Aprendamos el imperativo mientras comemos

Claudia Santamaría
Università degli Studi di Napoli L'OrientaleFICHA DE LA ACTIVIDAD

1. Objetivos:

- Objetivo lingüístico gramatical: aprender el uso del imperativo.
- Objetivos léxicos: conocer el nombre de alimentos y platos.
- Trabajar la comprensión lectora.
- Experimentar la escritura creativa.
- Aumentar el conocimiento y manejo de términos de español referido al campo semántico de la comida.
- Objetivo cultural: conocer dónde, cuándo y cómo se come en España.

2. Nivel específico recomendado: A2 / B1 (MCER).

3. Tiempo: 2 horas.

4. Materiales: fotocopias sacadas de un libro de recetas, textos adaptados con omisiones, imágenes de alimentos de la cocina española.

5. Dinámica: parejas / grupos / individual.

1. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

A. Actividad de calentamiento:

La actividad inicia con una lluvia de ideas: como hoy vamos a hablar de la alimentación española, les pido a los alumnos que me digan todos los vocablos que conocen referidos a ingredientes y a alimentos. Lo escribimos todo en la pizarra. Aunque esta actividad sirva para producir un intercambio y para que los alumnos se sientan creadores de su aprendizaje, las palabras salen confusas, por eso, tras haberlo escrito todo, ponemos en orden las palabras por campos semánticos.

B.

1. Actividad de prelectura:

Les entrego a los alumnos unas fotocopias sacadas del libro de recetas (ver anexo 1). Les pregunto si reconocen algún alimento en la foto, y si saben como se dice en español.

2. Actividad de lectura:

Seguimos con una lectura silenciosa. Cada uno lee por su cuenta.

C. Actividades de comprensión:

Los alumnos subrayan los vocablos que no conocen y los dicen a la clase. Si los compañeros conocen los vocablos se lo explican, o si no intentan adivinarlo infiriendo a partir de la morfología y de una posible etimología de la palabra.

Las palabras más desconocidas en este texto pueden ser: *acelgas, judías, morcilla, garbanzos, rebollo, rodajas*.

Fijémonos ahora en la primera parte de la hoja, donde hay unas referencias culturales con respecto al *cocido* (ver anexo 1).

D. Actividades de expresión oral:

Les pregunto si conocen otros platos típicamente españoles.

Ellos seguramente me dirán *paella, sangría*, a lo mejor, *churros y gazpacho*. Les pregunto cuáles son los platos que, en cambio, podrían definirse como típicamente italianos. Ellos me dirán probablemente *pizza, spaghetti*.

Les pido que me digan, en grupos de cuatro o cinco, los ingredientes de los platos, italianos y españoles, que han individuado antes, para que practiquen un poco con los términos de la alimentación. Gana el grupo que prepara el mayor número de palabras.

Hago notar a los alumnos que el *cocido* se come el jueves en Madrid y les propongo que hagan comparaciones con las costumbres italianas, si hay platos que se comen en días particulares, si es verdad que se come, por ejemplo, *pescado* todos los viernes o si hoy en día eso solo es un tópico. Además les pregunto si ellos comen de verdad *pizza y spaghetti* todos los días o si eso es otro tópico.

E. Actividades de comprensión gramatical:

Nuestra receta está explicada con el infinitivo, les doy otra receta en fotocopias en donde he subrayado los verbos en imperativo, los chicos tienen que mirar los nuevos verbos, compararlos con los de antes, ver lo que ha cambiado y fijarse en las particularidades que tienen.

Puedo ahora explicarles el imperativo. Para atraer mejor su atención les explico las reglas gramaticales en italiano. Les explico las formas propias de *tú* y *vosotros*, el uso de los pronombres con el imperativo, las excepciones y les doy el número de las páginas en donde pueden encontrar las reglas del imperativo en el libro de texto.

F.

1. Actividad de repaso y refuerzo:

Les doy otras fotocopias, de la receta del *cocido* y de otras recetas, a las que les he borrado los verbos. Es un texto que hay que completar. Serán los alumnos en casa los que, como repaso y refuerzo de gramática en autonomía, tendrán que poner en los huecos los verbos en el modo y tiempo adecuado:

PREPARACIÓN DEL COCIDO

1. _____ los garbanzos en remojo el día anterior.

2. En puchero de barro, con agua fría y a fuego normal, _____ al primer hervor la carne, el tocino, la gallina y el jamón.

3. Cuando empiece a formar espuma, _____ con una espumadera e _____ los garbanzos y el pie de cerdo. Al comenzar de nuevo a hervir, _____ unas tres horas de fuego lento. _____ y _____ una cebolla.

4. En puchero a parte, _____ con sal la verdura troceada, el chorizo y la morcilla. _____ las patatas peladas quince minutos antes de retirar.

5. Una vez colado el caldo, _____ el arroz o la pasta en él.

6. En una fuente grande, _____ los garbanzos y sobre ellos, formando bandas, la carne cortada en trozos pequeños, el jamón, el tocino, el pie de cerdo, la gallina y la pelota también troceada.

7. Una vez escurrida la verdura, _____ en una sartén con un poco de aceite en el cual, previamente, se habrá sofrito un diente de ajo.

8. _____ la verdura en otra fuente, junto con la morcilla, el chorizo cortado en rodajas y las patatas.

