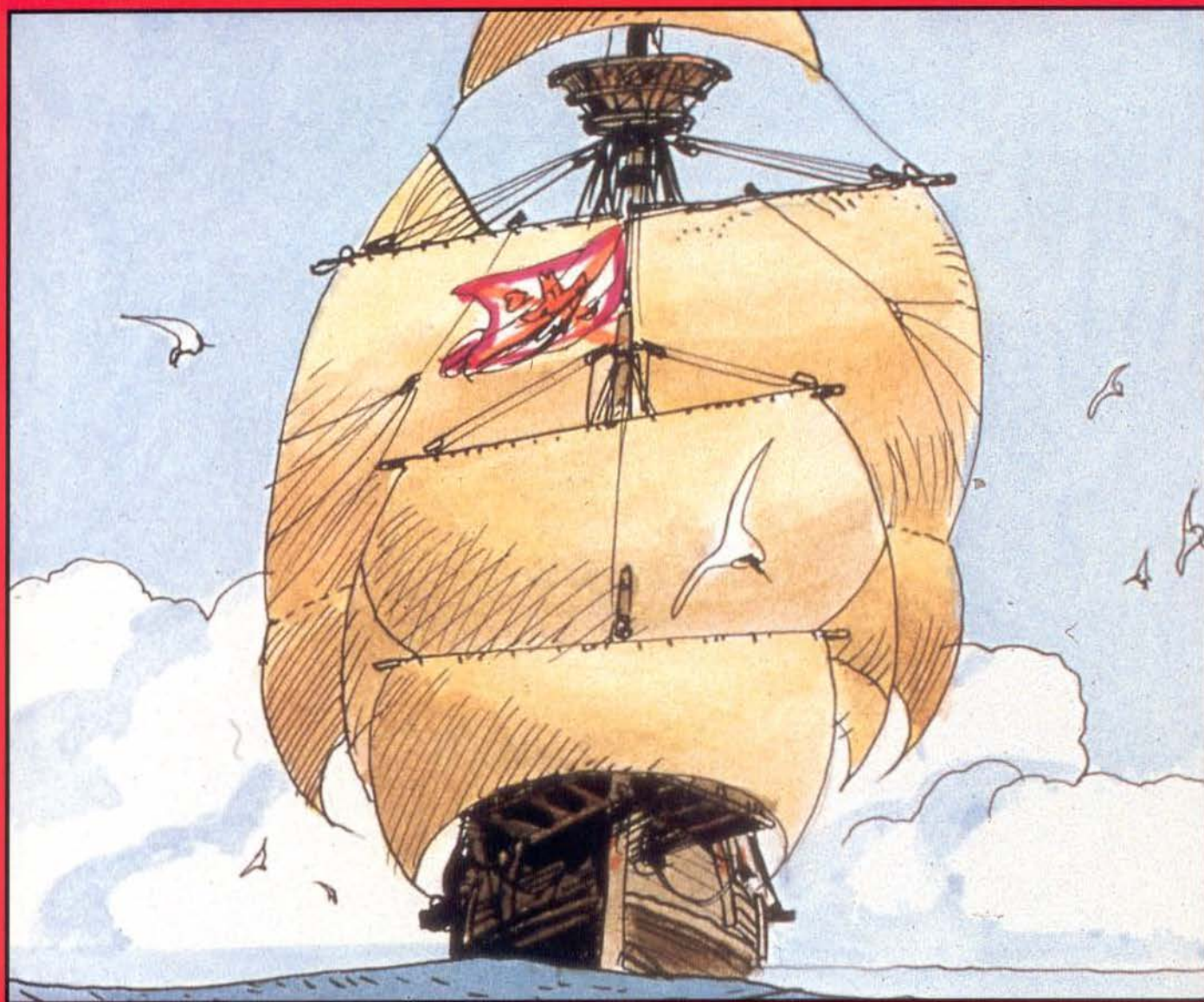


Materiales *Quinto* *Centenario*

EL CONTACTO
CULTURAL

1



EDITA: CONSEJERIA DE EDUCACION, EMBAJADA DE ESPAÑA

NOVIEMBRE 1991

Materiales

Quinto

Centenario

EDITA:

CONSEJERIA DE EDUCACION

EMBAJADA DE ESPAÑA

1350 Connecticut Ave. N.W., Suite 1050

Washington, DC 20036

© 1991 *Consejería de Educación - Embajada de España*

Todo el material de esta publicación puede ser fotocopiado

para su uso en clase.

PRESENTACIÓN

Ya estamos a las puertas del año 1992, ese mágico año en el que España va a ser el centro de importantes acontecimientos de repercusión mundial. No hay más que hojear cualquier periódico o revista, ver la televisión o visitar un museo para comprobar que su llegada está muy cerca.

Los jóvenes norteamericanos recibirán mucha información, desde diferentes medios, sobre 1992. No obstante, nos ha parecido interesante que los estudiantes de español la pudieran completar con materiales escritos en español y destinados a desarrollar las destrezas lingüísticas de esta lengua.

Con ese objetivo sale a la luz "MATERIALES QUINTO CENTENARIO". Una serie de publicaciones que, a lo largo de 1992, acudirán, esperemos que puntualmente, a su cita con los estudiantes y profesores de español de Estados Unidos. Esperemos que les sea útil, pues con esa voluntad de servicio es con la que ha sido preparada.

Siempre que se produce un nuevo nacimiento en este mundo de la enseñanza del español, es motivo de alegría. Deseamos que ustedes, profesores y alumnos, la compartan con nosotros.

Sólo me queda agradecer, muy sinceramente, a las personas que están colaborando en el proyecto, el esfuerzo realizado para la edición de este número 1 de "MATERIALES QUINTO CENTENARIO". Y un reconocimiento muy especial, a los miembros de la "American Association of Teachers of Spanish and Portuguese" (AATSP) que, desde el principio, nos han animado y colaborado con nosotros.

Tenemos la firme convicción de que estos materiales serán de y para los profesores de español. Nuestras puertas, como siempre, están abiertas y quedan ustedes invitados a formar parte de esta nueva andadura que ahora iniciamos.

SUMARIO

Presentación2

EL CONTACTO CULTURAL:

Los cambios en los hábitos de alimentación.....4-5

ACTIVIDAD	1	“Mercados del viejo y nuevo mundo”6-14 <i>Tarjetas de Productos I-IV</i>8-11 <i>Tarjetas de Recetas I-III</i>12-14
ACTIVIDAD	2	“Encuentra su receta”15-17 <i>Tarjetas de Ingredientes I-II</i>16-17
ACTIVIDAD	3	“Bingo de productos del nuevo mundo”18-20
ACTIVIDAD	4	“Trueques”21
ACTIVIDAD	5	“Café-Bar ‘El Rincón de las Américas’”22-29
ACTIVIDAD	6	“La alimentación en nuestros hogares”30-34

El Contacto Cultural:

Javier Santos
Ministerio de Educación y Ciencia de España
California Department of Education
Noviembre 1991

LOS CAMBIOS EN LOS HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN

Es indudable que, desde un principio, la preocupación y necesidad de alimentarse ha sido el motor principal que ha movido al hombre, promoviendo el desarrollo de las diferentes civilizaciones. También resulta fácil comprender cómo los pueblos, en sus diferentes migraciones, han difundido sus hábitos de alimentación e incorporado nuevos usos de aquellas tierras nuevas que les acogieron.

No sería correcto comparar los hábitos de alimentación del continente americano y europeo antes de su encuentro para, ya que los sistemas de producción y alimentación de ambos mundos respondían, antes de la llegada de Colón, a diferentes modos de vida.

Por una parte la producción europea se basaba en la agricultura y ganadería, mientras que la caza y la pesca eran actividades de orden menor. La alimentación en el continente americano, por el contrario, se centraba en la caza y la pesca, así como en una agricultura básica.

Pero quizás lo importante del Encuentro de civilizaciones del Viejo y Nuevo Mundo radique en

la contribución recíproca que supuso una mejora en la alimentación de los pueblos a ambos lados del océano.

LOS INTERCAMBIOS EN LA FAUNA:

La aportación de la fauna americana a la economía europea fue muy modesta: **pavos**, gallináceos salvajes, y salazones de bacalao. Esto se explica por la falta de **animales domésticos**, con la salvedad de algunas zonas andinas del Perú. Precisamente fueron los españoles los primeros en introducir animales domésticos así como las técnicas básicas de ganadería en el continente americano. De esta forma, y gracias a las extensiones ilimitadas de pastos en un continente casi virgen en aquel momento, animales que se desconocían con anterioridad: **ovejas, vacas, cabras, cerdos, caballos, burros, aves de corral y hasta perros y gatos**, se multiplican con asombrosa facilidad, llegando incluso a pasar al estado salvaje. Lo cierto es que hoy en día la riqueza ganadera de los países americanos es muy superior a la de los países europeos.

La introducción de la ganadería en América, supuso no sólo una mejora dietética para los pueblos nativos americanos, sino un cambio radical en las técnicas agrícolas y una auténtica revolución en lo concerniente al transporte humano y de mercancías.

Sería, sin embargo, injusto olvidar el papel que el **bacalao**, una especie muy fecunda y cuyos porcentajes de reproducción superan a los de su captura, ha desempeñado durante siglos, a través de salazones, en la dieta de los países europeos y del resto del mundo como una de las fuentes básicas de proteínas animales.



LOS INTERCAMBIOS EN LA FLORA:

Es, sin embargo, la flora americana, la que supone una tremenda aportación a la alimentación mundial. La colonización de las tierras americanas por los imperios europeos (España, Portugal y Gran Bretaña a la cabeza) supondrá la extensión por todo el mundo de plantas originarias de América. Es el caso de la **patata** y el **maíz** que, junto con el arroz y el trigo, forman actualmente los pilares de la alimentación mundial. **Tomates, boniato, cacao, mandioca, pimientos, calabazas, habas, aguacates, fresas, piñas, papayas, cacahuetes** y **arándanos** son otros productos de la flora nativa americana que han tenido gran impacto en la alimentación mundial.

