"YO ME LO GUISO, TÚ TE LO COMES": INTERCULTURALIDAD EN EL AULA Y EN LA CALLE

Wanda Krzeszowska Krasniañska / Carmen Moro Luis / Lourdes Zapico Alonso.

1- INTRODUCCIÓN

Si hay algún elemento más común y más dispar a la vez en todas las culturas, ése es la comida.

La gastronomía nace con el hombre; primero fue para él una necesidad: la de subsistir, y luego, poco a poco, fue haciendo de ella un placer, incluso un ejercicio de sensualidad.

Ya en las antiguas culturas occidentales -Grecia y Roma- , comer fue todo un arte toda vez que "la comida se asoció a significados metafísicos, convirtiendo su ejercicio en un complicado compendio de ritos y ceremonias." (Medina, 1988:38)

La comida es también el elemento que ha dividido y divide a la sociedad, al mundo en dos mitades: la de los opulentos y la de los hambrientos.

Con la incorporación de los oficios al servicio de la mesa, en la refinada sociedad renacentista, "se produce el abrazo entre la gastronomía y la compleja red de relaciones sociales, las jerarquías, el fasto en el ceremonial, las sordas rivalidades cortesanas, que son, en realidad, la base de las estructuras y los hábitos que configuran las normas de comportamiento que rigen en la sociedad occidental actual."(Ibídem, 40)

Así pues, la gastronomía constituye un amplio campo de estudio y de investigación intercultural: lo que comemos, cómo lo preparamos, cómo, cuándo y dónde lo comemos...son diferentes aspectos que unen y separan a las culturas, que determinan formas de vida y de comportamientos sociales e individuales y que constituirán toda una lección práctica, a la vez que de

Centro Virtual Cervantes

intercambio y contraste para nuestros estudiantes de español como lengua extranjera.

2. OBJETIVOS y METODOLOGÍA

El objetivo esencial de nuestra tarea es la utilización de la lengua y de los diferentes recursos a nuestro alcance como vehículo de creación intercultural en el grupo de estudiantes de E/LE, de distintas nacionalidades y provenientes de variadas culturas. En nuestra labor docente resulta imprescindible la atención a los contenidos culturales integrados con el resto de contenidos presentes en el currículo; pero nuestra atención no debe centrarse exclusivamente en la cultura española e hispanoamericana propia de los países de la lengua meta, sino que debemos favorecer la integración de las diferentes culturas y fomentar actitudes positivas hacia ellas y hacia las comunidades de origen de los distintos estudiantes, desde una postura de valoración y respeto de las diferencias.

Desde el punto de vista metodológico, consideramos el enfoque por tareas el más adecuado para alcanzar una alta motivación por parte de los alumnos tanto de forma intrínseca (al ir consiguiendo los objetivos de las tareas posibilitadoras interdependientes unas de otras y hacerse responsable de su propio aprendizaje), como extrínseca (para recibir elogios de sus compañeros y profesores, para no quedar mal...). Al tratarse de una tarea encaminada a la potenciación de la interculturalidad en el grupo, ambos tipos de motivación son de vital importancia para lograr los objetivos deseados.

Para posibilitar la realización de la tarea final, que es común para todos los estudiantes del curso, se han realizado una serie de tareas intermedias, de diferente complejidad según los niveles y los grados de competencia lingüística de cada grupo. Nuestro objetivo es practicar las cuatro destrezas lingüísticas básicas integradas y proporcionar a los alumnos posibilidades reales de comunicación, utilizando recursos diferentes, desde los más tradicionales hasta las nuevas tecnologías que se imponen cada vez más en la enseñanza de lenguas.

Así pues, los objetivos específicos que pretendemos lograr con este trabajo son los siguientes:

- Conocer el entorno y tomar parte activa en él.

- Fomentar entre los alumnos una actitud positiva hacia "lo diferente".

- Potenciar la participación y la exposición de ideas.

