La paella valenciana

Laura Costa Pla
Instituto Cervantes de Varsovia

1. DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL

El material que se presenta consiste en una unidad didáctica basada en el enfoque por tareas, cuyo tema gira en torno a un contenido cultural de gran relevancia para la cocina española: la paella valenciana.

Se ha optado por el siguiente contenido, debido a que la paella es uno de los platos más populares, más representativos y con más variantes. Además, es uno de los pretextos más habituales para celebrar reuniones sociales, ya que la paella como comida de domingo, es toda una tradición para familiares y amigos

La tarea final consistirá en crear y escribir, en grupos, la receta de la paella brasileña. Se consideró que podría ser una labor motivadora, debido a la gran implicación necesaria, es decir, la cultura de alumno cumple un papel fundamental y queda patente en la elaboración de la tarea. Ambas culturas (la del discente y la hispana) entran directamente en contacto, ya que el producto generado es una variante más del mencionado plato. Otro factor altamente motivador es la creatividad que se requiere del alumno.

La tarea final puede continuar fuera del aula, las recetas pueden materializarse, esto refuerza su conexión con el mundo real.

En el siguiente cuadro se presenta una descripción más detallada del material (de la unidad didáctica):

Título	La paella valenciana.
Tema	La paella, uno de los grandes platos de la cocina española.
Tarea final	Consistirá en crear y escribir, en grupos, la receta de la paella brasileña. Las recetas se expondrán en clase y se votará a la propuesta más ingeniosa. La tarea podrá concluir fuera del aula, ya que las paellas inventadas se podrán preparar en la realidad.
Objetivos	— El alumno conocerá uno de los platos más típicos de la cocina española y sus posibles variantes. — Será capaz de escribir, en grupos, una receta de cocina utilizando los exponentes propuestos en la unidad. — Expondrá, de forma oral ante la clase, el texto que ha producido. — Expresará su opinión sobre los trabajos de sus compañeros y negociará con su grupo la valoración y puntuación que destinarán a cada trabajo.

Contenidos	Funcionales: escribir y presentar una receta, valorar y puntuar las recetas de sus compañeros. Lingüísticos: Léxico relacionado con la cocina, verbos irregulares en presente de indicativo, formas de la pasiva refleja, expresiones de opinión, acuerdo y desacuerdo. Culturales: La paella, uno de los platos más conocidos de la cocina española.
Nivel del grupo meta	A2.
Destrezas	Orales y escritas, se trabajarán de forma integrada.
Tiempo	Aprox. Una sesión de 110 minutos.

El material presentado está compuesto por los siguientes documentos:

1. Descipción del material
2. Material para el alumno
3. Instrucciones para el profesor y solucionario

El presente documento está compuesto por los tres mencionados arriba, y es por lo tanto, una descripción y presentación de la labor que se ha realizado. Su función consiste en describir el material, guiar al profesor y mostrarle el modo con el que se trabajará el material destinado al alumno, por lo tanto, para facilitar la comprensión y el manejo de este documento, en los recuadros se han introducidos los fragmentos correspondientes al material del alumno.

2. DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DEL ALUMNO E INSTRUCCIONES

En primer lugar, encabezando la unidad y el material del alumno, aparecerán los objetivos que se deberán cumplir. El profesor deberá tenerlos en cuenta y centrar la atención del alumno en ellos.

En esta unidad:

— vas a conocer uno de los platos más típicos de la cocina española y sus posibles variantes.

— vas a escribir, en grupo, una receta de cocina y la expondrás ante la clase.

— expresarás tu opinión sobre los trabajos de tus compañeros y negociarás con tu grupo la puntuación que destinaréis a las recetas realizadas por vuestros compañeros.

(material del alumno)

Otro elemento a tener en consideración es la iconografía con la que se trabajará, deberá ser conocida tanto por el docente como por el discente.

