Proyecto delicioso, un mundo de sabores

Clara Elizabeth Báez Jaitkin
Sms Diego Vitrioli – Reggio Calabria

FICHA DE LA ACTIVIDAD

1. **Objetivos:**

- Conocer la cultura de los países hispanohablantes por medio de la cocina.
- Practicar y aprender la lengua utilizando recetas culinarias.
- Fomentar la capacidad investigadora del alumno.
- Estimular al alumno a trabajar en grupo.
- Integrar las cuatro destrezas.

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

3. **Tiempo:**

- 2 o 3 sesiones de dos horas cada una.
- Variable para el proyecto interdisciplinar.

4. **Materiales:** libro de texto, ficha, Internet como soporte para las investigaciones, diccionarios.

5. **Dinámica:** Parejas / grupos / individual.

1. INTRODUCCIÓN

El año 2008 viene proclamado Año Europeo del Diálogo Intercultural con el intento de aumentar el respeto, la cooperación y la comprensión de otras culturas. Un proceso que permitirá a la sociedad europea ser referente mundial en la promoción y protección de la diversidad cultural.

En esta óptica se construye la personalidad de nuestros estudiantes, ciudadanos europeos activos y conscientes de la vasta realidad sin fronteras que los circunda.

Nuestra actividad didáctica se desarrolla en el reto que implica la aceptación del principio del carácter multicultural de la sociedad: conocer a los demás para conocerse mejor y comprender la realidad que nos aúna o diferencia.

De este modo, me propongo acercar a los estudiantes de forma amena y activa a los usos y costumbres del país o región que nos interesa tratar a través de las

recetas. Por lo tanto, las diferentes actividades tendrán un objetivo lingüístico, de comprensión y de forma indirecta, de adquisición del lenguaje.

Nuestra tarea se puede extender a las demás asignaturas dando vida a un proyecto interdisciplinar.

Los profesores de lenguas (L1, L2, L3) profundizarán la temática preparando el relativo material.



2. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

A. La actividad puede iniciar de forma interdisciplinar: el profesor de Italiano y/o Geografía desarrollará el tema de la cocina en toda Europa, mientras los docentes de lenguas extranjeras harán lo mismo con la propia asignatura, para luego preparar un trabajo final con exposición y degustación.

B. La actividad introductoria y motivadora (*warm up*) podrá comenzar con las siguientes preguntas:

– ¿Según tu parecer qué representa mejor la cultura de un país?:

- deporte
- literatura
- gastronomía
- cine, televisión y radio
- arquitectura
- arte

– ¿Cuáles son los elementos que caracterizan la cultura de tu país y de tu región?

– Identificas España con:
  - un plato
  - un deportista
  - un/una cantante
  - un actor/una actriz
  - una película
  - una particularidad geográfica
  - un baile

– ¿Cuando piensas en Hispanoamérica con qué la relacionas?

– ¿La gastronomía puede ser una característica de la cultura de un país?

– ¿Cuáles son los platos representativos de tu país y/o región?

– ¿El clima puede influir en forma determinante en los hábitos de consumo y en la comida de una población o región? ¿Cómo y por qué?

– Las prescripciones religiosas musulmanas y judías (Biblia-leyes del Deuteronomio) prohíben comer carne de cerdo. ¿Esta prohibición puede tener raíces higiénico-sanitarias? ¿Por qué?

C. Actividad de comprensión del texto escrito. Se pasa a la lectura de un texto sobre los platos típicos de las autonomías españolas.

D. Actividad de comprensión lectora. Se pide al alumnado que relacione los platos elencados con la región de proveniencia:

1. Fabada	a. Islas Baleares
2. Bacalao al pil pil	b. Islas Canarias
3. Pulpo a feira	c. Valencia
4. Cordero asado	d. Galicia
5. Paella valenciana con mariscos	e. Madrid
6. Papas arrugadas con mojo	f. Asturias
7. Calderetas de langosta	g. Vizcaya
8. Pan con tomate	h. Cataluña

E. Actividades de grupo. Se divide la clase en grupos, los cuales se encargarán de investigar sobre:

– los platos típicos en las diferentes autonomías;

– los platos típicos en las festividades de las mismas regiones.

F. Tareas. Los estudiantes prepararán:

– Un mapa de España con sus autonomías y la gastronomía local.