- Crear un ambiente de respeto, colaboración y trabajo en equipo que sirva de mecanismo de cohesión del grupo.

Centro Virtual Cervantes

CONTENIDOS

Para el nivel Inicial:

- **Comunicativos:**

-Dar indicaciones

-Descripción de objetos

-Expresar gustos y preferencias

-Preguntar por el precio

-Comparar

-...

- **Lingüísticos:**

-Ser, estar, haber.

-Gustar y preferir

-El verbo costar.

-Los comparativos

-...

Para el nivel Intermedio

- **Comunicativos:**

-Acuerdo y desacuerdo

-Obligación personal e impersonal

-Instrucciones y órdenes

-Sorpresa

-Pedir información

-Preferencias

-...

- **Lingüísticos:**

-Perecer

-Imperativo

- usos del Subjuntivo

-Creo que/No creo que

-...

Para el nivel Superior

Centro Virtual Cervantes

- **Comunicativos:**

-Valorar y enfatizar

-Fastidio y disgusto

-Sugerir

-Normas e instrucciones

-Despreocupación e indiferencia

-Ponerse de acuerdo para hacer algo

-Opinar

-...

- **Lingüísticos:**

-Distintos usos del Subjuntivo en oraciones tanto simples como compuestas.

-Relativos con preposición

-Mientras + Indicativo

-...

YO ME LO GUISO, TÚ TE LO COMES.

4.1-Descripción de la tarea.

La tarea final consiste en la elaboración de un **mural de cocina internacional** con las recetas aportadas por los estudiantes de los diferentes grupos de los Cursos de E/LE. El mural se colocó los días previos a una merienda en la que los alumnos llevaron los platos realizados para compartir con sus compañeros y profesores. Además de proporcionar la receta para la realización de cada uno de ellos, los estudiantes hicieron un pequeño comentario sobre la hora del día a la que se consume normalmente ese plato, si se trata de una receta tradicional, en qué celebraciones suele ofrecerse, si existe algún tipo de ritual a la hora de comer este plato, etc.

El grupo del nivel superior fue el encargado de preparar las distintas partes del mural y mediante un trabajo en grupo decidieron las categorías en que se dividiría: primeros platos, platos principales, postres, recetas más originales, etc., decidieron la decoración y el lugar donde debería colocarse y también que por nacionalidades escribieran en su idioma la frase que utilizan para desear "buen provecho".

La tarea está diseñada para todos los estudiantes del curso y, por incluir alumnos de diferentes niveles, la organización del trabajo se realizó de

Centro Virtual Cervantes

manera distinta según los mismos; así, los iniciales prefirieron el trabajo en grupos por nacionalidades, mientras que los intermedios y superiores optaron por el trabajo individual y en este caso se les dio la oportunidad de introducir variaciones y presentar recetas "originales", pero siempre teniendo en cuenta que debía incluir aspectos relativos a la cultura y costumbres de su país.[154]

4.2- Tareas intermedias

A) GRUPO INICIAL

"EL MERCADO: un espacio nuevo para nuestra clase de español."

La ciudad es un marco perfecto para el aprendizaje de una lengua y si esta ciudad es pequeña resulta mucho más fácil integrarse en su modo de vida, conocer sus hábitos y sus costumbres.

Una actividad que permite una rápida inmersión en la cultura de nuestro pueblo consiste en visitar un mercado de fruta y verdura que se viene celebrando desde hace muchos años en la Plaza Mayor. Aquí se le llama "La plaza" o "El mercado", sin más, pero todo el mundo sabe de qué se trata.

Actividades

1) Para recordar el vocabulario realizamos un **asociograma** en el encerado con la palabra MERCADO en el centro. Como era de suponer algunos alumnos escribieron palabras relacionadas con la ropa, algo comprensible porque también hay mercado de ropa en León y también se celebra en la calle. Esto dio pie a la introducción de vocabulario nuevo. El profesor explicó la diferencia y empleó para el mercado de ropa la palabra RASTRO. A lo largo de la actividad fue surgiendo léxico desconocido por los alumnos relacionado con el tema como: puestos, a granel, ristra, etc.