Iconografía

 Trabajo en parejas

 Trabajo en grupo, gran grupo

 Escribe

 Lee

 Fíjate, contenido gramatical

 Habla

Después de haber centrado la atención del alumno en los objetivos propuestos, para situar e implicar al discente, se le puede mostrar en un mapa de España la localización de la Comunidad Valenciana y darle a conocer algunas de las características más relevantes y costumbres de la zona. La selección de la información que se llevará al aula dependerá del profesor, ya que nadie mejor que él conoce las características, las necesidades del grupo y los conocimientos previos que el alumno posee. Aquí se añaden algunas direcciones electrónicas donde se podrá conseguir información.

http://es.wikipedia.org/wiki/Comunidad_Valenciana

http://www.gva.es/jsp/portalgv.jsp?br=2&re=1&co=pl&chflash=true&force=si

http://www.valencians.com/

http://www.comunitatvalenciana.com/

http://www.pueblos-espana.org/comunidad+valenciana/

Actividad 1

El objetivo de esta actividad consiste en que los alumnos entren en contacto con el contenido cultural que se presentará a lo largo de la unidad. Deberán manifestar sus conocimientos sobre la cocina hispana y los ampliarán.

El contenido lingüístico que se introduce es el léxico relacionado con la cocina, como nombres de platos propios de la cultura hispana e ingredientes. En la actividad se presentan exponentes indispensables para cumplir los objetivos propuestos, aunque en el aula pueden surgir otras palabras propuestas por los alumnos.

ACTIVIDAD 1

1.a. ¿Conoces algún plato de la cocina hispana? ¿Y de la cocina española? ¿Has probado alguno de ellos?

1.b. Mira la siguiente fotografía. ¿Sabes de qué se trata?



1.c. ¿Podrías decir qué ingredientes lleva?

1.c. Mira las siguientes fotos y escribe debajo de cada una el nombre de los ingredientes que se han utilizado para hacer esta paella.

Arroz

Pimiento

Pollo y carne

Tomate rallado

Ajo y judías verdes

Caldo de carne y verduras

Aceite de oliva, pimentón dulce, azafrán y sal



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

¿Has acertado?

(material del alumno)

Actividad 2

El objetivo de esta actividad consiste en situar la paella en un contexto adecuado y propio de la realidad española. Además, se le aporta al estudiante input necesario para realizar la tarea final: léxico y expresiones relacionados con los alimentos y la cocina. En la actividad 2.a el alumno deberá expresar acuerdo y desacuerdo y argumentar. La elección del input que deberá presentarse queda a elección del profesor, ya que es él que conoce las necesidades, características y conocimientos previos de los alumnos.

ACTIVIDAD 2

2.a.   Después de haber visto estas fotos... ¿qué puedes decir de la paella? Decide con tu compañero si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas (V/F). Tu profesor te dará la respuesta correcta.

Me parece que esto es verdadero porque...
No estoy de acuerdo contigo...

	La paella es un plato que sólo se sirve en los restaurantes más elegantes.
	Se puede comer a cualquier hora.
	Se cocina con gas o leña.
	Se necesita un recipiente especial para poder hacerla.
	Es plato único.
	Se puede comer directamente de la paellera, sin utilizar platos.
	Es un motivo ideal para reunirse los domingos con los amigos.
	Se come con cuchara o tenedor.
	Solo las mujeres pueden prepararla.
	Una vez hecha, se tapa con papel y se deja reposar.

2.b. Si quieres saber más lee y ordena el siguiente texto:

