Ají-Pimienta

María Ángela Cifuentes Guerra
Instituto Cervantes de Nueva Delhi

FICHA DE LA ACTIVIDAD

1. Objetivos:

   – Practicar vocabulario con el uso del diccionario.
   – Desarrollar la capacidad intuitiva a través de las adivinanzas.
   – Trabajar la comprensión lectora de un texto informativo.
   – Practicar el pretérito indefinido.
   – Expresión oral: hablar sobre hábitos y costumbres.

2. Nivel específico recomendado: A2 (MCER).

3. Tiempo: 2 horas y 30 minutos.

4. Materiales: fotocopias de hojas de ejercicio/diccionarios/uso de Internet.

5. Dinámica: parejas/grupos/individual/grupo-clase.

1. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

A. La actividad se inicia con una pregunta con el fin de motivar la capacidad intuitiva y creativa de los estudiantes.

1. Escribimos en la pizarra la pregunta para dar inicio al ejercicio.

Ejemplo: ¿Sabes qué sabores relacionan a India y a América Latina?

2. Damos a los alumnos un par de minutos para que tomen la iniciativa y para que expongan alguna idea al respecto.

B. En la primera parte, la dinámica es individual (30 minutos). Les entregamos la primera hoja del ejercicio que consiste en:

– Ejercicio de palabras: Los estudiantes buscan las palabras desconocidas en el diccionario y escriben el significado o sinónimos dentro del casillero de cada palabra;

– El profesor guía a los estudiantes a pensar en dos frutos que se relacionan con las palabras encerradas en los casilleros;
– A continuación, los estudiantes responden a las preguntas que se hallan formuladas después del ejercicio de las palabras, y dibujan la imagen o imágenes del objeto u objetos que intuyen a través del ejercicio de palabras.

Ejemplo: La hoja de ejercicio se presentaría de la siguiente manera:

a. Anota el significado de estas palabras y relaciónalas con dos objetos.

picante	molido	seco
grano	semilla	sazonar
fruto	especia	baya

b. Ahora imagina colores que puedes relacionar al objeto u objetos que queremos descubrir. ¿Qué colores son?

c. ¿Es algo que usas todos los días?

d. Dibuja la imagen o imágenes que tienes en mente.

e. ¿Cómo es, cómo son? Coméntalo con tus compañeros y profesor/a.

Luego proyectamos en el ordenador las fotografías de los dos frutos sobre los que vamos a trabajar: el ají (o pimiento «chile») y la pimienta:

Ejemplo de imágenes:



© http://donlucho.com/2009/12/aji-pimiento-chile/



© http://www.ladona.com.pa/es/pimienta.html

Junto a la proyección de las imágenes se puede formular la pregunta:

¿Cómo se llaman estos frutos en español?

Preguntamos a los alumnos si efectivamente son estos los frutos que ellos habían imaginado y dibujado.

C. Interacción oral (20 minutos). Incentivamos a los estudiantes a comentar sobre los usos de estos frutos en su vida diaria, y a la vez les introducimos a la siguiente parte que será de información histórica. Se pueden formular preguntas de este tipo escribiéndolas en la pizarra o proyectándolas en el ordenador:

- ¿Se utilizan estos frutos en tu hogar? ¿Para qué? Explícalo a tus compañeros y a tu profesor/a.
- ¿De dónde piensas que son originarias?
- ¿Sabes algo sobre Cristóbal Colón? ¿Quién fue?
- ¿Crees que su nombre está relacionado al con el tema que estamos realizando? Coméntalo.

D. Trabajo de comprensión lectora (40 minutos). Trabajo de todo el grupo. Leemos el texto conjuntamente y subrayamos palabras nuevas para ir aclarándolas en el contexto de la lectura:

> El cultivo de plantas de ají o pimiento de este género es muy antiguo en culturas de México, Mesoamérica y la Cordillera de los Andes, ejemplo de ello son representaciones en frescos y piezas cerámicas de varias de sus especies, además de recetarios que mencionan su utilización. Tras la llegada a América de los europeos, el ají fue integrado de una forma muy útil a la gastronomía española y del resto de Europa (particularmente la gastronomía italiana), en gran medida para los embutidos ya que según crónicas y textos del siglo XV estos antes solo contenían pimientas y vinagre para conservar los rellenos de los embutidos similares a los chorizos que aún se consumen en el Río de la Plata y en otras regiones y países. Es común que en España y el resto de Europa al *Capsicum* se le denomine «pimiento» que es el nombre que se usa en América, para nombrar a las variedades que solo condimentan pero que no producen ardor, aunque el nombre más frecuente en América del Norte es «chile» (palabra procedente del náhuatl) del cual deriva la denominación en inglés *chili*.
>
> Se cree que el nombre «pimiento» (y sus variantes) le fue adjudicado por Cristóbal Colón, quien, al descubrirlo, lo denominó así al confundirlo con «pimienta en vainas (…) muy fuerte, pero no con el sabor de Levante»; pese a que botánicamente no tiene nada en común con ella (fruto del *Piper nigrum*), el nombre perduró. A diferencia de otras plantas comestibles provenientes de América, que tardaron décadas en ser aceptadas por los europeos, el pimiento conoció una rápida difusión mundial tras su llegada a España en 1493. Una vez aclimatado, se acostumbró a secarlo, molerlo y usarlo para condimentar y dar color a diferentes clases de platos. Ya a mediados del siglo XVI se cultivaban plantas de *Capsicum* en Italia, Alemania e Inglaterra. En la cocina húngara se utiliza frecuentemente la *páprika* sobre todo para condimentar el *gulash* o para especiar salchichas.
>
> Durante los siguientes doscientos años, revolucionaría la gastronomía de los pueblos mediterráneos. El *Capsicum* americano transformó la cocina de China, India e Indonesia. Tal fue su aclimatación, que en muchos sitios de

