

Cristina Tunica Gros
Tourtellotte Memorial High School
Thompson, CT

¿Qué comemos hoy?

Objetivos culturales:

- Despertar el interés por la gastronomía como aspecto capaz de abrir las puertas a una nueva cultura.
- Dar a conocer platos típicos de la cocina española y contrastarlos con la cocina mexicana.

Objetivos lingüísticos:

- Estructuras gramaticales: el imperativo.
- Funciones comunicativas: descripción y explicación de procesos.

Nivel: Intermedio.

Procedimiento:

- El auxiliar introduce el tema de la gastronomía española por medio del concepto de la "dieta mediterránea".
- Los alumnos reciben una copia de la primera receta que les servirá de modelo: "tortilla de patatas". Se sientan las bases para la elaboración de un recetario para la clase. Los alumnos leen la receta con el/la auxiliar y la comentan a varios niveles:
 - a) -Ingredientes y preparación.
 - b) -Uso de la partícula "se" con valor impersonal.
 - c) -Necesidad de detallar todos los pasos para elaborar una receta.
- Los alumnos se agrupan en parejas y escogen un plato de cada lista. Para encontrar los ingredientes deberán consultar Internet o libros relacionados con la cocina (Internet acostumbra a ser más rápido y efectivo).
- Una vez redactadas las recetas, los alumnos las escriben: primero en una cartulina para poder presentarlas al resto de la clase, y después en fichas que el auxiliar ha preparado para que tengan el mismo formato. Pueden clasificarlas por colores según la receta: verde para las ensaladas, rojo para la carne, azul para el pescado, amarillo para los postres, violeta para las bebidas...
- Los alumnos presentan a la clase, por parejas, la receta que han elegido y comentan aspectos tradicionales o culturales relacionados con esa receta, si los han encontrado.
- Se recogen todas las recetas y se fotocopian, se encuadernan en forma de recetario y se distribuye una copia a cada alumno.
- Como actividad complementaria, y si el centro dispone de una clase de Economía del Hogar, se puede preparar una de las recetas con los alumnos para que estos experimenten de cerca el arte de la cocina española.

Indicadores de progreso:

El alumno o alumna:

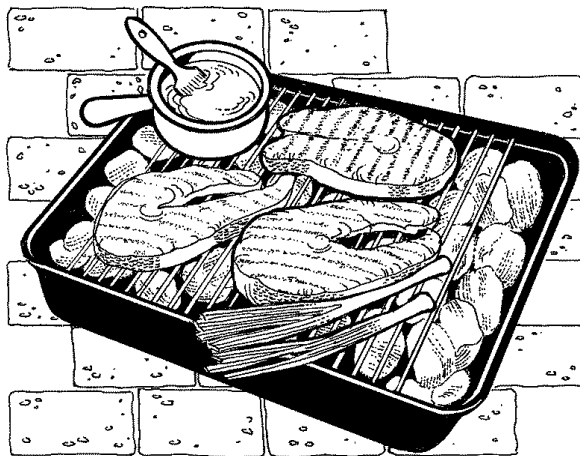
- conoce la gastronomía española.
- trabaja en parejas y busca información para elaborar una receta.
- comparte la información adquirida con el resto de la clase.

Materiales: Internet, fichas para el recetario, cartulinas, colores o rotuladores.



¿Qué es la dieta mediterránea?

Parejas. Escribid varios productos alimenticios que vosotros penséis que son propios de la dieta mediterránea. Luego comparadlos con otros compañeros. Finalmente, con la profesora y toda la clase, escribiréis la lista definitiva.



Productos mediterráneos:

Tortilla de patatas

Individual. Lee esta receta y luego la profesora la comentará con toda la clase.

Ingredientes: (para 4 personas)

- Cinco patatas
- Cuatro huevos
- Una cebolla
- Aceite de oliva
- Sal



Duración: 1 hora.

Preparación:

1. Pelar y lavar las patatas.
2. Cortar las patatas en trozos pequeños y delgados.
3. Poner aceite en la sartén y cuando este caliente añadir las patatas.
4. Pelar y trocear la cebolla. Añadirla a las patatas para que se fría todo junto.
5. En un tazón, romper los huevos y batirlos. Añadir un poco de sal.
6. Cuando las patatas y la cebolla estén en su punto sacarlas de la sartén con una espumadera y mezclarlas con los huevos.
7. Quitar un poco de aceite de la sartén.
8. Poner la mezcla en la sartén y esperar a que se fría la parte de debajo de la tortilla.
9. Poner un plato llano sobre la sartén y darle la vuelta a la tortilla. Dejarla que se fría por el otro lado.
10. Retirar la tortilla de la sartén y ponerla en un plato llano para servirla.



¡Buen provecho!

Platos típicos españoles y mejicanos

Parejas. Escoger un plato de comida española y un plato de comida mejicana. Buscar en Internet o en una enciclopedia los ingredientes de que está formado cada uno de los platos. Haced una receta de cocina de cada uno de los platos. Al final se hará un pequeño libro de cocina con los platos que hayáis encontrado.

COCINA ESPANOLA

COCINA MEJICANA

paella 	tacos
pan con tomate	enchilada
gazpacho	guacamole
flan	pollo chimichanga
 fabada asturiana	fajitas
pulpo a la gallega	burritos
arroz con leche	margarita
cocido madrileño	quesadillas
bacalao al pil-pil	tamales
escudella catalana	chile con carne

Verbos:

Utensilios:

cortar freír	cazuela pinzas
pelar asar	olla pelador
trocear cocer	sartén tazón
batir tostar	
picar	horno
moler	batidora
dorar	 espumadera