Más aún, su suelo fértil, generoso, extenso y variado acogerá a una lista interminable de

productos del Viejo Mundo, multiplicando su producción hasta límites increíbles, y por tanto, abaratando su coste. Este es el caso de productos básicos en la economía actual de los países americanos tales y como el azúcar de caña, los plátanos, el café, trigo, arroz, cocos, etc. América se convierte, de alguna manera, en la reserva alimenticia de Europa, permitiendo en los siglos sucesivos el paso de la mano de obra de los campos europeos al comercio y la industria.

Recíprocamente, las tremendas mejoras que el trasplante de tal variedad de especies vegetales a suelo americano, supone en los hábitos de alimentación y en la riqueza nutritiva de los pueblos nativos americanos, son indiscutibles.

1

ACTIVIDAD

Mercados del viejo y nuevo mundo

Nivel: Intermedio a avanzado

Tipo de Actividad:

Dramatización de una situación
Resolución de problemas

Objetivos lingüísticos:

Funciones comunicativas:

Solicitar productos en un lugar público (tienda o mercado)
Contestar afirmativa o negativamente con educación
Despedidas

Estructuras gramaticales:

Uso formal del "Usted"
Repaso de plurales y de nombres contables e incontables.

Buenos días/tardes

¿Tiene usted (aceite, perejil, cebollas,...)?

Sí, señora/señor Aquí tiene

No, lo siento.

Muchas gracias De nada/ A usted

Hasta luego/ Adios

Áreas léxicas: Productos alimenticios

Destrezas lingüísticas:

Integración de las cuatro destrezas lingüísticas básicas:

Comprensión y expresión oral; comprensión y expresión escrita.

Organización:

Trabajo individual
Trabajo en grupos de cooperación

Materiales:

Tabla de *Intercambio de productos* (página 7)
Tarjetas de recetas y tarjetas de productos (páginas 8-14)
Hoja para clasificar los productos según los mercados

Procedimiento:

Se formarán, bien por sorteo, bien por elección, dos pequeños grupos de 2 ó 3 personas, que se encargarán de organizar en sendas esquinas del aula un mercado de productos del Nuevo Mundo (América), y otro de productos del Viejo Mundo (Europa). El resto de la clase se dividirá en grupos de 4 a 5 personas, atendiendo al número de estudiantes del aula.

Mientras los encargados de los mercadillos se familiarizan con los productos que han de vender, los grupos recibirán dos recetas que habrán de leer para saber los ingredientes que van a necesitar. Una vez preparados todos los grupos, enviarán a una persona de cada vez a hacer la compra.

Cada persona podrá pedir un máximo de dos ingredientes en uno u otro mercadillo. Si no lo hubiera en el mercadillo escogido, el encargado del mismo se lo hará saber, y el comprador habrá perdido uno de sus turnos. En una hoja se irán anotando qué productos se han conseguido en uno y otro mercado.

Ganará el juego aquel grupo que antes consiga todos los ingredientes para poder preparar sus dos recetas.

Sugerencias:

a.- Para niveles superiores, la actividad precisa adaptación.

b.- La dificultad del juego se puede aumentar de acuerdo al grado de conocimientos del idioma por parte de los estudiantes. Así se podrían introducir pesos, medidas, cantidades y precios a la hora de comprar los ingredientes sin que por ello se necesiten nuevas tarjetas. Se recomienda en todo caso que las estructuras que para ello se necesitan sean practicadas con anterioridad.

c.- Se sugiere montar las tarjetas de recetas en fichas de 8"x5", las de ingredientes en fichas de 5"x3", y las de productos en fichas de menor tamaño, si se pueden conseguir. Luego, plastificar.

Intercambio de Productos Alimenticios



Nativos Americanos

Maíz
Patata
Boniato
Tomate
Cacao
Mandioca/Yuca
Cacahuete/...
...Cacahuete/ Maní
Pimiento y chile
Calabaza
Alubia/Haba/...
Habichuela/...
...Frijol/ Judía...
...(kidney /green and
Lima bean)
Piña
Papaya
Aguacate
Fresa (cultivada)
Arándanos(cranberry
y blueberry)
Vainilla
Camote
Capulín
Chayote
Pimentón

Pavo
Bacalao

Productos de Europa, África y Asia, importados a través de españoles, portugueses, británicos...

Trigo
Cebada
Café
Caña de azúcar
Remolacha
Lechuga
Repollo/ Berza
Rábano
Cebolla
Ajo
Perejil
Zanahoria
Berenjena
Espinacas
Endivias
Nabos
Garbanzos
Judías verdes
(broad beans)
Lentejas
Guisantes
Plátano/Banana
Uva
Cítricos (naranja, limón,
mandarina)
Melocotón
Albaricoque
Ciruela
Granada
Manzana
Pera
Melón
Almendra
Nuez
Castaña
Oliva/Aceituna
Pimienta
Clavo
Canela
Laurel
Tomillo

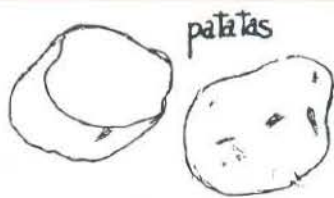
Romero
Gengibre
Azafrán
Cilantro
Mostaza

Animales domésticos

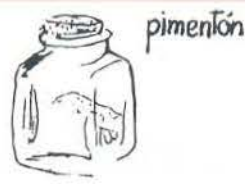
Ganado vacuno (vaca, toro)
y sus productos (leche,
mantequilla, carne de ter-
nera, queso ...)
Cerdo/Puerco y sus pro-
ductos (jamón, manteca,
tocino,...)
Cabra y sus productos
Oveja y sus productos (leche,
queso, carne de
cordero...)Aves de corral
(gallina, pato
ganso,...) y sus productos
(huevos, carne de pollo...)
Caballo
Mula