África y de la India se cree que los ajíes y el pimiento son originarios de esas regiones. Tal cual se ha indicado, en México se originó la palabra «chile» (del náhuatl *chilli* o *xilli*). Por su parte, el término «ají» aunque pueda parecer una derivación de «ajo», es una palabra del idioma taíno que se hablaba en las Antillas Mayores, particularmente en Cuba. El nombre «ají» es más utilizado en las Antillas y en América del Sur. En Argentina y Uruguay, el término «ají» se reserva para las variedades picantes (como el llamado «catalán» o el «putaparió»), denominándose «morrón» verde, rojo o amarillo a las suaves (conocidas en otros países como «ají morrón», «ají dulce» o «pimiento»).

(Adaptado de © http://e-ciencia.com/recursos/enciclopedia/Ají)

Tras a lectura, pedimos a los estudiantes que subrayen los verbos conjugados y que reconozcan los tiempos del pasado utilizados en el texto.

E. Ejercicio de gramática (15 minutos). Entregamos a los estudiantes la siguiente parte con ejercicios para completar las frases en el tiempo del pretérito indefinido:

integrar / transformar / aprender / llamar / perdurar / servir / revolucionar

a) Luego de su llegada a América, los españoles _____ el ají a su gastronomía.

b) El ají _____ para la conservación de embutidos.

c) Cristóbal Colón _____ al ají «pimiento» y luego este nombre _____.

d) Una vez integrado en la gastronomía, los europeos _____ a secarlo, molerlo y usarlo como condimento de diversos platos.

e) El ají no solo _____ la cocina en Europa; también _____ la cocina de otras partes, como de África, China, Indonesia, India.

F. Comprensión lectora (45 minutos). Tarea para hacerla en pequeños grupos de 2 o 3 alumnos.

(*Sugerencia*: Esta parte del ejercicio puede ser una tarea para hacer en casa. Los estudiantes podrán responder a las preguntas con la ayuda de un diccionario, enciclopedia o información de Internet).

Los alumnos deben discutir en pequeños grupos y contestar las siguientes preguntas sobre el contenido del texto para luego exponer sus respuestas al resto de la clase:

a) ¿De dónde proviene el cultivo del ají?

b) ¿De dónde proviene el nombre «ají»? ¿Qué otros nombres tiene el fruto?

c) ¿Por qué llamó Colón al ají «pimiento»?

d) ¿Qué otros productos se usaban en Europa antes del ají para la conservación de embutidos?

e) ¿Qué relación encuentras entre el ají y la pimienta? ¿Hay alguna relación histórica entre América e India?

Para esta última pregunta se puede incentivar a los estudiantes al uso de Internet. Existen diferentes enlaces para ello, aquí están un par de sugerencias:

– http://es.wikipedia.org/wiki/Pimiento_chile#Historia
– http://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/el_aji.htm

G. En el diálogo, podemos despertar su curiosidad sobre los poderes curativos que tiene el ají, un fruto que aporta a nuestro organismo gran cantidad de magnesio, potasio, calcio y vitaminas A y C.

H. Para finalizar, se les puede enseñar una adivinanza sobre el tema, que dice así:

Es colorado bolsillo, que tiene plata en sencillo.*

Respuesta: El ají.

*En varios países de América Latina se usa la palabra «plata» para referirse al dinero.

(Adaptado de © http://www.educar.org/infantiles/ConPalabras/Adivinanzas/)

BIBLIOGRAFÍA

Collingham, Lizzie. (2005). *Curry. A tale of cooks and conquerors*. Londres: Random House.

Webs

e-ciencia.com: Web de Ciencia y tecnología.
http://e-ciencia.com/recursos/enciclopedia/Ají

Ciudades virtuales latinas – Civila.com y Educar.org
http://www.educar.org/infantiles/ConPalabras/Adivinanzas/

Wikipedia, la enciclopedia libre. Marca registrada de la Fundación Wikimedia, Inc.
http://es.wikipedia.org/wiki/Pimiento_chile#Historia

Yanuq S. A. C.: Web Yanuq. La cocina en el Perú.
http://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/el_aji.htm

Imágenes

El almuerzo de Leticia y don Lucho.
http://donlucho.com/2009/12/aji-pimiento-chile/

Productos La Doña.
http://www.ladona.com.pa/es/pimienta.html