2) Como los dos mercados se celebran en lugares diferentes, en la siguiente actividad los alumnos localizaron su actual emplazamiento en los planos de la ciudad que todos ellos poseen desde el primer día de clase, siguiendo las indicaciones del profesor.

Una vez situado el Mercado que vamos a visitar en el plano, los alumnos marcaron la **ruta** que querían seguir, dando uno de ellos las instrucciones precisas mientras que los demás lo marcaban. Un voluntario escribió todas las **instrucciones** en la pizarra.

[154] En el ANEXO I incluimos la receta elegida por todos los estudiantes como la más original. El alumno, de nacionalidad australiana, mediante la presentación de su receta, criticó las cacerías de canguros que se realizan en su país.

ASELE. Actas XIII (2002). WANDA KRZESZOWSKA KRASNIAÑSKA, CARMEN MORO LUIS y LOUR...
Centro Virtual Cervantes

3) A continuación, entre todos preparamos la **encuesta** que en la siguiente sesión llevamos al Mercado. Los alumnos confeccionaron las preguntas que les parecían interesantes y que tendrían que responder por escrito una vez realizada la visita al mercado y que fueron comentadas en clase en el transcurso de la tercera sesión.[155]

4) Visita al Mercado

Provistos de un lápiz y su encuesta los alumnos empezaron a circular por la plaza en parejas o solos, según su particular sentido de seguridad y de confianza.

La tarea consistía en localizar todos los productos que conocían y averiguar su nombre en español, buscar los productos desconocidos que figuraban en la encuesta, preguntar su precio, compararlo con el de otros puestos, y al final, responder a las diferentes cuestiones que les habían sido planteadas, relacionadas tanto con la distribución del mercado, su horario y días en los que se celebraba como las preguntas dirigidas a los vendedores o compradores, en las cuales se esperaba una opinión o un punto de vista.

Los estudiantes apuntaron toda la información obtenida.

5) Pusimos en común todo lo aprendido, comentamos los diferentes apartados de la encuesta y escuchamos las opiniones de los alumnos acerca de la gente con la que se habían encontrado, de las dificultades que habían tenido, de lo que les gustó y de lo que les ha resultado desagradable. Aquí casi siempre la respuesta fue unánime: no les gustan los animales vivos que se venden para matar en la plaza.

Hablamos sobre la costumbre de celebrar los mercados al aire libre en sus respectivos países, sus características y las diferencias que existían con respecto al que acababan de conocer en España.

6) La última actividad consistió en la preparación por escrito de una **receta** que presentamos para la tarea de cocina internacional. Organizamos a los alumnos por nacionalidades.

Teniendo en cuenta las dificultades propias del nivel de español que tenían los alumnos decidimos presentarles una receta de sangría, confeccionada anteriormente por el grupo de profesoras, que por un lado les serviría de modelo formal pero, sobre todo, era una ocasión de relacionar las

[155] Incluimos la encuesta en el ANEXO II.

Centro Virtual Cervantes

diferentes culturas que representaban los alumnos con las costumbres gastronómicas españolas donde es tradicional consumir la Sangría durante la Semana Santa. Tras esto se entabló un animado diálogo entre los alumnos y la profesora sobre las diferentes fiestas, interesándose sobre todo por la celebración de la Semana Santa en España.

Finalizamos la sesión escribiendo las respectivas recetas.

B) GRUPO INTERMEDIO

Los alumnos del grupo Intermedio realizaron varias actividades relacionadas con la gastronomía utilizando los diversos materiales y recursos que nos ofrece Internet.

