Gazpacho masala

Pilar Ordín Canales
Instituto Cervantes de Nueva Delhi

FICHA DE LA ACTIVIDAD

1. Objetivos:

   – Repasar y practicar el uso del SE impersonal o de las generalizaciones.
   – Repasar y practicar la expresión de la causa: PORQUE / PARA / POR.
   – Trabajar la comprensión lectora.
   – Objetivos socioculturales: conocer los alimentos básicos de la cocina española y la india.
   – Interacción oral: hablar sobre los alimentos y las ocasiones en las que se consumen.
   – Expresión oral: explicar cómo se prepara un plato indo-español.

2. Nivel específico recomendado: nivel A1 (Acceso) del MCERL.

3. Tiempo: 90 minutos.

4. Materiales: fotos, adivinanzas, cuadros y textos adjuntos / canción «Gazpacho» (La Ogra que todo lo logra), disponible en http://www.youtube.com/watch?v=Wqq4wD9izk0.

5. Dinámica: parejas / grupos / individual.

1. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

A. ¿Esto qué es?

Comenzamos la actividad mostrando una serie de fotos en las que se reflejan diferentes situaciones de gente comiendo (cumpleaños, festividades, comidas familiares…).


Foto Luis Armentia






















B. ¿Y tú, qué crees?

El grupo clase comentará las fotos y formulará sus hipótesis sobre el tema de la actividad. Una vez adivinado, se hará una lluvia de ideas sobre los siguientes aspectos:

¿Para qué comemos?

¿Por qué comemos?

¿Cómo comemos?

El grupo clase comentará las fotos y formulará sus hipótesis sobre el tema de la actividad.

- Antes de comenzar con la lluvia de ideas repasaremos las estructuras aprendidas en el nivel A1 para expresar la causa: comemos *porque + frase* / comemos *para + infinitivo* / comemos *por + sustantivo*.
- Cuando haya sido completada la lluvia de ideas, se repartirán las fotos y, por parejas, los alumnos ordenarán las imágenes en el cuadro que encontrarán a continuación, en el apartado TIPOS DE CELEBRACIONES.
- Posteriormente, las parejas decidirán qué tipo de comida se consume en cada ocasión, escribiendo los resultados en el apartado TIPO DE COMIDA del mencionado cuadro.

TIPOS DE CELEBRACIONES CON COMIDAS				
Celebraciones de carácter religioso	Fiestas populares	Reuniones sociales	Comidas familiares cotidianas	Celebraciones privadas (bodas, cumpleaños...)
TIPO DE COMIDA (dulces, bebidas, frutas, verduras, carnes, pescados especias...)				

C. ¡A VOLAAAAR!

A continuación, el profesor, con la ayuda de los alumnos, hará avioncitos de papel con hojas de dos colores diferentes: en las hojas de uno de los colores aparecen algunos nombres de productos alimenticios, y en las hojas del otro color las adivinanzas sobre estos productos. La actividad se desarrollará de la siguiente manera:

– Se dividirá la clase en dos grupos. Se lanzarán los avioncitos por la clase y cada alumno atrapará los aviones de uno de los colores según el grupo al que pertenezca. Con la ayuda del profesor, los alumnos buscarán la adivinanza para cada producto, o el producto que corresponde a cada adivinanza preguntándose entre ellos.
– Cuando hayan sido emparejados todos los productos con sus correspondientes adivinanzas, las parejas de alumnos creadas por los productos y sus adivinanzas pensarán si sus productos son componentes básicos de la cocina india, de la cocina española, o de las dos. En las paredes pegaremos tres

cartulinas con los siguientes títulos: COCINA ESPAÑOLA, COCINA INDIA, COCINA INDIA Y COCINA ESPAÑOLA, bajo los que las parejas escribirán los nombres de sus productos.