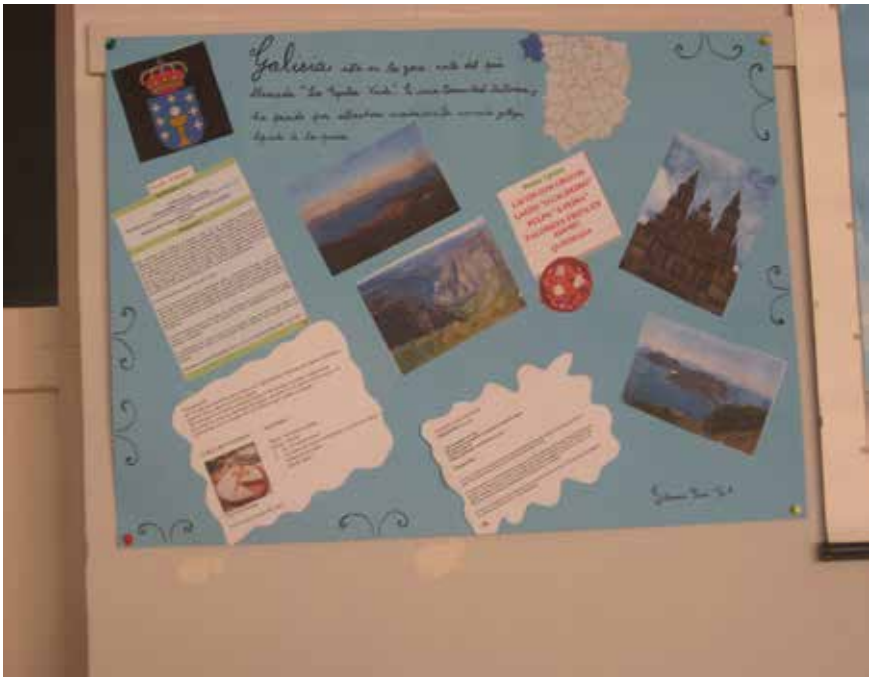
– Un mapa de la autonomía elegida para luego ocuparse en particular de la gastronomía del lugar.

– Una agenda culinaria con las informaciones recogidas, divididas por regiones y festividades.

– Un trabajo en Power Point, como resumen de lo hecho, para proyectarlo y mostrarlo al resto de los alumnos del colegio. Como hemos dicho este tipo de trabajo se realizará también con las demás lenguas estudiadas.

El día de la reunión conclusiva será el 9 de mayo, Fiesta de la Unión Europea, cuando se degustarán las recetas realizadas por los compañeros de clases paralelas. Power Point:






SANTIAGO DE COMPOSTE

Ejemplo:

Pasemos ahora a realizar las siguientes actividades sobre nuestra región: Galicia.

– Los alumnos, después de investigar, elencarán la cocina típica:

Pulpo a la gallega

Lacón con grelos

Lacón o caldeiro

Palometa frita en adobo

Caldo gallego

Empanada gallega

Quesos: queso de tetilla, Palo de santo, San Simón

Postres: tarta de Santiago

Queimada (bebida a base de aguardiente)

Vinos: Albariño y Ribeiro

– Los platos típicos en las diferentes festividades:

Navidad	Capón de Villalba Coliflor con bacalao Mazapán y turrón
Carnaval	Filloas Orejas de carnaval *(orellas)* Lacón con grelos
Pascua	Roscón de Pascua
San Juan en junio	Cachelos *Sardiñada* Postre: torrijas
Magosto	Fiesta de las castañas cocidas/asadas en noviembre

Se elegirá una receta que luego los alumnos prepararán y probarán por primera vez durante el recreo.

He aquí nuestra receta:

La tarta de Santiago	
Ingredientes para 8 personas:	
huevos, 8 unidades	azúcar, 500 gramos
harina, 350 gramos	mantequilla, 250 gramos
almendra molida, 500 gramos	ralladura de limón, 2 cucharadas
azúcar glass, 3 cucharadas	2 cucharadas de agua o licor

Elaboración:

En un bol batir los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos. Añadir la harina tamizada, la mantequilla blanda, 2 cucharadas de agua o de Ponche tipo español o Jerez dulce igualmente templados y seguir batiendo unos 10-15 minutos.

Agregar la almendra molida y la ralladura de limón, mezclar todo bien. Dejar un puñado de almendras molidas par espolvorear al final.

Precalentar el horno a 250 °C.

Untar un molde de tarta con mantequilla, espolvorear con harina o forrar con un papel de horno. Verter la crema y cocer en el horno caliente, a temperatura media 180 °C, unos 20-25 minutos (comprobar pinchando con una brocheta, debe salir limpia).

Cuando la tarta esté fría, desmoldar y recortar la figura de la cruz de Santiago en un papel o cartón, ponerla encima de la torta y espolvorear con el azúcar glass.

Comprensión auditiva:
El profesor dictará la receta, para esto utilizará los verbos en infinitivo. Después se pasará a la autocorrección y/o a la corrección cooperativa del dictado.
Expresión oral:
Los alumnos, divididos en grupos, invitarán al otro grupo a repetir la receta utilizando el imperativo de segunda persona plural.
Producción escrita:
¡Ahora cocina TÚ! Se da a cada alumno una ficha con algunos trozos de la receta y se pide que rellenen los huecos, utilizando la forma del imperativo de segunda persona singular.
Producción gráfica:
Por último dibujarán la torta con la cruz característica y se les explicará su historia.

3. CONCLUSIÓN

Como hemos visto el trabajo final, realizado por los estudiantes, tendrá sin duda una marca personal. La fantasía y el nivel de preparación de los jóvenes permitirá la realización de nuevos productos, como un documento hipertexto.

El papel que juega el profesor es de animador y facilitador del aprendizaje. Selecciona los contenidos, decide y adapta el tipo de actividades, integrándolas con las nuevas tecnologías.

El trabajo se efectuará teniendo siempre en cuenta el clima ameno que se debe instaurar en clase, las preferencias del alumno, junto con las *ganas* de saber y conocer. Estas últimas no tienen fronteras y nosotros como buenos *cocineros* tendremos que saber *alimentarlas*.