Actividades:

1) Dividimos la clase en parejas y entramos en la dirección de Karlos Arguiñano en Internet: www.karlosnet.com. En la primera página aparece una "**Lista de la Compra"** con 10 grupos de productos que serían equivalentes a las diferentes secciones de un supermercado. Cada alumno seleccionó los productos necesarios para la elaboración de su receta, consultando la página del Diccionario de la RAE en caso de encontrarse con vocabulario desconocido. Una vez confeccionada la lista de la compra, se la envió mediante correo electrónico a un compañero de otra pareja de trabajo que fue el encargado de hacer la compra solicitada. Concluida esta actividad, la profesora se cercioró de que se había realizado correctamente y de que todos los alumnos comprendían cuales eran los productos que debían "comprar".

2) En la siguiente sesión cada estudiante llevó a clase los productos que le habían sido encargados. Para ello utilizaron la publicidad de los supermercados, un dibujo, etc. Con ellos se confeccionó un **diccionario-mural** que se colocó en la pared del aula.

3) Seguidamente, cada estudiante presentó a la clase los ingredientes necesarios para su receta y explicó el modo de realización de la misma, así como todos los datos culturales necesarios, tales como el origen del plato, las celebraciones o reuniones familiares en que suele ofrecerse, o si se trataba de una receta que tradicionalmente se realiza en su familia con motivo de fechas especiales (la fiesta de su ciudad, la llegada del Año Nuevo, celebración de un

Centro Virtual Cervantes

acontecimiento), así como el significado que tenía para él o con qué lo relacionaba (recuerdo de la casa de sus abuelos, la Navidad, su cumpleaños, etc.) Para la realización de esta actividad, en nuestro caso, hemos contado con la ventaja de que se trataba de un grupo poco numeroso; en otras situaciones puede realizarse por parejas o por grupos de nacionalidades. Los compañeros intervinieron para solicitar más información, interesarse por aspectos de la preparación de la receta, etc., de modo que se estableció un diálogo fluido entre todos los miembros del grupo.

Las recetas fueron recogidas por escrito para incorporarlas a nuestro mural de cocina internacional de la tarea final.

4) A continuación el grupo seleccionó tres recetas entre las presentadas explicando los motivos de su elección: originalidad, dificultad en la elaboración, exotismo, etc., y fueron enviadas a Karlos Arguiñano a través de su página Web.

5) La última actividad consistió en buscar y elegir una **receta de cocina tradicional española** atendiendo a los siguientes parámetros:

- la receta más saludable (fue seleccionado el gazpacho)

- la más atractiva en su presentación (triunfó la paella)

- la que resultaría más extraña en sus países (eligieron la olla podrida que incluye oreja y morro de cerdo).

6) Si el nivel en el dominio de la lengua española de los estudiantes lo permitiera, también se podría participar en un **chat** en el que los alumnos pedirían información sobre recetas de la gastronomía de las diferentes Comunidades Autónomas españolas. En nuestro caso esto no fue posible pues los estudiantes consideraron que carecían de la rapidez y fluidez necesarias, tanto para la comprensión de lectura como para la expresión escrita y, les producía cierta ansiedad acometer esta tarea.

C) GRUPO SUPERIOR

Actividades

1) Los alumnos del nivel Superior, como tarea personal en casa y como ejercicio introductorio y motivador, confeccionaron la **receta** de cocina, sólo con el fin de repasar contenidos, dada su competencia lingüística y comunicativa. Las recetas fueron presentadas a la clase y posteriormente incorporadas al mural.

Centro Virtual Cervantes

2) Elaboración de un **cuestionario** sobre los hábitos de adquisición y elaboración de los alimentos, cuestionario que fue pasado al resto de los alumnos.[156] Esta actividad fue elaborada en gran grupo.

3) A la vista de los resultados obtenidos, se dividió la clase en tres grupos de cuatro personas y cada uno redactó un **informe** en el que quedaron reflejados claramente los hábitos y costumbres culinarias de los participantes en nuestros cursos.

4) Confección de un **mural** titulado "*Sabías que...*" con las curiosidades apuntadas por los alumnos en torno a costumbres insólitas o raras, referentes a la cocina de sus respectivos países.