1	**Variantes de la paella y paella mixta**
	Muchas de estas recetas se apartan bastante de la paella original, por ello no son consideradas como tales por la mayoría de valencianos. Ni siquiera la tan popular mixta que se sirve muy alegremente como *paella valenciana* en muchos lugares de España, desde donde se ha fomentado la falsa creencia de que la auténtica paella mezcla carne con marisco.
	Sin duda la variante más popular es la paella de marisco que prescinde de las verduras y sustituye la carne por diversos mariscos, moluscos y pescados además de sustituir el agua por caldo de pescado. La cantidad, variedad y calidad del marisco empleado en su elaboración dependerá del poder adquisitivo del comensal.
	Aunque en la receta tradicional sólo se incluyen carnes de pollo y conejo ya se ha comentado antes que en el entorno de la albufera es habitual el uso de pato en su elaboración. Asimismo, en el interior de la Comunidad Valenciana se suele añadir un trozo de costilla de cerdo por comensal consiguiendo como en el caso anterior el mismo efecto, que quede el guiso más meloso.
	Desde que la paella dio el salto desde su cuna, en las inmediaciones del lago de La Albufera, este plato no ha dejado de aumentar su fama y sus degustadores en el resto de España y el mundo.
	En tierras valencianas también es posible encontrar otra variedad conocida a veces como *paella d'hivern* (paella de invierno) en la que debido a la dificultad de encontrar judías verdes en dicha época del año se utilizan otras verduras como alcachofas para sustituirlas.
	La paella dominical de los valencianos se cocina hoy en buena parte de España y su popularidad es tal que se ha convertido en el plato estrella de la cocina española dentro y fuera del país. Obviamente, la internacionalización de la paella ha originado nuevas variantes del plato y como todas aquellas recetas que han alcanzado fama mundial, hoy existen centenares de tipos de *paella*, algunas con recetas realmente exóticas que no tienen nada que ver con la paella valenciana tradicional.
	Otro tipo de paella es la conocida como *mixta*, ya que mezcla la paella de carne (pollo y conejo) con la paella de mariscos. Es de reseñar que esta receta apenas es consumida en Valencia ya que es un invento reciente efectuado en otras regiones españolas. Pese a la importante desviación sobre la receta original, la paella mixta ha ganado mucha aceptación fuera de la Comunidad Valenciana; este tipo de paella es el que encontramos en buena parte de los restaurantes no valencianos de España y del extranjero. Abundan los folletos turísticos y las colecciones gastronómicas sobre España donde el único tipo de paella mencionado es la mixta. Otras variaciones de la paella valenciana, además de mezclar carne con marisco, incluyen ingredientes tales como guisantes, cebolla, chorizo o salchicha.
(Texto extraído de *Wikipedia)*	

2.c. Busca y subraya todos los nombres de alimentos que aparezcan en el texto. Después responde a las preguntas.

- ¿En qué consiste la paella mixta?
- ¿Cuál crees que es el ingrediente que nunca puede faltar para hacer cualquier tipo de paella?

2.d. Como has visto, hay muchísimas formas de preparar la paella, y cada uno lo hace a su gusto, pero... ¿crees que todo sirve? Decide con tu compañero los ingredientes que no encontrarás en ningún tipo de paella y táchalos. Hay cuatro.

Piña	Coliflor	Caracoles	Calamares	Anchoas
Garbanzos	Mejillones	Miel	Zumo de limón	Aceitunas

Actividad 3

En esta actividad se introduce el *input* necesario para realizar con éxito la tarea final y se les presenta una receta de la paella como muestra de lengua. Los contenidos lingüísticos aportados son de carácter léxico y gramatical: vocabulario relacionado con los alimentos y la cocina, verbos irregulares en presente de indicativo y construcciones en pasiva refleja. Se parte de que los contenidos gramaticales son conocidos por el alumno, pero si el docente lo considera oportuno, se pueden introducir tareas posibilitadoras para trabajar estos contenidos.

ACTIVIDAD 3

3.a. Ahora que ya conoces los ingredientes que lleva, vamos a la preparación. Con tu compañero ¿podrías ordenar las siguientes fotografías?

1	Se preparan los instrumentos necesarios para poder cocinar con comodidad: la paellera y el trípode.
2	Se lavan y se trocean los ingredientes.
3	Se sofríe la carne y las verduras.
4	Se echa el arroz.
5	Se echa el tomate rallado, el ajo picado y se remueve.

6	Se echa el caldo.
7	Se condimenta.
8	Se remueve de vez en cuando.
9	Se tapa y se deja reposar unos 5 minutos.
10	Se sirve y... ¡que aproveche!

Fíjate: **Se lavan** y se trocean los ingredientes.
Se echa el caldo.
















3.b. Subraya, en las frases anteriores, los verbos relacionados con la cocina y pregunta a tus compañeros o a tu profesor el significado de las palabras que no conozcas.