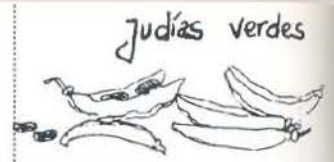
melocotón



patatas



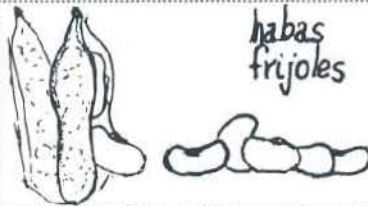
pimentón



judías verdes



piñas



habas frijoles



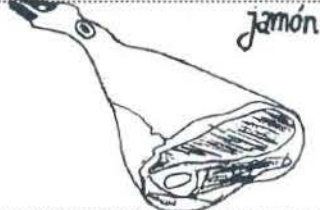
granadas



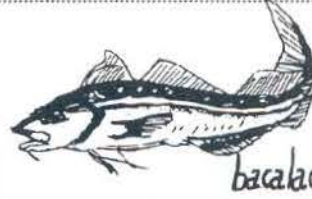
aceite de cacahuete



pimientos



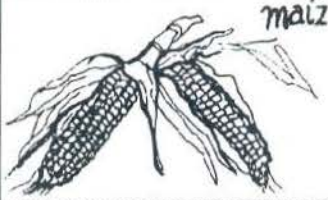
jamón



bacalao



azafrán



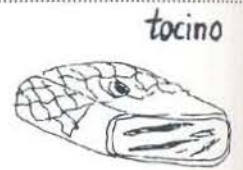
maíz



vino



nuez moscada



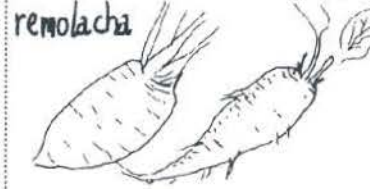
tocino



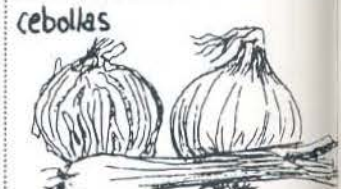
LECHE



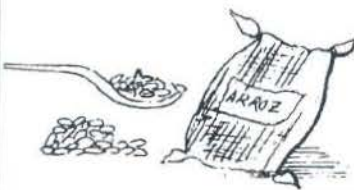
guindillas



remolacha



cebollas



ARROZ



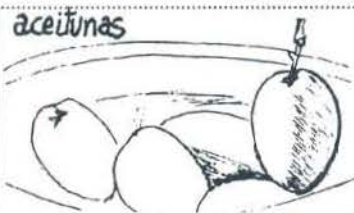
pescado del día



aceite de oliva



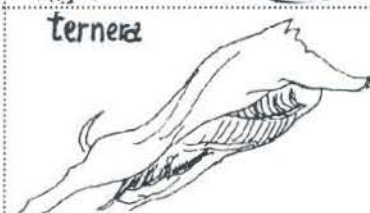
naranjas



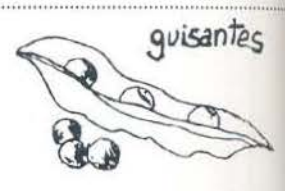
aceitunas



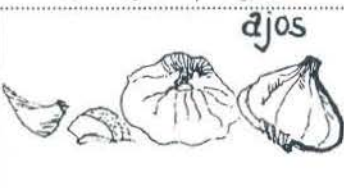
sal y pimienta



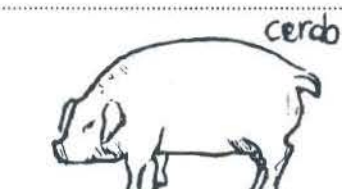
ternera



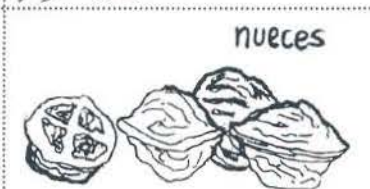
guisantes



ajos



cerdo



nueces



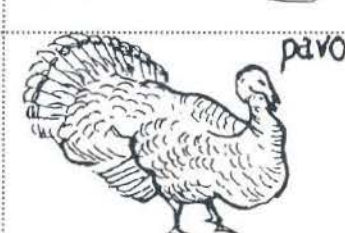
mantequilla



aguacates



cacahuetes



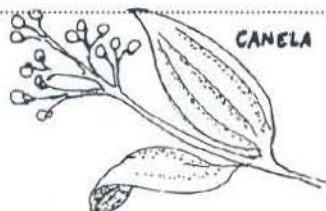
pavo



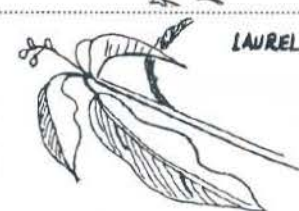
VINAGRE



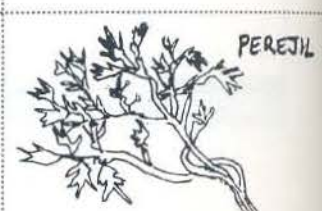
AZUCAR



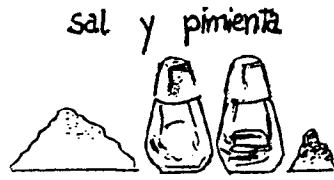
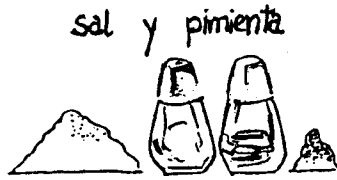
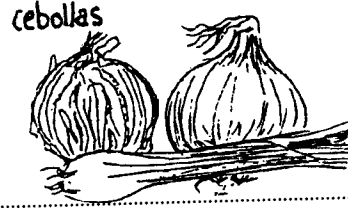
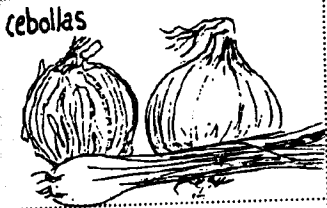
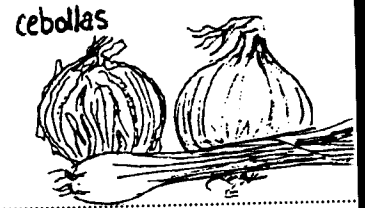
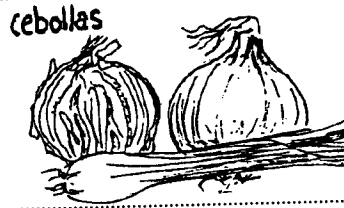
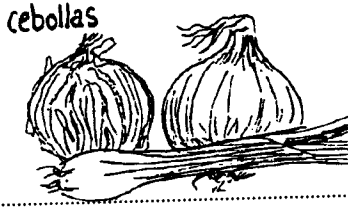
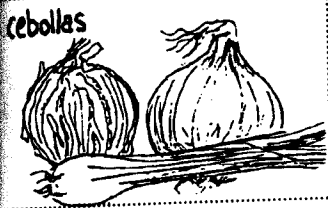
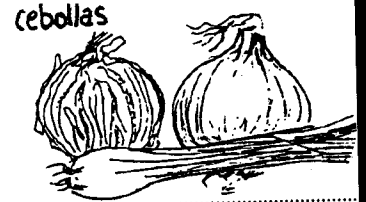
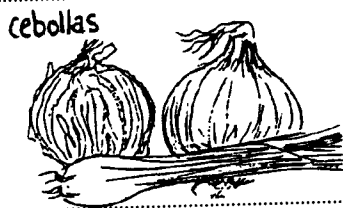
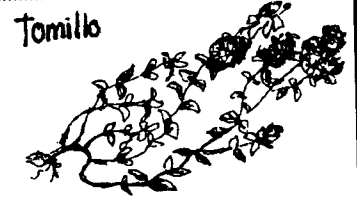
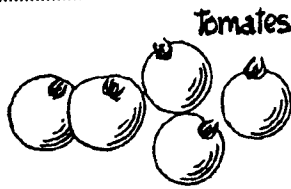
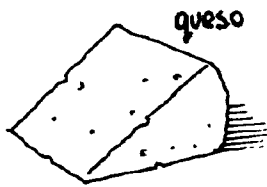
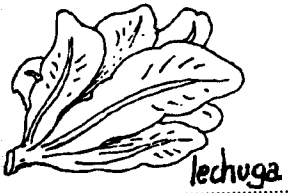
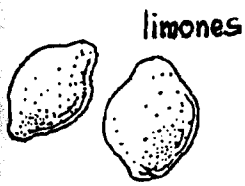
CANELA



LAUREL



PEREJIL



ajos



ajos



ajos



ajos



ajos



ajos



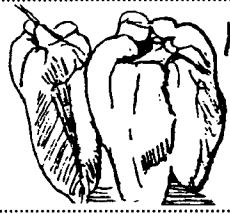
ajos



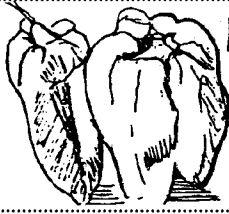
pimientos



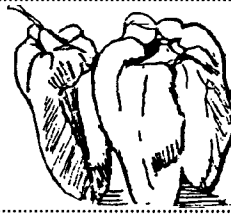
pimientos



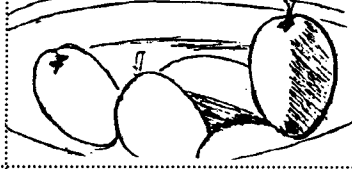
pimientos



pimientos



aceitunas



patatas



patatas



maíz



maíz



zanahorias



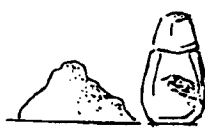
limones



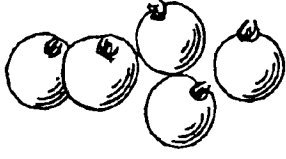
limones



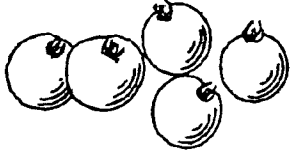
sal



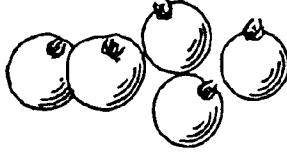
Tomates



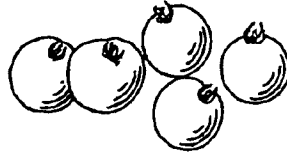
Tomates



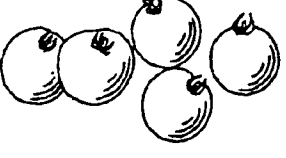
Tomates



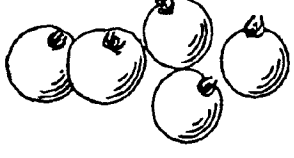
Tomates



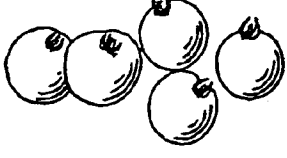
Tomates



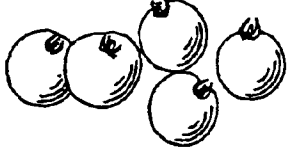
Tomates



Tomates



Tomates



huevos



huevos



huevos



huevos



huevos



huevos



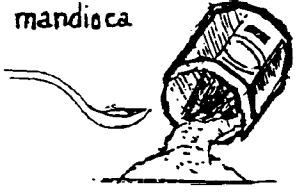
orégano



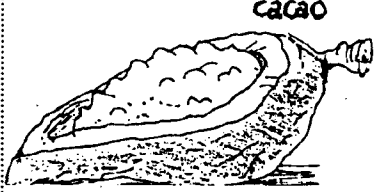
romero



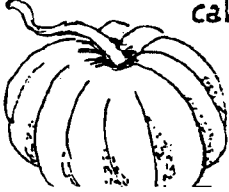
mandioca



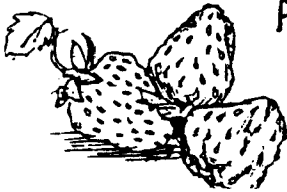
cacao



calabaza



fresas



ENSALADILLA RUSA (España)

- Poner a cocer en agua fría y sal las patatas (sin pelar) y las zanahorias (simplemente raspadas).
- Una vez cocidas, se pelarán las patatas, cortándolas en cuadraditos, de la misma forma que se dividirán las zanahorias.
- Cocer separadamente las judías verdes, la remolacha y los guisantes.
- Una vez cocidas, se dejan escurrir y se trocearán las judías verdes.
- A continuación se mezclarán todos los ingredientes, condimentándolos con salsa mahonesa.
- Por último, se trasladan a una fuente y, después de alisar la ensaladilla, se decora con los huevos duros cortados a rodajitas y el jamón dulce dividido en pequeños triángulos.

ARROZ CON BACALAO (España)

- Córtese el bacalao en cuatro o seis trozos y tuéstese en la plancha con unas gotas de aceite.
- A continuación quitarle al bacalao las espinas, lávese en agua fría y deshíláchese la molla.
- Los pimientos se abren, cortándose en tiras. La cebolla y los ajos se trinchan por separado. Las judías se cortan a trocitos. Los tomates se pelan, se exprimen y se cortan retirando las semillas.
- Póngase una sartén al fuego con el aceite; cuando esté caliente se le añaden los pimientos y la cebolla.
- Cuando la cebolla se empieza a dorar, se agregan los tomates, el pimentón, el trinchado de ajo, y dos minutos después los guisantes, las habas, las judías verdes, los trozos de bacalao y un cuarto de litro de agua.
- Déjese cocer a fuego lento durante quince minutos. Transcurrido este tiempo, se añade el agua restante y se sazona.
- Désele un fortísimo hervor y agréguese el arroz y el azafrán.- Cuézase de 15 a 18 minutos, sin removerlo, y a la mesa.

CALDERETA ASTURIANA (España)

- Primeramente se trinchan las cebollas, junto con las ramitas de perejil.
- Se pone un caldero de hierro a la lumbre y se le echa el aceite. Cuando esté muy caliente, se agrega el trinchado de cebolla y perejil.
- A los pescados pequeños se les practica un corte en el vientre, y los mayores se dividen en trozos; se lavan en agua de mar y se echan en el caldero, junto con la pimienta y la nuez moscada.
- Si se ha conseguido algún crustáceo o marisco, añádase también, con pimentón, guindilla y vino.
- Después cúbrase con justeza de agua y échese la sal y pimienta.
- Cuando se vea que el guiso está muy adelantado, se le agregan los pimientos morrones, se destapa y se acaba de cocer en un fuego muy bajo.