(Por ejemplo: Sabías que...los japoneses nunca comen conejo.)

5) Tras haber visto en el vídeo la grabación del documental emitido por La 2 de Televisión Española la pasada primavera en el programa Documentos TV titulado "Somos lo que comemos" se realizó un pequeño **debate**, que nos sirvió para llevar a cabo varias actividades de comprensión y también para hacer a los alumnos tomar conciencia de lo importante que es comer sano y no dejarse llevar por la publicidad.

6) Finalmente toda la clase elaboró el **"Decálogo del buen comedor"** que fue repartido entre todos los participantes de los Cursos de Español.[157]

5-EVALUACIÓN

Con la realización de esta tarea conseguimos:

1- Fomentar, por un lado, la interculturalidad dentro del grupo, pues, si bien, en un principio el interés se centró en las diferentes recetas presentadas, luego fue desplazándose hacia otros aspectos de la cultura de los diferentes países tales como: las relaciones familiares, las costumbres, la celebración de las fiestas, etc.

Y por otro lado trasladar el interés por otras culturas a las calles de nuestra ciudad, ya que, en el mercado, muchos de los vendedores no se limitaban a dar simples respuestas, sino que aprovechaban este encuentro tan

[156] Reproducimos el Cuestionario en el ANEXO III.
[157] Reproducimos el Decálogo en el ANEXO IV.

ASELE. Actas XIII (2002). WANDA KRZESZOWSKA KRASNIAÑSKA, CARMEN MORO LUIS y LOUR...
Centro Virtual Cervantes

informal para conocer ellos mismos aspectos que les interesaban de otros países, de otras culturas.[158]

2- Un alto grado de motivación, pues algunas de las recetas fueron enviadas a uno de los cocineros más famosos de España, por lo que la actividad tuvo un fin comunicativo real y por consiguiente los alumnos trabajaron con más interés y esfuerzo.

3- La participación de todos nuestros alumnos de los cursos de E/LE y la creación de una dinámica de trabajo en equipo que continuó a lo largo del resto del curso.

4- La utilización eficaz de las nuevas tecnologías para trabajar con contenidos culturales tradicionales en la enseñanza de E/LE, pues, en la realización de algunas actividades hemos usado los recursos que nos proporciona Internet como: fuente de información, medio de comunicación y soporte didáctico para el aprendizaje.

CONCLUSIONES

Los estudiantes de E/LE afrontaron la realización de la tarea con gran entusiasmo desde el primer momento, dado su carácter eminentemente funcional.

Consideraron interesantes tanto el tema como las diversas actividades, incluso aportaron varias sugerencias para hacerla más variada, tales como: hacer un concurso para elegir la receta más original, realizar un cuestionario sobre los hábitos alimenticios de los estudiantes, etc.; esta dinámica de trabajo potencia uno de los pilares básicos del método comunicativo: la enseñanza centrada en el alumno en la cual éste se hace responsable de su propio aprendizaje.

Los alumnos realizaron una evaluación de la tarea mediante un cuestionario presentado por las profesoras en el cual debían considerar el

[158] Algunos contaban anécdotas como la de un campesino leonés que saltándose todas "los acuerdos previos" deseó que el rublo, la moneda del país de nuestra estudiante rusa formara parte del sistema monetario de la Unión Europea, la unificación de Europa más allá de los Urales a los ojos del pueblo no parece una cosa tan imposible.

Otros les regalaban frutas "son de aquí " –decían- "de Mansilla, Órbigo , Manzaneda sabéis dónde está" y al oír que no lo sabían les contaban verdaderas historias sobre estos pueblos o la verdura por la que se les conoce; el tomate de Mansilla, el puerro de Sahagún o los pimientos del Bierzo.

Centro Virtual Cervantes

grado de interés de la tarea, la consecución de los objetivos fijados, los materiales empleados y la utilidad de la tarea como medio de integración de los elementos culturales en nuestro curso. En todos los casos sus respuestas fueron positivas.