¿Conoces otros verbos relacionados con la cocina? Completa los huecos y une las palabras de la columna A con las palabras de la columna B. Compara los resultados con los de tu compañero.

A		B
HE_ _ _ _		el ajo
C_ _ T_ _		las patatas en aceite de oliva
A_ _R		en rodajas
C_C_ _		la ensalada
AL_ _ AR		la pasta
F_ _ R		al horno
_IC_ _		a fuego lento
P_ L_ _		los huevos
B_T_ _		las verduras y la fruta

¿Qué verbos relacionados con la cocina son irregulares? ¿Qué irregularidad presentan?

3.c. ¿Qué tipo de paella es la que aparece en estas fotografías? ¿mixta? ¿de carne? ¿vegetal? ¿de marisco?

¿Cómo crees que se preparan los otros tipos de paella? ¿Qué ingredientes crees que llevan?

Paella mixta:
Paella vegetal:
Paella de marisco:

(material del alumno)

Después de haber realizado la actividad 3 se podría ilustrar los conocimientos del alumno con los siguientes vídeos o con otros vídeos de este tipo. El profesor, si lo considera necesario y teniendo en cuenta las necesidades y características del grupo, los manipulará, o diseñará los materiales que considere apropiados para explotarlos y llevarlos al aula.

http://pl.youtube.com/watch?v=QuCmO3Zlbng&feature=related
http://pl.youtube.com/watch?v=iUPAVoee-r0&feature=related
http://pl.youtube.com/watch?v=oPsSbhfBfxI&feature=related
http://pl.youtube.com/watch?v=K_8J0IK94-U&feature=related
http://pl.youtube.com/watch?v=k7c_R5HM-wI

Actividad 4. Tarea final

Las características de la tarea se han mencionado en el inicio de este documento.

El *input* necesario para que el alumno realice el apartado 4.c (expresar gustos, expresar acuerdo y desacuerdo y argumentar) será seleccionado por el profesor, ya que dependerá de las necesidades del grupo y de los conocimientos previos que los alumnos hayan adquirido.

ACTIVIDAD 4: TAREA FINAL

4.a.  **En grupos vais a escribir la receta de «La paella brasileña». Deberéis elegir los ingredientes más adecuados y la forma de preparación que creáis conveniente. ¡Usad vuestra imaginación!**

4.b.  **Una vez creada vuestra receta, la expondréis en clase. Podréis utilizar como guión el texto que habéis escrito, pero no leerlo.**

4.c.  **Cada grupo deberá votar a la receta más ingeniosa. Se admitirá un voto por grupo y no podréis votaros a vosotros mismos, por lo tanto, vais a tener que negociar con los miembros de vuestro grupo y poneros de acuerdo.**

 **A mí me gusta la receta del primer grupo**

 **No, yo creo que la del tercero es mucho más divertida.**

 **Sí, estoy de acuerdo, pero me parece que la del primer grupo es mucho más realista y más fácil de hacer**

4.d.  **FUERA DEL AULA: ha llegado el momento de preparar vuestras recetas. ¡BUEN PROVECHO!**

(material del alumno)

Autoevaluación

Autorreflexión sobre lo que se ha aprendido y sobre la forma de trabajo en grupo.

BIBLIOGRAFÍA

Estaire, S., «¿Esta tarea necesita una inyección?». http://cvc.cervantes.es/aula/didactired/anteriores/marzo_04/29032004.htm

— «Un instrumento para planificar clases». http://cvc.cervantes.es/aula/didactired/anteriores/mayo_00/08052000.htm

— «Un procedimiento para diseñar unidades didácticas mediante tareas (I)». http://cvc.cervantes.es/aula/didactired/anteriores/octubre_00/09102000.htm

— «Un procedimiento para diseñar unidades didácticas mediante tareas (II)». http://cvc.cervantes.es/aula/didactired/anteriores/noviembre_00/06112000.htm

Martín Peris, E., «¿Qué significa trabajar en clase con tareas comunicativas?». http://www.mepsyd.es/redele/revista/martin.shtml

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

Zanón, J. (1999), *La enseñanza del español mediante tareas* (Colección E). Madrid, Edinumen.