales como la madera, el **mimbre** o la paja son tratados por expertas manos dando lugar a formidables muestras de **cestería** galaica. Los sombreros de Noia nacen del hábil trenzado de la paja, elemento también utilizado para las “corozas”, tradicionales capas –con caperuza y pantalones incluidos– típicas de la región del Miño, que hasta hace poco tiempo eran utilizadas como impermeables por los campesinos. El **mimbre** y tiras de roble son los materiales utilizados en la confección de las “olas”, jarras utilizadas para transportar el vino, convenientemente recubiertas de **brea** por el interior.

**LA ARTESANÍA**

14. La **alfarería** gallega alcanza sus más altas cotas en centros productores como Buño, Niñodaguía, Bonxe, Lestrove o Gundibós. Las ferias de los pueblos muestran esta **cacharrería** artesanal de variadas formas y barnizada en tonos terrosos o verdes, como la tierra que les da su ser. Quizás los más famosos representantes de este arte sean los cuencos para “**queimada**”. Por último, es de justicia destacar la porcelana de Sargadelos, auténtico símbolo de la artesanía gallega, que surge de una fábrica inaugurada en 1804 y que en la actualidad lleva a cabo una interesantísima actividad docente y de investigación.

**LA ARTESANÍA**

15. Los utensilios de madera siguen siendo utilizados en la actualidad tal y como eran utilizados hace siglos. Dejando a un lado todos los **aperos** empleados en las tareas del campo, hay que destacar las vajillas o los famosos **zuecos**, calzado empleado por los aldeanos cuando la lluvia riega la tierra que trabajan. El viajero interesado en la artesanía textil no debe dejar Galicia sin antes observar la elaboración del encaje de Camariñas con sus propios ojos: todo un arte de dificultad extrema dominado a la perfección por las expertas manos de las mujeres de esta localidad coruñesa.

**EL CAMINO DE SANTIAGO**

16. La “Vía Láctea” o Camino de Santiago constituye desde hace más de 1000 años una de las principales rutas de peregrinación de los cristianos. El sepulcro del Apóstol en Santiago de Compostela ha sido desde su descubrimiento, allá por el año 839, imán de peregrinos procedentes del resto de España, Europa y el mundo. El hecho de poseer la “Compostela”, documento acreditativo de haber realizado el Camino, une a gentes del siglo IX con gentes del siglo XX. Al fervor religioso que actuaba como motor de aquellos peregrinos del medioevo, se une en nuestros días el interés cultural y artístico que despierta el Camino, en cuyo recorrido podremos admirar diferentes paisajes, diferentes pueblos y diferentes formas de vida.

**EL CAMINO DE SANTIAGO**

17. En realidad el Camino de Santiago es una infinidad de caminos que confluyen unos con otros hasta dar con los cinco principales que llegan a la ciudad compostelana. Sin olvidar esta realidad ineludible, se puede afirmar que existe un Camino por antonomasia, ése es el Camino Francés. Recogiendo la riada de peregrinos que provienen de toda Europa, el Camino Francés atraviesa los Pirineos por dos pasos, Somport en Aragón y Roncesvalles en Navarra. En esta última comunidad se unen los dos ramales formando un solo camino que, recorriendo la Rioja y Castilla-León, lleva a los caminantes hasta tierras gallegas y, finalmente, a la catedral, donde les aguarda el Apóstol.

**EL TURISMO RURAL**

18. Las edificaciones destinadas a este tipo de turismo se dividen en tres categorías: pazos, casas rurales y casas de labranza. Esta división viene dada por el número de servicios de que disponen y por el lujo de la presentación. En el primer grupo se incluyen además de los pazos, típicas construcciones señoriales gallegas, los castillos, los monasterios, las casas grandes y las casas rectorales. El segundo está formado por las casas de aldea, situadas en el medio rural y que, por su antigüedad y características de construcción, son consideradas típicas casas rústicas gallegas. Por último quedan en el tercer grupo las casas de labranza, también rústicas y de entorno rural, cuya característica definitoria es la posibilidad que se le ofrece al visitante de participar en las faenas agrícolas o ganaderas de sus propietarios.



<p>1</p> <p>¿Dónde está situada Galicia? En el noroeste de la península ibérica</p> <p>¿Qué océano baña sus playas? El Atlántico</p>	<p>2</p> <p>¿Cuál es su río principal ? El Miño</p> <p>¿Qué clima tiene? Húmedo y suave</p>	<p>3</p> <p>¿Qué produce su suelo? Patatas, maíz, ...</p> <p>¿Qué son las rías? Lenguas de mar que entran en la tierra</p>
<p>4</p> <p>¿Cuándo se aprobó el Estatuto de Autonomía? En 1981</p> <p>¿Cuáles son las provincias gallegas? Pontevedra, A Coruña, Ourense y Lugo</p>	<p>5</p> <p>¿Qué hicieron muchos gallegos en el pasado? Emigrar</p> <p>¿Cómo son los gallegos? Afables, respetuosos, ...</p>	<p>6</p> <p>¿Cuántos habitantes tiene ahora Galicia? 2.736.000</p> <p>¿Cuántos gallegos emigraron? 2.500.000</p>
<p>7</p> <p>¿Cuál es la lengua propia de Galicia? El gallego</p> <p>¿Quién lo habla? El cien por cien de la población</p>	<p>8</p> <p>¿Qué es la muñeira? Un baile</p> <p>¿Dónde se celebra la procesión de ataúdes? En A Póbra do Caramiñal</p>	<p>9</p> <p>¿Qué animales participan en la “rapa das bestas”? Los caballos</p> <p>¿Qué hacen con ellos? Les cortan las crines, los marcan y los venden</p>

10

¿Cómo se llama el alimento del mar más importante?

El marisco

¿De dónde son las mejores ostras?

De Arcades

11

¿Qué plato típico de Galicia no contiene pescado?

El lacón con grelos o el caldo gallego

¿Cómo son los vinos gallegos?

Suaves, frescos, de poca graduación.

12

¿Con qué se hace la masa de la empanada?

Con manteca

¿Cuál es el ingrediente principal de la tarta de Santiago?

La almendra

13

¿De qué están hechos los sombreros de Noia?

De paja

¿Qué son las “olas”?

Jarras para el vino

14

¿Qué tonos son comunes en la alfarería gallega?

Terrosos o verdes

¿De dónde es la porcelana más famosa?

De Sargadelos

15

¿Cuándo se usan los zuecos?

Cuando llueve

¿En qué provincia se hace el encaje de Camariñas?

En A Coruña

16

¿Para qué siguen los cristianos el Camino de Santiago?

Para ver el sepulcro del Apóstol

¿Qué es la “Compostela”?

El documento que acredita haber realizado el Camino

17

¿Cómo se llama el camino principal?

Camino Francés

¿Qué montañas atraviesa?

Los Pirineos

18

¿Qué edificaciones se destinan al turismo rural?

Pazos, casas de aldea, casas de labranza

¿Cuál será el alojamiento más elegante?

El pazo