En nuestra opinión, se hace imprescindible el tratamiento de la interculturalidad en el aula, a la vez que se practican las diferentes destrezas y los contenidos lingüísticos. Con esto logramos no sólo que los alumnos adquieran unos conocimientos y unas estrategias comunicativas de la lengua española, sino también el enriquecimiento cultural y personal de todos los participantes –alumnos y profesores- en el curso de E/LE.

BIBLIOGRAFÍA

- Bello, P. (1990), *Didáctica de las segundas lenguas. Estrategias y recursos básicos,* Santillana, Aula XXI.

Carabela (segunda etapa) 45, SGEL, 1999.

Centro Virtual Cervantes, *Marco de referencia europeo para el aprendizaje, la enseñanza y la evaluación de lenguas.*

Frecuancia/L 1 de marzo 1996.

Medina, I. (1998), *Los ritos del lujo,* Ediciones Temas de Hoy.

Nunan, D. (1989), *El diseño de tareas para la clase comunicativa*, Cambridge University Press, (edición española de 1996).

Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones en la enseñanza de E/LE, Actas del XII Congreso Internacional de ASELE, 2001.

Centro Virtual Cervantes

ANEXO I

Como encontrar, matar, cocinar y comer un canguro para extranjeros.

Ingredientes y preparación

• Mochila • 2 litros de gasolina • 1 barra de metal (750 mm de largo) • sal • aceite • salsa barbacoa • 1 plato • 2 cuchillos: 1 grande y uno pequeño • 1 rifle (o.1222, 01.303, 0.308, MP 40 o kalashnikov) • 2 metros de cuerda	Opcionales: • ropa de camuflaje para ayudarte a cazar y que sea muy fuerte en caso de que tengas que perseguirlo por el campo. • 1 lata de betún (negro, por supuesto) para parecer como si fueras Rambo.

MÉTODO (el día y la noche antes):

Busca 2 nativos en tu zona y pregúntales sobre los movimientos de los canguros y el mejor sitio y la mejor hora para encontrarlos. La noche antes de cazar, encuentra un bar y habla con la gente sobre coches, armas, mujeres baratas y cerveza. Intenta parecer fuerte y usa muchos tacos. Esto es para prepararte para la carnicería.

Preparación:

El día de la caza, madruga y ve al sitio que los nativos te dijeron. Encuentra un sitio desde el que puedas ver los canguros, pero no permitas que te vean. Cuando estés preparado espera. Tienes que estar listo todo el tiempo porque recuerda que el canguro es muy peligroso e inteligente. Cuando veas un canguro comiendo tranquilamente o saltando feliz en el césped, corre gritando con tu rifle disparando tan rápido sea posible. Apunta a la cabeza pero si no puedes mientras estás corriendo no pasa nada. Lo más importante es hacer daño y matarlo.

Centro Virtual Cervantes

Después de matarlo, corta la cabeza y cuelga el cuerpo por el rabo en un árbol para que se desangre. Mientras esperas tómate una cerveza y dispara al aire para celebrarlo.

Mientras está todavía sangrando, busca dos palos en forma de "Y" y bastante leña para el fuego. Pon la leña para el fuego en un montón y los palos a cada lado del montón. Ahora descuélgalo y usa el cuchillo pequeño para despellejarlo, empieza por el cuello y continúa hasta el rabo.

Recuerda guardar la mejor carne en la bolsa. Otro pedazo atraviésalo con la barra de metal y ponlo sobre los palos. Echa aceite y sal en la carne. Ahora tira toda la gasolina en la leña y enciéndelo. Gira la carne despacio. Cuando estés satisfecho y la carne esté lista para comer, pon la carne en el plato y ahógala con la salsa barbacoa. Cómetelo con las manos y regresa al mismo bar para jactarte del tamaño del canguro y lo difícil que fue matarlo. ¡Qué aproveche! (Matt, Australia).