ADIVINANZAS				
Tiene ojos y no ve, tiene agua y no la bebe, tiene carne y no la come, tiene barba y no es hombre. **El coco.**	Somos verdes y amarillas, también somos coloradas, es famosa nuestra tarta y también puedes comernos sin que estemos cocinadas. **Las manzanas.**	Amarillo por fuera amarillo por dentro y con un corazón en el centro. **El melocotón.**	Es como algunas cabezas y lleva dentro un cerebro, si la divido en dos piezas y la como, lo celebro. **La nuez.**	Una vieja arrugadita que de joven daba vino y ahora es una frutita. **La pasa.**
Blanca por dentro, verde por fuera. Si quieres que te lo diga, espera. **La pera.**	Oro parece, plata no es, el que no lo sepa un tonto es. **El plátano.**	Soy el jugo de la uva, de la copa el contenido, de la mesa el gran señor, de todos apetecido. **El vino.**	De verde me volví negra y me molieron con tino, hasta que al final del todo, de mí hicieron oro fino. **La aceituna.**	Tengo cabeza redonda, sin nariz, ojos ni frente, y mi cuerpo se compone tan solo de blancos dientes. **El ajo.**
Blanquilla es mi nombre y endulzo la vida al hombre. **El azúcar.**	Me abrigo con paños blancos, luzco blanca cabellera, y por causa mía llora, hasta la misma cocinera. **La cebolla.**	Fríos, muy fríos estamos y con nuestros sabores a los niños animamos. **Los helados.**	Blanco es, la gallina lo pone, con aceite se fríe y con pan se come. **El huevo.**	Col es parte de mi nombre, mi apellido es floral, mas si lo quieres saber, a la huerta has de marchar. **La coliflor.**
Somos blancos, larguiruchos, nos fríen en las verbenas, y dorados, calentitos, nos comen nenes y nenas. **Los churros.**	Soy un viejo arrugadito que si me echan al agua, me pongo gordito. **El garbanzo.**	Dentro de una vaina voy y ni espada ni sable soy. **El guisante.**	Blanca soy y, como dice mi vecina, útil siempre soy en la cocina. **La harina.**	Lentes chiquitas, jóvenes o viejas: si quieres nos tomas y si no nos dejas. **Las lentejas.**
No soy ave, pero de mis huevos se hacen palomitas para los niños buenos. **El maíz.**	Cuanto más caliente, más fresco y crujiente. **El pan.**	Negra y minúscula bola que la boca te atormenta aunque muerdas una sola. **La pimienta.**	Un palito muy derechito y en su cabeza un sombrerito. **La seta.**	Te lo digo y te repito y te lo debo avisar, que por más que te lo diga, no lo vas a adivinar. **El té.**

D. ¿ME FALTA ALGO?

En este punto de la actividad se leerá en alto un texto sobre la gastronomía española para comprobar si los alumnos han acertado en la clasificación previa de ingredientes. Se les dejará un tiempo para releer el texto individualmente y en silencio, y pasados estos minutos, cada uno se levantará para añadir nuevos ingredientes o productos típicos de la cocina española a la cartulina.

La gastronomía de España

La gastronomía de España presenta una diversidad fruto de los paisajes y climas de las diferentes regiones que componen el país. La cocina española está asimismo fuertemente influida por los pueblos que conquistan su territorio, y por los pueblos que posteriormente coloniza. Esto le ha proporcionado una gran variedad de técnicas culinarias e ingredientes.
En la cocina española actual conviven: la cocina clásica y popular, y la cocina actual que emplea las más novedosas e ingeniosas técnicas de cocina, con cocineros de fama internacional. Algunas formas de comer típicas de las regiones españolas se han internacionalizado, como por ejemplo las **tapas**.

Ingredientes

Entre los ingredientes españoles caben destacar los quesos, que son de una gran variedad. También destaca la gran cantidad de vinos que posee, con fama y reconocimiento internacional. El vino es la bebida nacional.
La variedad del clima español hace que pueda darse un gran abanico de diferentes verduras y hortalizas, cereales y frutas. Entre las verduras y las hortalizas de consumo frecuente podemos señalar entre otras las judías verdes, la coliflor, las alcachofas, los guisantes, el calabacín, la zanahoria, los pimientos, los tomates, los pepinos o las patatas. Son abundantes los platos elaborados a base de legumbres (garbanzos, lentejas, judías, etcétera).
Los cereales se emplean generalmente en la elaboración del pan. El arroz es muy popular en la costa, pero también en el interior, especialmente para preparar la **paella**.
Uno de los ingredientes más influyentes de la cocina española es el ajo. Las setas se consumen principalmente en la mitad norte de la Península. La aceituna es habitual en toda la Península y su producto principal, el aceite de oliva, está presente en todos los platos. España es uno de los mayores productores mundiales de aceite de oliva.
El país está rodeado de mares, por eso posee abundantes recetas de pescado y marisco. En el interior su consumo está asociado a festividades sociales. Algunos pescados frecuentes son el atún, las anchoas, o las sardinas. Las truchas son frecuentes en zonas de ríos.
Entre las carnes, la carne de cerdo está muy extendida, especialmente en forma de embutidos. No obstante, el producto presente en todos los hogares del país es el jamón. La carne de ternera, la de cordero y la carne de caza (conejo…) son muy populares también. Los huevos de aves (en especial de gallina) son muy utilizados en diversas preparaciones de la cocina española, como en la famosa **tortilla española**.
El uso de especias no está extendido en la cocina española. No obstante, existen especias populares como el azafrán, el pimentón o la pimienta.
La repostería en España posee una historia que se remonta a los romanos y su gusto por la miel. La época musulmana ha dejado numerosos dulces. Algunos están vinculados a festividades religiosas cristianas, como el roscón de Reyes, el turrón, los mazapanes, los polvorones, etcétera. La repostería española se fundamenta en un ingrediente importante: la almendra, abundante en los campos españoles. El chocolate es muy popular entre los ingredientes dulces y se emplea también como bebida.