TAMAL EN CAZUELA (Cuba)

- Se pelan veinte mazorcas de maíz tierno, se rallan y se pasan por el colador.
- Sofreír medio kilo de carne de puerco cortada en pedazos.
- Cuando esté sofrita, se le agrega una cebolla picada fina, una latica de puré de tomates y dos ajos machacados con pimienta.
- Hecha ya la salsa, se le pone caldo o agua, agregándose luego el maíz..
- Se mueve constantemente y cuando se vea que está cocinado, se coloca en uno o dos moldes, según el tamaño, teniendo cuidado de untarle mantequilla a los mismos.
- Se deja enfriar y se voltean poco antes de servirse.

AGUACATES RELLENOS (México)

- Cortar los aguacates en mitades, quitando el hueso.
- Desmenuzar la lechuga, reservando unas cuantas hojas como base para la presentación.
- Mezclar la lechuga con el resto de los ingredientes (patatas, zanahorias, guisantes)
- Para preparar el aliño, agitar en un recipiente bien cerrado la mostaza, pimentón, azúcar, zumo de limón, vinagre y aceite.
- A continuación mezclar el aliño con el resto de ingredientes y rellenar los aguacates con ello.
- Se sirve, como dijimos, con una base de lechuga.

ARROZ A LA MEXICANA (México)

- Calentar el aceite en una sartén.
- Añadir ajo, cebolla, sal y pimienta.
- Dorar la cebolla.
- Añadir el arroz hasta que los granos se empapen de aceite.
- En otro recipiente poner a hervir el caldo.
- Añadir el arroz y los tomates pelados sin semillas.
- Dejar hervir hasta que se consuma el caldo.
- Repartir el arroz en los platos y tapar.
- En el momento de servirlo, adornar con plátanos impregnados de zumo de limón, cilantro y granada.

POLLO EN FRICASE (Cuba)

- Se corta el pollo en pedazos chicos y la pechuga en tres partes.
- Se pone en la sartén cuatro cucharadas de manteca y cuando esté caliente se echa una cebolla grande picada y tres dientes de ajo.
- Cuando esto esté un poco cocinado, se añaden 12 tomates picados, un ají (guindilla) grande cortado en pedacitos y una rama de perejil.
- Después que este sofrito haya hervido, se aplastan los tomates con una cuchara.
- Antes de colocar el pollo en el sofrito, se le echa sal y pimienta, y a continuación se tapa.
- Cuando empieza a ablandarse, se le añade un poco de jamón picado.
- Cuando el pollo está ya blando, se le agrega un poco de caldo y media tacita de vino seco, se tapa y se acaba de cocinar.

FLAN DE PIÑA (Cuba)

- A dos piñas medianas se les extrae el jugo.
- A este jugo se le agregan seis tazas de azúcar, un trocito de canela, una cucharada de vainilla y se hace un almíbar, que se dejará enfriar.
- Se batan doce huevos enteros y se unen poco a poco al almíbar frío.
- Se coloca en un molde con azúcar quemada, tapándose lo más herméticamente posible.
- Y finalmente se cocina a fuego muy lento al "baño María" (el molde del flan en un cazo mayor cubierto con dos dedos de agua)

BACALAO A LA VIZCAINA (España)

- El día antes de guisarlo se pone el bacalao a remojar, cambiando el agua cada 6 horas.
- Al sacarlo del agua se corta en 4 pedazos
- Los pimientos se ponen en agua dentro de una ensaladera.
- Córtese el tocino y el jamón (daditos), y pónganse a la lumbre en una cazuela con un poquito de manteca de cerdo.
- Déjese que cueza fuertemente, y cuando así lo haga, añádase el aceite, la cebolla trinchada, los trocitos de guindilla, los ajos aplastados y el perejil.
- Déjese que cueza con fuego muy suave durante un par de horas hasta que la cebolla quede convertida en un puré.
- Añádase dos tazas de agua caliente, y manténgase dos horas más a la lumbre, fuego bajo.
- La piel de los pimientos se coloca en un mortero, añadiéndose el migajón de pan embebido en vino y las yemas de huevo, hasta hacer un paciente majado, que tras pasarlo por el colador, se mezcla con el contenido de la cazuela.
- A continuación se hace un puré con el contenido de la cazuela, que será la salsa del bacalao.
- Póngase una cazuela de barro a la lumbre con el resto de la manteca de cerdo, y encima se extienden cuatro cucharadas de la salsa que habíamos confeccionado.
- Los trozos de bacalao, si puede ser sin las espinas, se pondrán sobre la salsa, cubriéndose a continuación con los restos de la misma.
- Así preparado, se introduce en el horno, a temperatura suave, cociéndose con lentitud hasta comprobar que está tierno. Durante la cocción hay que remover repetidamente la cazuela para que no se pegue al fondo.

ENSALADA ANDALUZA (España)

- Los tomates se parten en cuatro trozos cada uno y se colocan en una ensaladera.
- Cortar los pimientos longitudinalmente en cuatro partes, limpiándolos de semillas, e incorporándolos a la ensaladera.
- El arroz se cuece en agua con sal durante 15 minutos, enfriándose bajo el chorro del grifo. Se añade a los tomates y pimientos.
- A continuación se agrega la cebolla, el perejil, las aceitunas, y se introduce todo ello en la nevera por espacio de una hora.
- Alíñese con aceite, vinagre, sal y pimienta.

TERNERA EN SALSA DE CACAHUATE (México)

- Trocear los cacahuates y el perejil. Reservarlo
- Sofreír a fuego vivo los trozos de ternera hasta que esté dorado por ambas partes.
- Añadir el ajo, cebolla, tomates y el azúcar.
- Cocer hasta que el líquido de los tomates se haya evaporado.
- Retirar el ajo y añadir los cacahuates y el perejil que teníamos reservados.
- Añadir la nuez moscada, el tomillo y el orégano.
- Cuando se doren, echar el vino, sal y pimienta y dejar que se cocine lentamente, añadiendo más agua o vino si se ve que se va secando.
- Tendrá que cocer entre 20 ó 30 minutos aproximadamente, hasta que la carne esté tierna.
- La salsa debería estar muy espesa.

TORTILLA DE PATATAS (España)

- Se lavan y secan las patatas una vez peladas.
- Se cortan en láminas finas para a continuación freírlas en aceite bien caliente, moviéndolas de cuando en cuando y salándolas.
- Una vez fritas (más o menos doradas), se separan las patatas y se escurren en un colador.
- Aparte se baten los huevos con un tenedor, añadiéndoles un poco de sal.
- En el mismo plato de los huevos se echan las patatas ya fritas, moviéndolas con el tenedor.
- A continuación se cubre el fondo de la sartén con aceite, y cuando esté caliente, se vierte la mezcla de huevos y patatas, moviendo la sartén por el mango para que no se peque la tortilla.
- Cuando se vea que está bien despegada y dorada (al gusto), se le da la vuelta, utilizando para ello una tapadera o un plato grande, escurriendo la tortilla del revés en la sartén.
- Cuando esté cuajada por la otra parte, se pasa a una fuente redonda y se sirve.

TACOS DE GUAJOLOTE (México)

- Dorar la cebolla en mantequilla.
- Añadir los tomates, y dejarlos cocer a fuego lento durante 5 minutos.
- Añadir los pimientos, el guajolote, la sal y las nueces, removiéndolo.
- Calentar las tortillas para darles flexibilidad.
- Poner el relleno sobre cada una de las tortillas, enrollándolas y sujetándolas con palillos.
- A continuación freírlas hasta que estén hechas según el gusto.
- Servir con una presentación de rodajas de aguacate, tomates y huevos duros.

ENCHILADAS CON CARNE (México)

- Mezclar los tomates troceados con el ajo.
- Sofreír a fuego lento durante 5 minutos en manteca.
- Añadir la sal y pimienta.
- Sofreír en otra sartén, o bien en el horno, las tortillas. Asegurarse de que se doran ambas caras de las tortillas.
- En el centro de cada tortilla, colocar cucharada y media de la mezcla de tomate que hemos preparado, junto con la cebolla bien troceada, y la carne.
- Enrollar las tortillas y sobre ellas repartir el queso rallado y orégano al gusto.
- Servir las tortillas ya preparadas con hojas de lechuga y rodajas de tomate.

Encuentra su receta

Nivel:

Elemental a intermedio

Tipo de actividad:

Emparejamientos

Objetivos lingüísticos:

Áreas léxicas:

Productos alimenticios básicos: vegetales y animales

Pesos y medidas

Vocabulario básico culinario (pasivo)

<i>añadir</i>	<i>dorar</i>	<i>hervir</i>	<i>cocer</i>	<i>freír</i>
<i>sofrito</i>	<i>caldo</i>	<i>servir</i>	<i>aliñar</i>	<i>aliño</i>
<i>presentar</i>	<i>cortar</i>	<i>trinchar</i>	<i>picar</i>	<i>rodajas</i>
<i>batir</i>	<i>guisar</i>	<i>puré</i>	<i>mortero</i>	<i>horno</i>
<i>pelar</i>	<i>escurrir</i>	<i>triturar</i>	<i>condimentar</i>	
<i>batir</i>	<i>sazonar</i>	<i>remover</i>	<i>guiso</i>	<i>colador</i>
<i>desmenuzar</i>	<i>salsa</i>	<i>recipiente</i>	<i>trocear</i>	<i>retirar</i>
<i>(etc)</i>				

Destrezas lingüísticas:

Comprensión de documentos escritos auténticos

Estrategias de lectura selectiva

Organización:

Trabajo individual o en grupos de cooperación.

Materiales:

Tarjetas de recetas (páginas 12-14)

Tarjetas de ingredientes (páginas 16-17)

Procedimiento:

Cada estudiante o grupo recibe una copia de cada una de las tarjetas de recetas e ingredientes.

El objetivo último de la actividad es emparejar cada una de las recetas (a las que se les ha omitido el nombre) con la tarjeta de ingredientes que le corresponde.

Para ello los estudiantes o grupos tendrán que leer las recetas, subrayando todos los productos que aparecen en las explicaciones (dejar bien claro que su misión no es comprender cómo se elabora el plato o entender todos los textos) y compararlos con los que aparecen en las tarjetas de ingredientes para finalmente emparejar las tarjetas.