(Adaptado de Campos, J. M. y J. Masats. (1999). *La cocina española. Entrantes y primeros platos. Las mejores recetas de siempre*. Madrid: P.I.G.

2. Actividad de profundización léxica:

Les voy ahora a enseñar los marcadores temporales que son necesarios para escribir una receta, como: *primero, luego, tras, al final*. Luego, les pregunto si encuentran algunos de estos u otros en la receta.

G. Actividad de expresión escrita – escritura creativa:

Ahora les propongo a los alumnos que intenten escribir ellos mismos en grupos una receta en español. Pero tienen que escribir una receta de cocina italiana, o mejor napolitana, por ejemplo *pastiera, pizza, babà, tortano* (ver anexo 3). Tienen veinticinco minutos para escribirla, si no conocen algún vocablo, pueden preguntármelo y lo escribimos. Tienen que utilizar los marcadores temporales y pueden elegir si utilizar los verbos en infinitivo o en imperativo. Algunas de las recetas formarán parte de una guía que será la tarea final.

No vamos a incluir todas las recetas en la guía, sino solo las mejores, para que los alumnos se sientan más estimulados y motivados a escribirla bien.

Esta unidad didáctica está pensada para ser insertada en una tarea globalizadora más amplia que motiva a los alumnos: realizar una guía de Nápoles en español para chicos españoles. Esta tarea se podría concretar al final de un módulo que se podría llamar «España y Nápoles en contacto».

Pero esta es otra historia.

BIBLIOGRAFÍA

Campos, J. M. y Masats, J. (1999). *La cocina española. Entrantes y primeros platos. Las mejores recetas de siempre*. Madrid: P.I.G.

López, Lourdes. (1999). *Intercambio 2. Libro del alumno*. Eds. Lourdes Miquel y Neus Sans. Madrid: Difusión.

Martín Peris, E.; Sánchez Quintana, N. y Sans Baulenas, N. (2003). *Gente. Curso de español para extranjeros*. Libro del alumno, vol. 3. Clupguide.

Webs

http://www.acocinar.com/

http://cocinadelmundo.com/

http://www.mundorecetas.com/

http://www.recetas.net/

Anexo 1



COCIDOS Y POTAJES

COCIDO MADRILEÑO

Cocina madrileña

Es el cocido más famoso de España, sobre todo desde que el cancionero popular decidió incorporar una canción, "cocidito madrileño", en la que se comparaba con éxito este plato con los manjares más exquisitos. El hotel Ritz de Madrid mantiene, un día a la semana, el cocido madrileño como plato estrella de su lujoso y caro restaurante.

INGREDIENTES

Para 6 personas

500 gramos de carne gelatinosa
250 gramos de garbanzos
Media gallina, no muy vieja
1 chorizo, 1 morcilla y 1 pie salado de cerdo, tocino, jamón
1 pelota (relleno formado por un amasijo de carne picada, miga de pan, un huevo y especias)
1 col
1 repollo
1 cebolla
1 diente de ajo
unas hojas de acelgas
judías verdes, cardillo, pasta para sopa (o arroz) y patatas
puré de tomate
azafrán, aceite y sal

PREPARACIÓN

1 Poner los garbanzos en remojo el día anterior.
2 En puchero de barro, con agua fría y a fuego normal, poner –al primer hervor– la carne, el tocino, la gallina y el jamón.
3 Cuando empiece a formar espuma, retirarla con una espumadera e incorporar los garbanzos y el pie de cerdo. Al comenzar de nuevo a hervir, dejar unas tres horas a fuego lento. Salar y añadir una cebolla.
4 En puchero aparte, cocer con sal la verdura troceada, el chorizo y la morcilla. Añadir las patatas peladas 15 minutos antes de retirar.
5 Una vez colado el caldo, cocer el arroz o la pasta en él.
6 En una fuente grande, poner los garbanzos y sobre ellos, formando bandas, la carne cortada en trozos pequeños, el jamón, el tocino, el pie de cerdo, la gallina y la pelota también troceada.
7 Una vez escurrida la verdura, freírla en una sartén con un poco de aceite en el cual, previamente, se habrá quemado un diente de ajo.
8 Colocar la verdura en otra fuente, junto con la morcilla, el chorizo cortado en rodajas y las patatas.

33

Anexo 2



Tortano **Cocina napolitana**	**Preparación**
El tortano es muy conocido en toda Italia, pero sobre todo en Campania y en Nápoles. Se come sobre todo en la Semana Santa y el día de Resurrección. Es un plato único porque tiene mucha grasa y manteca. **Ingredientes**(6 personas) 300 gramos de harina 20 gramos de levadura de cerveza 60 gramos de queso parmesano 100 gramos de queso de la bola 100 gramos de salchichón 3 huevos duros 100 gramos de manteca Mucha sal y mucha pimienta	Poner la harina sobre la mesa, diluir la levadura de cerveza con un poco de agua caliente y echarlo todo en la harina. Incorporar la manteca, la sal, la pimienta y mezclarlo todo durante cinco minutos. Dejar que la masa repose dos horas. Tras dos horas, añadir los quesos, el salchichón y mezclarlo todo. Ahora echar los huevos. Después de otra media hora, hacer un rollo con la masa. Untar con manteca un molde con agujero central. Poner la masa dentro del molde y dejarlo así durante una hora. Ponerlo en el horno una hora a 200 grados.