(Adaptado de «Gastronomía española». Wikipedia)

E. ¡Canta conmigo!

Ahora vamos a ver el vídeo de una canción donde nos explican cómo se prepara uno de los platos más populares de la gastronomía española: el gazpacho. El vídeo podemos encontrarlo en YouTube, pero en aquellos centros en los que no se cuente con Internet en clase, el profesor debería llevar simplemente la canción grabada sin vídeo a clase.

GAZPACHO



¡Calor, calor, calor, qué calor!!
¡Calor, calor, calor, qué calor!!
¡Calor, calor, qué calor!!
¡Sí!
Si quieres un plato elegante y muy refrescante,
prepara gazpacho, yo te explico cómo se hace.

¡Vamos nena que me lo quitan de las manos!
¡Al rico gazpacho, al rico gazpacho!
¡Pepino a 1 euro, pepino español!

Tomates maduros bien hermosos y muy jugosos.
El pepino, rojo y verde, un pepino y de ajo un diente.
Ponle cebolla, solo el corazón y algo de pan duro del día anterior.
Aceite de oliva y un poco de sal, y en veinte minutos te lo puedes jalar.

Typical Spanish, Typical Spanish, Typical Spanish,
Y cuesta muy poco *money*.
Typical Spanish, Typical Spanish, Typical Spanish.

Gazpacho, gazpacho, gazpacho, gazpacho.

Pon en remojo las rebanadas de pan del día anterior.
Con el vinagre y con el aceite lo podrás cortar mejor.
Y un poco de sal, no debe faltar para que el gazpacho esté sensacional.
Tienes que pelar, luego trocear, tomate, pepino, cebolla y lo demás.

Y ahora metemos todo esto en la batidora.
Con agua, se bate y añadimos también vinagre.

Typical Spanish, Typical Spanish, Typical Spanish,
Y cuesta muy poco *money*.
Typical Spanish, Typical Spanish, Typical Spanish,
Y cuesta muy poco *money*.

Gazpacho, gazpacho, gazpacho, gazpacho

Para quitar la piel del pimiento usamos el pasapurés.
Porque si intentas pelarlo fresco, es muy difícil de hacer.
Ponle guarnición, pepino cortao y unos cuadraditos de pan *tostao*.
Pimiento también, cebolla quizás eso lo decide el comensal.

¡Cómo cocina la ogra, sí señor!
Sí, sí, sí, sí.
Calorrrrrrr!!!!

Typical Spanish, Typical Spanish, Typical Spanish,
Y cuesta muy poco *money*.
Typical Spanish, Typical Spanish, Typical Spanish,
Y cuesta muy poco *money*.

Gazpacho, gazpacho, gazpacho, gazpacho.
Gazpacho, gazpacho, gazpacho, gazpacho.

(La Ogra que todo lo logra, «Gazpacho»)

E. Yo soy el chef

En pequeños grupos inventarán una receta indo-española mezclando ingredientes de la gastronomía española con sus ingredientes y especias favoritos de la gastronomía india, utilizando la estructura SE + 3.ª persona del singular, o SE + 3.ª persona del plural, o en su defecto, cualquier otra estructura que hayan visto en clase para generalizar (ejemplo: la primera persona del plural).

Ejemplos:

- Se cortan las guavas y se les añade aceite de oliva.
- Cortamos las guavas y les añadimos el aceite de oliva.

F. ¿Quién viene a cenar a mi casa?

Los grupos explicarán y escenificarán sus respectivas recetas para el programa de televisión ¿Quién viene a cenar a mi casa?, en el que una persona de cada grupo actuará alternativamente de presentador. Si en el centro se dispone de los medios técnicos suficientes se podría grabar esta exposición de los alumnos con una cámara de vídeo para un visionado posterior. Al final de la grabación del programa se decidirá:

- Para qué festividades u ocasiones serían más adecuadas esas recetas.
- Cuál es la receta más original mediante votos.

BIBLIOGRAFÍA

Webs

European Language Portfolio, Modern Languages Division, Council of Europe (set. 2002): La web más básica del Consejo de Europa donde están todos los documentos básicos.
http://culture2.coe.int/portfolio/inc.asp?L=E&M=$t/208-1-0-1/main_pages/welcome.html
Instituto Cervantes. MCER en español Versión en línea del MCER en español.
http://cvc.cervantes.es/obref/marco/
Wikipedia. La gastronomía de España.
http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Espa%C3%B1a