Sugerencias:

a.- Esta actividad podría utilizarse como preparación a "Mercados del Viejo y Nuevo Mundo" o a "Trueques".

b.- Otra actividad que se quiere realizar para practicar las destrezas de "secuenciación", al tiempo que se ejercita a los estudiantes en la lectura de las recetas, es la de poner en orden, dentro de una secuencia lógica, las instrucciones para la elaboración de 4 ó 5 platos de los incluidos en las "Tarjetas de Recetas I y II". Para ello, una vez escogidos los platos que nos parezcan los más adecuados, se desordenarán las instrucciones, y se les pedirá a los estudiantes, bien individualmente, bien en parejas, que secuencien dichas instrucciones hasta reconstruir la receta original. El grado de dificultad de esta actividad puede ser muy fácilmente adaptado al nivel real de los estudiantes.

A.

(8 personas)

- 40 grs. de aceite de cacahuete
- 1 cebolla grande cortada muy fina
- 2 dientes de ajo machacado
- 30 grs. de arroz largo
- 4 tazas de caldo de pollo
- 300 grs. de tomates frescos
- Pimienta molida, sal

Para la guarnición:

- 1 plátano
- 40 grs. de granada
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 40 grs. de hojas de cilantro

C.

- 1 pollo
- 4 cucharadas de manteca
- 1 cebolla grande picada
- 3 dientes de ajo
- 12 tomates picados
- 1 ají (guindilla) grande en pedacitos
- 1 ramita de perejil
- sal y pimienta al gusto
- 125 grs. de jamón picado
- 1/2 tacita de vino seco

E.

- 2 piñas
- 6 tazas de azúcar
- 12 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 1 trozo de canela

G.

(4 personas)

- 300 grs. de arroz
- 200 grs. de bacalao sin desalar
- 200 grs. de habas desgranadas
- 100 grs. de guisantes desgranados
- 150 grs. de judías verdes
- 2 cebollas
- 150 grs. de tomates
- 2 dientes de ajo
- 1 pimienta verde
- 1 pimienta roja
- 1/4 l. de aceite
- 1 cucharadita de pimentón
- azafrán
- sal y pimienta

B.

(4 personas)

- 4 tomates
- 4 pimientos
- 150 grs. de arroz
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- 24 aceitunas verdes
- 1 cebolla mediana trinchada
- aceite
- vinagre
- sal y pimienta

D.

(6 personas)

- 600 grs. de patatas
- 300 grs. de zanahorias
- 300 grs. de judías verdes
- 200 grs. de guisantes desgranados
- 150 grs. de remolacha
- 4 huevos duros
- 2 decilitros de salsa mahonesa (aceite de oliva, huevos, limón vinagre, sal y pimienta)
- 50 grs. de aceitunas rellenas

F.

(4 personas)

- 600 grs. de bacalao fresco en 4 trozos
- 1/2 taza de aceite
- 60 grs. de jamón
- 30 grs. de manteca de cerdo
- 60 grs. de tocino
- 4 pimientos
- 1 cebolla grande
- 1/2 guindilla a trocitos
- 1 migajón de pan embebido en vino
- 1 rama de perejil
- 2 dientes de ajo
- 2 yemas de huevos duros
- azúcar
- sal y pimienta

Tarjetas de Ingredientes

II

H.

(6 personas)

- 3 decilitros de aceite
- 3 Kgrs. de pescado del día
- 2 cebollas medianas
- 1 lata de pimientos morrones
- 1 guindilla
- 1 ramillete de perejil
- 1 cucharada sopera de pimentón
- 1 vaso de vino blanco
- 1/2 cucharadita de granos pimienta
- ralladuras de nuez moscada
- sal

J.

- 20 mazorcas de maíz
- 1 libra de carne de puerco
- 1 cebolla picada
- 1 lata de puré de tomates
- 2 dientes de ajo
- sal y pimienta
- mantequilla
- aceite

L.

(5/6 personas)

- 1 y 1/2 tazas de cacahuates machacados
- 4 hojas de perejil
- 1 Kgr. de carne de ternera
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla pequeña, troceada
- 3 tomates pelados y trozados
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de tomillo
- 1 pizca de orégano
- 1 y 1/2 tazas de caldo de carne
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra

N.

(6 personas)

- 8 huevos
- 1 Kgr. de patatas
- 1 cebolla mediana
- 2 tazas de aceite
- sal

I.

(12 tacos)

- 1 cebolla pequeña picada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/4 Kgr. tomates picados
- 2 chiles pequeños (guindillas)
- 2 tazas de guajolote cocinado
- 1/2 taza de nueces picadas
- sal
- 12 tortillas: leche, huevos, maíz triturado y aceite.

K.

(12 enchiladas)

- 2 tomates grandes pelados y picados
- 1 cebolla grande picada
- 1/2 Kgr. de carne cocinada y picada
- 1/4 taza de queso rallado
- hojas de lechuga
- rodajas de tomate
- 1 pizca de orégano
- 1 pizca de azúcar
- 1 diente de ajo triturado
- sal y pimienta
- 12 tortillas: leche, huevos, maíz triturado y aceite

M.

(12 personas)

- 4 aguacates
- 1 lechuga
- 1/2 taza de patatas blancas cocinadas en cuadraditos
- 1/2 taza de guisantes cocinados
- 1/2 taza de zanahorias cocinadas en cuadraditos
- Aliño:
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de mostaza
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de vinagre
- 1/2 taza de aceite



Bingo de productos del nuevo mundo

Nivel:

Elemental a Intermedio.
Para los principiantes se sustituyen las descripciones de los productos por su nombre.

Tipo de actividad:

Juego complementario

Objetivos lingüísticos:**Funciones comunicativas:**

Descripciones de objetos.

Estructuras gramaticales:

Oraciones relativas básicas: *QUE*
Oraciones copulativas básicas: *SER + ADJETIVO*

Áreas léxicas:

Productos vegetales básicos utilizados en la alimentación.
Adjetivos para la descripción de objetos: forma, color, etc

Destrezas lingüísticas:

Comprensión oral

Organización:

Juego individual

Materiales:

Tarjetas de productos vegetales y tablero de bingo.
Tarjeta de descripción de los productos para el profesor.

Procedimiento:

Cada estudiante recibe una copia del tablero de bingo y selecciona 9 fichas de productos (tantas como casillas hay en su tablero de bingo) de entre

las 16 de la copia. Los recorta y desecha, o entrega al profesor el resto de productos sobrantes.

A continuación el profesor o un estudiante capacitado, leerá dos o tres veces (dependiendo del nivel de comprensión de su clase) la descripción de un producto, sin mencionar su nombre. Los estudiantes identificarán de qué producto se trata, y si lo tienen, lo colocarán en una de las casillas.

El profesor procederá de idéntica forma con sucesivos productos, hasta que alguno de los estudiantes haya completado toda su tabla y gritado "¡bingo!". Luego procederá a comprobar que no ha habido errores, simplificando las descripciones para identificar los productos.

Sugerencias:

a.- Para estudiantes principiantes, o grupos con dificultades para entender las descripciones del profesor, se sustituirá la descripción del producto por el nombre del mismo, de forma que los estudiantes puedan identificar los sonidos con las grafías, apoyándose en las ilustraciones.

b.- Como seguimiento de esta actividad, se propondrá que los estudiantes elaboren en grupos sus propios juegos de bingo, redactando para ello descripciones de "Productos que los países europeos llevaron por primera vez a América", o "Productos importados por América con gran arraigo en la actualidad". En sus descripciones, los alumnos deberán observar alguna de las siguientes categorías: Apariencia (color, forma, tamaño, olor, textura, etc), uso (alimentación, condimentación, medicinal, etc), platos que se suelen cocinar con dicho producto, u otras, de forma que sea fácil su identificación.

Descripción de los productos del nuevo mundo



Maíz: Es una planta originaria de América, que produce mazorcas de granos amarillos. Se tritura para confeccionar una especie de harina. Era tan importante para la alimentación de los pueblos nativos americanos como el trigo lo era para los pueblos europeos.

Patata/Papa: Planta cuyos tubérculos (conocidos con el mismo nombre), de forma redondeada, constituyen uno de los alimentos más extendidos y útiles para la humanidad. Es originaria de América del Sur. Su piel, de un color terroso, protege la parte "carnosa" de un color blanquecino o amarillento.

Boniato: Planta y tubérculo parecido a la patata pero de sabor dulce, y como ella, de origen americano.

Tomate: Fruto de color rojo, generalmente redondeado y achatado, muy suave al tacto, jugoso y apreciado por su riqueza en vitamina C. Se suele comer en ensaladas sin que sea necesario pelarlo.

Cacao: Arbol originario de México cuyo fruto, una vez secado y tostado, sirve para fabricar el chocolate.

Mandioca/Yuca: Arbusto de América, de unos dos o tres metros de altura, de cuya raíz se extrae la tapioca (fécula blanca y granulosa que se emplea para sopas).

Cacahuete/Cacahuete/Maní: Fruto seco de origen americano, pequeño y redondeado que penetra en la tierra para madurar. Se encuentra en vainas que albergan varios de estos frutos.

Pimiento/Chile (variedades picantes): Planta,

cuyo fruto muy variable en tamaño y forma, se utiliza mucho como alimento. Generalmente son de color verde o rojo. Sus variedades picantes son muy populares en América, aunque no tanto en Europa.

Calabaza: Planta cuyo fruto, del mismo nombre, tiene, generalmente, grandes proporciones y puede adoptar formas muy caprichosas. Contiene muchas semillas, llamadas pipas, y es uno de los símbolos más inconfundibles de la noche de "Halloween".