ANEXO II

Encuesta

Responde a estas preguntas:

a) ¿Cuántos puestos hay en el mercado? ¿De qué color son las sombrillas?

b) Escribe el nombre de algunas (por lo menos 4) frutas y algunas (por lo menos 4) verduras que existen en tu país.

c) Escribe el nombre de algunas (por lo menos 3) frutas y algunas (por lo menos 3) verduras que no existen en tu país.

d) ¿Qué más cosas se venden en el mercado?

e) ¿A cómo están los tomates hoy? ¿Compara este precio en tres o cuatro puestos?

f) ¿De dónde son los tomates? ¿y los pimientos?

g) ¿Qué flores conoces? ¿Cuál es tu flor favorita?

h) Pregunta a algunos compradores lo que han comprado y por qué compran en el mercado.

i) Pregunta a algunos vendedores cuál es su nombre y de dónde son.

j) Pregunta a un vendedor/ a cuál es la fruta que más consume y en qué cantidad.

Centro Virtual Cervantes

ANEXO III

¿Cómo Comes?

- ✓ En tu casa, ¿se come habitualmente comida elaborada por alguno de los miembros de tu familia o consumís comida precocinada?
- ✓ ¿Quién hace la compra en tu casa?
- ✓ ¿Dónde compráis habitualmente?
- ✓ ¿Compráis alimentos enlatados o preferís los alimentos naturales y cultivados biológicamente?
- ✓ ¿Sabes lo que son los alimentos transgénicos?
- ✓ ¿Te afecta la publicidad a la hora de seleccionar los alimentos que vas a consumir?
- ✓ ¿Qué se consume más en tu país, carne o pescado?
- ✓ ¿Qué tipo de carne y qué tipo de pescado?
- ✓ ¿Se comen muchas o pocas frutas en tu país?
- ✓ ¿Y verduras?
- ✓ ¿De cuántos platos se compone la comida diaria de tu familia?
- ✓ ¿Coméis todos juntos?
- ✓ ¿Tomáis postre todos los días?. Si es así ¿ Qué tipo de postre?
- ✓ ¿Cuánto tiempo tardáis en comer un día normal?
- ✓ En tu país, ¿se toma vino a diario en la comida?
- ✓ Comer cada día es para ti ¿un placer o una obligación que te roba tiempo para hacer otras cosas?
- ✓ ¿Cuál es tu comida favorita?
- ✓ ¿Y la de los otros miembros de tu familia?
- ✓ ¿Te gusta la comida de otros países? ¿De cuáles? ¿Por qué?
- ✓ ¿Cuáles son los platos tradicionales de tu país?
- ✓ ¿Cuáles son los productos base de la comida de tu país?
- ✓ ¿Cocináis con especias o condimentos? ¿Con cuáles?
- ✓ ¿Te gusta cocinar? ¿Por qué?.
- ✓ ¿Qué diferencias aprecias entre la comida de tu país y la española?

Centro Virtual Cervantes

✓ ¿Qué diferencias encuentras entre las costumbres de tu país y las que hay en España en torno a la comida?

✓ Apunta alguna curiosidad culinaria de tu país. Por ejemplo:

- Sabías que....los japoneses nunca comen conejo.

ANEXO IV

Decálogo del buen comedor

1- Siempre que puedas elige alimentos naturales.

2- Es mejor que acompañes la comida con un buen vino de Rioja que con una Coca-Cola.

3- Cocina en casa, los restaurantes ganan demasiado dinero a tu costa.

4- Sería bueno que todos los días te sentaras a comer con tu familia: hablaríais más y engulliríais menos.

5- Mientras mejor comas y bebas, más guapo estarás.

6- En caso de que cocines, no olvides el aceite de oliva.

7- No te vayas de España sin la receta de la tortilla de patatas.

8- Cuando tengas ganas de picar algo, come fruta.

9- No comas en clase: en España no está bien visto.

10- ¡Qué aproveche!

Centro Virtual Cervantes