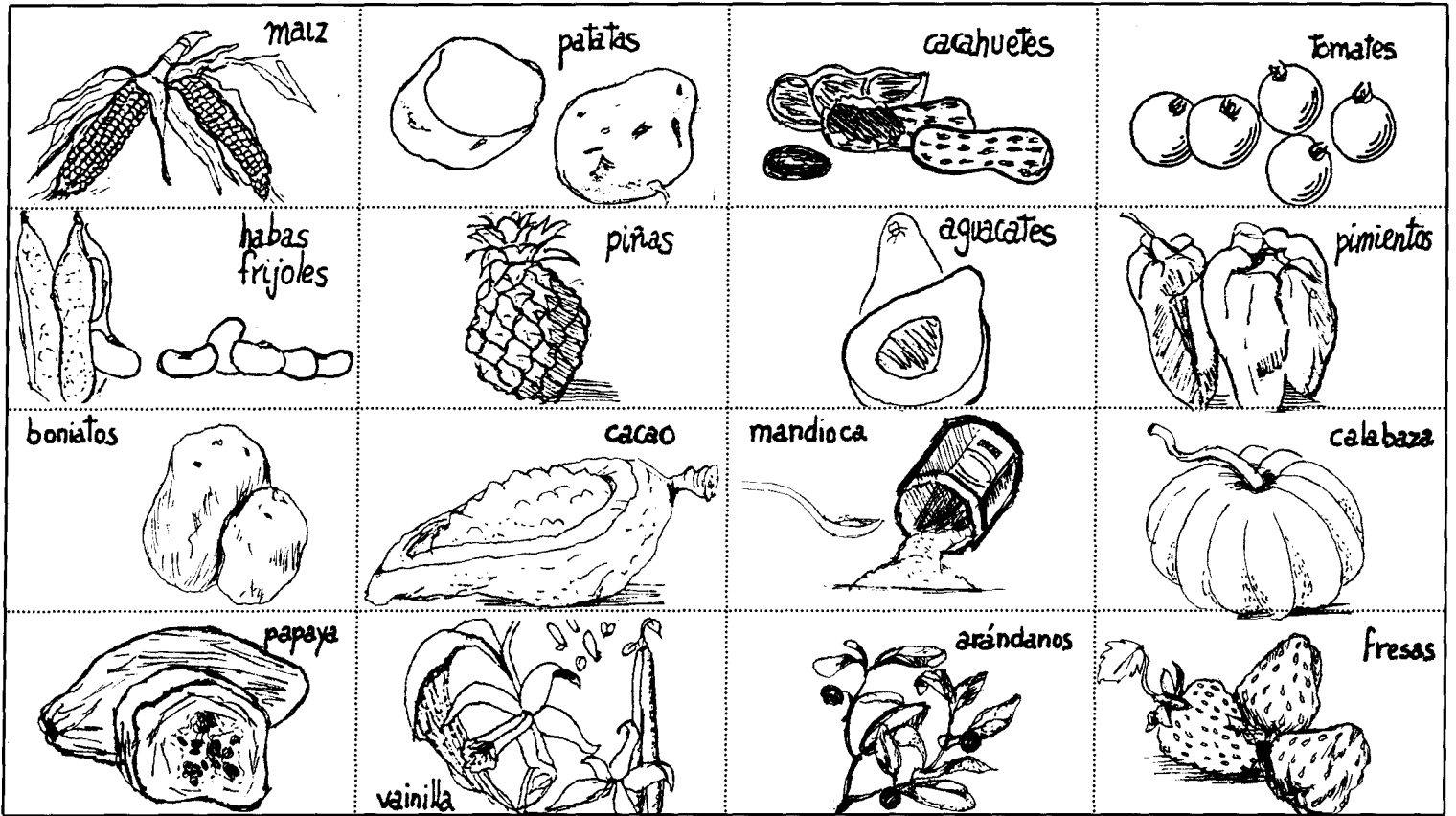
Haba/Habichuela/Alubia/Judía/Frijol: Planta de huerta, así como su fruto, en forma de vaina, en cuyo interior existen varias semillas comestibles. Las semillas, así como las vainas, se suelen comer verdes en algunas variedades; aunque también se utilizan las semillas secas, de colores terrosos o negruzcos, en numerosos platos alrededor del mundo.

Piña: Fruta dulce y fibrosa de tamaño considerable y que contiene gran cantidad de zumo. Originaria de la América tropical. Su corteza está compuesta de piezas leñosas a la manera de escamas.

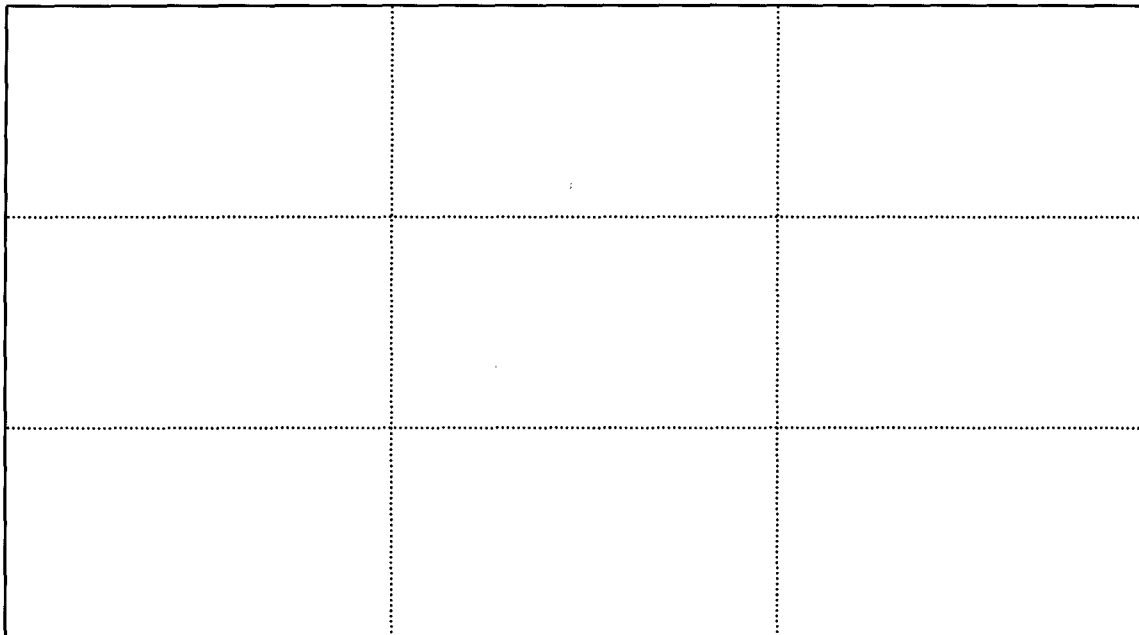
Papaya: Fruta oriunda de la América tropical, de pulpa comestible, que contiene un jugo lechoso muy apreciado en zumos.

Fresa: Fruta roja, de pequeño tamaño, succulenta y fragante, que proviene de una planta baja de la familia de las rosáceas, y cuya variedad cultivada es originaria de América.

Aguacate: Fruto verdoso, oleaginoso (aceitoso) y sabroso (aunque no dulce) cuya forma recuerda en parte a una pera grande, y que se distingue por tener un único hueso-semilla de considerable tamaño en su centro. Proviene del árbol oriundo de



Ilustraciones: Adela Murgui



Trueques

Nivel:

Elemental alto a Intermedio.

Tipo de Actividad:

Resolución de problemas
Dramatización de una situación

Objetivos lingüísticos:
Funciones comunicativas:

Solicitar información o productos
Responder afirmativa o negativamente con cortesía
Llegar a un acuerdo

Estructuras gramaticales:

Repaso de plurales y de nombres contables e incontables.

Perdona, ¿tienes (patatas, arroz,...)?

No, lo siento

Sí, (claro), ¿y tú, tienes (frijoles, limones,...)?

Sí. Entonces podemos hacer un intercambio.

No. Lo siento. No podemos hacer un intercambio.

Muy bien. Muchas gracias

Áreas léxicas:

Productos alimenticios.

Destrezas lingüísticas:

Comprensión escrita
Estrategias de lectura selectiva
Expresión oral

Organización:

Trabajo individual
Trabajo en grupos de cooperación

Materiales:

Tarjetas de recetas (páginas 12-14)
Tarjetas de ingredientes (páginas 16-17)

Procedimiento:

Se divide la clase en 4 ó 5 grupos, dependiendo del tamaño de la misma. Cada grupo recibe una receta y tantas tarjetas de ingredientes como personas haya en el grupo.

El objetivo del juego es que cada grupo consiga todos los ingredientes necesarios para poder cocinar el plato asignado.

Para ello, cada grupo deberá leer primero la receta subrayando los ingredientes que va a necesitar.

A continuación, los grupos deberán trocar (intercambiar) las tarjetas de ingredientes que no les sirvan con las desechadas por otros grupos. Ningún grupo puede enviar o recibir a más de una persona a la vez.

El ganador será aquel grupo que reúna en menos tiempo todos los ingredientes necesarios.

Sugerencias:

Comentar a la clase, antes de comenzar la actividad, como el "trueque" o intercambio de productos según las necesidades de cada persona, era una práctica usual antes de la invención del dinero. El trueque fue practicado por los primeros colonizadores y los nativos con que se encontraron. El valor que unos y otros daban a los distintos objetos era radicalmente diferente.

También se les puede hacer pensar en ocasiones de sus vidas en las que ellos, o sus familias han utilizado el "trueque" en lugar de dinero para conseguir algo que querían o necesitaban.

5

ACTIVIDAD

Café-bar "El Rincón de las Américas"

Nivel:

Intermedio a avanzado

Tipo de actividad:

Dramatización

Objetivos lingüísticos:

Funciones comunicativas:

- Saludos y Despedidas (repaso)
- Contestar afirmativa y negativamente con educación (repaso)
- Fórmulas de cortesía
- Ordenar comidas en un restaurante
- Explicaciones y aclaraciones: pedir las y dar las
- Recomendaciones: pedir las y dar las

Estructuras gramaticales:

- Uso del USTED/USTEDES en situaciones formales
- Uso de oraciones interrogativas avanzadas
- Uso del tiempo condicional con fórmulas de cortesía
- (Se incluyen algunos ejemplos en página 24)*

Áreas léxicas:

- Vocabulario básico de restaurantes, bares y cafeterías
- Comidas y bebidas
- Productos alimenticios y vocabulario básico culinario
- Países

Destrezas lingüísticas:

Integración de las destrezas lingüísticas básicas
Comprensión y expresión oral; comprensión escrita

Organización:

Trabajo individual
Representación ante toda la clase
Trabajo en grupos de cooperación. *Para llevar a cabo esta actividad, se dividirá la clase en grupos de 5 personas (en caso de que hubiera menos de 4 personas en uno de los grupos, se redistribuirán los miembros del mismo en los restantes equipos; en este caso, habría 4 en lugar de 3 comensales)*

Materiales:

- Ficha de estructuras gramaticales básicas (página 24)
- Fichas individuales de "roles" (página 25)
- Libreta de notas del camarero (página 26)
- Ingredientes de las recetas (páginas 27-28)
- Menú (página 29)

Procedimiento:

1.- Elaboración de los menús: En la página 29 se incluye un menú que los diferentes grupos se encargarán de completar. Los primeros platos están ya en la carta. Tendrán que escoger 4 segundos platos de entre los que se sugieren en las tarjetas de recetas. Deberán, así mismo, escoger 3 postres y las bebidas, sin olvidar el café. Por último, pondrán precios aproximados a los diferentes platos y bebidas de acuerdo con un cambio medio de \$1= 100 pts.

2.- Reparto de los "roles": Una vez

concluida la elaboración de los menús, el profesor entregará las tarjetas de "roles" a cada uno de los integrantes del grupo. Habrá cinco tarjetas, una para cada miembro del grupo, y una sexta de reserva para el caso de que hubiera que redistribuir a los componentes de un grupo excesivamente pequeño.

En dichas tarjetas no se le da al estudiante las estructuras que va a necesitar, sino más bien la descripción de las intervenciones que tendrá que llevar a cabo. En cada uno de los grupos se reunirán los camareros por una parte y los comensales por otra, para elaborar cooperativamente una lista de estructuras que podrían utilizar para cada una de sus intervenciones.

En caso de duda, se recurrirá al profesor; y, en cualquier caso, una vez que los "roles" estén definidos y las intervenciones preparadas, el profesor revisará el tipo de estructuras que han decidido utilizar sugiriendo los cambios oportunos.

3.- Dramatización: En primer lugar los estudiantes ensayarán en sus grupos las dos escenas de que constará la actividad

- a) Llegada al restaurante. Ordenar la comida.
- b) Pedir café y postre. Pagar la comida.

Despedirse del servicio.

Se les animará a que añadan elementos propios de improvisación a sus intervenciones,

así como a que desarrollen una puesta en escena que incluya vestuario, mobiliario, etc que será utilizada en la representación que se lleve a cabo frente a toda la clase.

Una vez que los alumnos se sientan seguros de su interpretación, los diferentes grupos representarán su versión de ambas escenas ante el resto de la clase.

Sugerencias:

a.- Para añadir elementos de "impredictibilidad" (siempre presente en la comunicación real diaria) a la representación, se pueden intercambiar comensales de unos grupos a otros.

b.- Si se quiere integrar una actividad de expresión escrita como seguimiento de la "dramatización", se sugiere que escriban una pequeña carta a un familiar o amigo recomendándole (o no) que vayan al Café-Bar "El Rincón de las Américas" debido a las comidas que allí se sirven. En dicha carta tendrían que detallar los platos que pidieron, su composición (principales ingredientes) y el país de origen de los mismos. Ello añadiría en algunos casos preguntas que los comensales tendrían que hacer al camarero.

c.- Montar tarjetas de "roles" en fichas de cartulina y plastificar.

d.- En lugar de utilizar el menú que se incluye en el documento, los grupos podrían elaborar durante sus clases de "artes plásticas" sus propios menús artísticos.



Ejemplos de estructuras gramaticales adecuadas para la actividad

SALUDOS Y DESPEDIDAS:

Hola Buenas tardes ¿Cómo están ustedes?
 Adios Hasta pronto Hasta la vista
 Espero volver a verlos pronto.

CONTESTAR AFIRMATIVA Y NEGATIVAMENTE CON EDUCACIÓN:

Sí señor/señora Sí, claro/por supuesto/cómo no
 No señor/señora No, lo siento (mucho) pero no puedo(...)
 No, gracias No, lo siento (mucho) pero preferiría (...)
 No, (muchas gracias),(preferiría)
 (...)

SOLICITAR SERVICIO (comidas, bebidas,...) EN UN LOCAL PÚBLICO:

Por favor,(camarero),... Mesa para _____, por favor.
 La cuenta, por favor.¿Puede traerme la cuenta, por favor?
 ¿Nos trae la cuenta, por favor?
 ¿Me trae/pone una coca-cola/(...), por favor?
 ¿Me puede traer/Puede traerme una tortilla de patatas/(...), por favor?
 ¿Podría traerme/ponerme un café solo/(...), por favor?
 Me gustaría una ensalada/(...) de primero.
 Quisiera un flan de piña/(...) de postre.

EXPLICACIONES Y ACLARACIONES:

¿(Me puede explicar) cómo se hace (...)?
 con qué se hace (...)?
 de dónde es/viene (...)?
 ¿Podría explicarme (...)?

¿Qué ingredientes tiene ese plato?
 ¿Tiene carne ese plato?

RECOMENDACIONES:

¿Me puede recomendar (...)?
 ¿Podría recomendarme (...)?
 ¿Qué me recomendaría usted?

ALGUNAS ESTRUCTURAS ÚTILES PARA LOS CAMAREROS:

¿Desean comer/mesa los señores? ¿En qué puedo servirle/servirles?
 ?
 Por aquí, señores Tengan
 Enseguida (se lo traigo) Sí,
 señor/señora,
 por supuesto
 Enseguida les atenderá un camarero ¿Necesitan /quieren algo más (los señores)?
 ¿Están preparados para pedir?
 ¿Que le/s gustaría (de)comer? (de)beber/tomar?
 de primero/de primer plato/de segundo/de postre (...)?
 ¿Y de beber/de segundo(...)?
 ¿Quiere beber/(...) algo (más)?

Tarjetas de "Roles"



JEFE DE CAMAREROS

- 1.- Saluda y recibe a los comensales en la puerta del restaurante.
- 2.- Condúcelos a su mesa, espera a que se sienten, y les das un menú a cada uno.
- 3.- A continuación te retiras deseándoles buen provecho y poniéndote a su disposición.
- 4.- En la escena final, cuando los comensales te lo indiquen, te acercas y les das la cuenta.
- 5.- Despidete de tus clientes, deseándoles que hayan tenido buen almuerzo y que tengan un buen final de día.

CAMARERO

- 1.- Saluda, di tu nombre y pregunta si están preparados para pedir su comida.
- 2.- Anota en tu libreta todo lo que te pidan. No te olvides de preguntar si desean algo de beber.
- 3.- Si los comensales te lo preguntan, explícales el origen del plato que solicitan y sus ingredientes. Para ello consulta la lista de recetas.
- 4.- Retírate diciendo a los comensales que enseguida estarán servidos.
- 5.- En la escena final, vuelve a la mesa de los comensales y pregúntales si quieren tomar café o postre. Tomas nota y te retiras.

COMENSAL I

- 1.- Saluda al camarero jefe y al camarero.
- 2.- Pide la bebida que te guste.
- 3.- Escoge y pide primer y segundo plato. Pide al camarero que te diga, si sabe, de qué país proceden los platos que has pedido.
- 4.- Cuando te pregunten si quieres postre, dices que no, pero solicitas un café con leche.
- 5.- Cuando acabéis de comer, tú serás el encargado de pedir la cuenta al camarero jefe.
- 6.- Al despedirte di si te ha gustado o no la comida.

COMENSAL II

- 1.- Saluda a los camareros que te reciban.
- 2.- Pide la bebida que consideres oportuna.
- 3.- No quieres comer primer plato. Te bastará con un segundo plato, que tú mismo escogerás.
- 4.- Quieres postre, pero eres alérgico a la vainilla y no te gusta la fruta. Explícaselo al camarero. En caso de que no tenga otra opción, pide un café solo.
- 5.- Despidete y di que te ha encantado la comida.

COMENSAL III

- 1.- Saluda a los camareros que te reciban.
- 2.- Pide agua para beber. Te da igual que sea con o sin gas. Si no tuvieran o se les hubiese acabado, pide cualquier refresco.
- 3.- Explica al camarero que eres vegetariano. A continuación pídele una de las ensaladas (la que tú quieras) para empezar. Como segundo plato pide consejo al camarero para que te traiga algo que no tenga entre sus ingredientes ni carne ni pescado.
- 4.- A la hora del postre, escoje fruta. Si no la hay, no tomarás postre. Si el camarero te ofrece café, le dices que no con educación.

COMENSAL IV (reserva)

- 1.- Saluda a los camareros.
- 2.- Pide la bebida que creas oportuna.
- 3.- Escoge un primer plato. Escoge un segundo plato. Pide al camarero que te explique los ingredientes del plato que has escogido. Si tuviese tomate, le explicas que no puedes tomar tomate y le pides que te recomiende un segundo plato que no utilice tomate para su confección.
- 4.- Pide un postre y café solo.
- 5.- Despidete de los camareros agradeciéndoles su servicio.



Libreta del Camarero

CLIENTE I:	p.v.p.	CLIENTE III:	p.v.p.
<i>Bebidas:</i>	_____	<i>Bebidas:</i>	_____
_____	_____	_____	_____
<i>Primer Plato:</i>	_____	<i>Primer Plato:</i>	_____
_____	_____	_____	_____
<i>Segundo Plato:</i>	_____	<i>Segundo Plato:</i>	_____
_____	_____	_____	_____
<i>Postre:</i>	_____	<i>Postre:</i>	_____
_____	_____	_____	_____
TOTAL	_____	TOTAL	_____

CLIENTE II:	p.v.p.	CLIENTE IV:	p.v.p.
<i>Bebidas:</i>	_____	<i>Bebidas:</i>	_____
_____	_____	_____	_____
<i>Primer Plato:</i>	_____	<i>Primer Plato:</i>	_____
_____	_____	_____	_____
<i>Segundo Plato:</i>	_____	<i>Segundo Plato:</i>	_____
_____	_____	_____	_____
<i>Postre:</i>	_____	<i>Postre:</i>	_____
_____	_____	_____	_____
TOTAL	_____	TOTAL	_____

10% Servicio _____ pts.
TOTAL _____ pts.

Ingredientes de las recetas



ARROZ A LA MEXICANA

(8 personas)

- 40 grs. de aceite de cacahuete
- 1 cebolla grande cortada muy fina
- 2 dientes de ajo machacado
- 30 grs. de arroz largo
- 4 tazas de caldo de pollo
- 300 grs. de tomates frescos
- Pimienta molida, sal
- Para la guarnición:
- 1 plátano
- 40 grs. de granada
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 40 grs. de hojas de cilantro

POLLO EN FRICASE (Cuba)

- 1 pollo
- 4 cucharadas de manteca
- 1 cebolla grande picada
- 3 dientes de ajo
- 12 tomates picados
- 1 ají (guindilla) grande en pedacitos
- 1 ramita de perejil
- sal y pimienta al gusto
- 125 grs. de jamón picado
- 1/2 tacita de vino seco

FLAN DE PIÑA (Cuba)

- 2 piñas
- 6 tazas de azúcar
- 12 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 1 trozo de canela

ARROZ CON BACALAO

(4 personas)

- 300 grs. de arroz
- 200 grs. de bacalao sin desalar
- 200 grs. de habas desgranadas
- 100 grs. de guisantes desgranados
- 150 grs. de judías verdes
- 2 cebollas
- 150 grs. de tomates
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1/4 l. de aceite
- 1 cucharadita de pimentón
- azafrán
- sal y pimienta

ENSALADA ANDALUZA (España)

(4 personas)

- 4 tomates
- 4 pimientos
- 150 grs. de arroz
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- 24 aceitunas verdes
- 1 cebolla mediana trinchada
- aceite
- vinagre
- sal y pimienta

ENSALADILLA RUSA (España)

(6 personas)

- 600 grs. de patatas
- 300 grs. de zanahorias
- 300 grs. de judías verdes
- 200 grs. de guisantes desgranados
- 150 grs. de remolacha
- 4 huevos duros
- 2 decilitros de salsa mahonesa (aceite de oliva, huevos, limón, vinagre, sal y pimienta)
- 50 grs. de aceitunas rellenas

BACALAO A LA VIZCAINA (España)

(4 personas)

- 600 grs. de bacalao fresco en 4 trozos
- 1/2 taza de aceite
- 60 grs. de jamón
- 30 grs. de manteca de cerdo
- 60 grs. de tocino
- 4 pimientos
- 1 cebolla grande
- 1/2 guindilla a trocitos
- 1 migajón de pan embebido en vino
- 1 rama de perejil
- 2 dientes de ajo
- 2 yemas de huevos duros
- azúcar
- sal y pimienta

CALDERETA ASTURIANA (España)
(6 personas)

- 3 decilitros de aceite
- 3 Kgrs. de pescado del día
- 2 cebollas medianas
- 1 lata de pimientos morrones
- 1 guindilla
- 1 ramillete de perejil
- 1 cucharada sopera de pimentón
- 1 vaso de vino blanco
- 1/2 cucharadita de granos pimienta
- ralladuras de nuez moscada
- sal

TACOS DE GUAJOLOTE (México)
(12 tacos)

- 1 cebolla pequeña picada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/4 Kgr. tomates picados
- 2 chiles pequeños (guindillas)
- 2 tazas de guajolote cocinado
- 1/2 taza de nueces picadas
- sal
- 12 tortillas: leche, huevos, maíz triturado y aceite.

TAMAL EN CAZUELA (Cuba)

- 20 mazorcas de maíz
- 1 libra de carne de puerco
- 1 cebolla picada
- 1 latica de puré de tomates
- 2 dientes de ajo
- sal y pimienta
- mantequilla
- aceite

ENCHILADAS CON CARNE (México)
(12 enchiladas)

- 2 tomates grandes pelados y picados
- 1 cebolla grande picada
- 1/2 Kgr. de carne cocinada y picada
- 1/4 taza de queso rallado
- hojas de lechuga
- rodajas de tomate
- 1 pizca de orégano
- 1 pizca de azúcar
- 1 diente de ajo triturado
- sal y pimienta
- 12 tortillas: leche, huevos, maíz triturado y aceite

TERNERA EN SALSA DE CACAHUATE (México)
(6 personas)

- 1 y 1/2 tazas de cacahuates machacados
- 4 hojas de perejil
- 1 Kgr. de carne de ternera
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla pequeña, troceada
- 3 tomates pelados y trozados
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de tomillo
- 1 pizca de orégano
- 1 y 1/2 tazas de caldo de carne
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra

AGUACATES RELLENOS (México)
(8 personas)

- 4 aguacates
- 1 lechuga
- 1/2 taza de patatas blancas cocinadas en cuadraditos
- 1/2 taza de guisantes cocinados
- 1/2 taza de zanahorias cocinadas en cuadraditos
- Aliño:
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de mostaza
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de vinagre
- 1/2 taza de aceite

TORTILLA DE PATATAS (España)
(6 personas)

- 8 huevos
- 1 Kgr. de patatas
- 1 cebolla mediana
- 2 tazas de aceite
- sal



El Rincón de
Plaza Circular, 3
Teléfono. 423 08 13



Primeros Platos

p.v.p.

Ensalada Andaluza
Ensaladilla Rusa
Aguacates Rellenos

Segundos Platos

p.v.p.

Postres

p.v.p.

Flan de Piña

Bebidas

p.v.p.

Café

MENU DE LA CASA

Cafe-Bar El Rincón de Las Américas

10% Servicio no incluido



La alimentación en nuestros hogares

Nivel:

Elemental alto a avanzado.

Tipo de actividad:

Investigación de campo
Elaboración de informes y discusiones
Integración con otras áreas curriculares

Objetivos lingüísticos:**Funciones comunicativas:**

Integración de funciones en conversaciones no dirigidas

Preguntas; entrevistas

Estructuras gramaticales:

Varias

Práctica libre de estructuras aprendidas con anterioridad

Áreas léxicas:

Nutrición: Productos alimenticios. Platos culinarios

Unidades de medidas.

Números: Porcentajes. Operaciones básicas.
Conversiones

Destrezas lingüísticas:

Integración de las cuatro destrezas lingüísticas básicas

Énfasis en la expresión y comprensión oral

Organización:

Trabajo individual

Trabajo en parejas

Trabajo en grupos de cooperación. *En general se recomendará el reparto del trabajo en pequeños grupos de cooperación que, a su vez, se encargarán de organizar sus propias tareas. La recogida de datos, entrevistas y observación serán más estimulantes si los estudiantes las llevan a cabo en parejas.*

Materiales:

Tarjetas de ingredientes de las recetas
(Utilizar las de la actividad "Café-Bar El Rincón de las Américas," páginas 27-28)

Ficha de instrucciones (página 32)

Tablas de recogidas de datos (página 33)

Procedimiento:

1.- Preparación en el aula: A instancias del profesor los estudiantes recapitularán los conocimientos básicos que hayan adquirido en torno al tema "El Contacto Cultural: Cambios en los hábitos de alimentación":

- Intercambio de productos alimenticios básicos.

- Cambios en los hábitos de alimentación de los pueblos nativos americanos y europeos.

- "Mestizaje" de las dietas de ambos continentes.

- Valor nutritivo y económico de los productos básicos.

La técnica de la lluvia de ideas ("brainstorm")

podría ser útil para este tipo de actividad.

El profesor repartirá los distintos materiales y aclarará las instrucciones antes de dejar que los estudiantes organicen libremente, en sus grupos de cooperación, el desarrollo de la actividad.

Es posible que en este estadio de la actividad los estudiantes necesiten la ayuda preliminar de profesores de otras áreas. El profesor de español será el encargado de coordinar dicha ayuda, que ha de satisfacer las necesidades iniciales de los alumnos.

2.- Investigación de campo: Por una parte se trata de que los estudiantes comprueben la veracidad de tales conocimientos, utilizando para ello sus propias experiencias y las que les brinda el entorno. Por otra parte, los estudiantes, y especialmente aquéllos que vivan en barrios marcadamente hispanos o tengan acceso a ellos, practiquen con absoluta libertad y en un contexto real las estructuras y vocabulario de español que han ido aprendiendo en el entorno del aula.

En este segmento de la actividad, los estudiantes necesitarán visitar mercados y supermercados, entrevistar a sus padres o familiares, consultar con enciclopedias o libros de las bibliotecas de la escuela o el barrio, preguntar a profesores de diferentes áreas curriculares, etc.

3.- Puesta en común en el aula: Una vez recogidos los datos y elaboradas las tablas pertinentes, los grupos de cooperación se volverán a reunir en el aula para poner en común los datos recogidos, elaborar sus conclusiones y exponer las dificultades y curiosidades acontecidas a lo largo de sus investigaciones.

Por último, los portavoces de los grupos compartirán los resultados con todo el grupo, elaborando tablas conjuntas válidas para toda la clase.

El profesor recogerá los informes elaborados por los grupos para su evaluación.

Sugerencias:

a.- Para utilizar esta actividad en niveles elementales deberá ser adaptada significativamente, especialmente en lo que se refiere al desarrollo de discusiones orales e informes escritos.

b.- Se sugiere que el profesor de español coordine la planificación de esta actividad con los de ciencias naturales, ciencias sociales y matemáticas debido tanto a los requerimientos de la actividad como a las oportunidades que ofrece de integrar diferentes áreas curriculares. Entre otros temas, se necesitará información acerca de los nutrientes de los diferentes productos alimenticios, así como su valor energético; del equilibrio de las dietas; cálculo de costes y porcentajes, unidades de medidas, "reglas de tres", etc.

La alimentación en nuestros hogares

Ficha de Instrucciones

Para completar las siguientes tareas, váis a necesitar consultar con profesores, libros, vuestros propios padres, entrevistar a gente en el mercado, observar, anotar, etc. No dudéis en preguntar a vuestro propio profesor en el caso de que no comprendáis alguna actividad.

Aunque algunas de las actividades sean individuales, el trabajo final será el de tu grupo. Por lo tanto, repartiros lo más equitativamente posible las tareas del grupo.

1ª tarea: "Los productos más utilizados en la cocina de tu casa"

Repartid una tabla de recogida de datos para cada componente del grupo. Tendréis que observar durante unos días y anotar qué productos se utilizan más frecuentemente en vuestras casas. Una vez hayáis identificado los productos, completad la tabla de datos. Para ello os será útil hablar con vuestros padres, consultar con libros de la biblioteca, preguntar a vuestro profesor de sociales, observar en el mercado o supermercado de vuestro barrio, etc.

Una vez que haya concluido la recogida de datos, os volveréis a juntar en vuestro grupo para poner en común los resultados de vuestra investigación. Para ello, primero elaboraréis una tabla común del grupo, poniéndoos de acuerdo en cuanto a los productos más populares del grupo. A continuación redactaréis un pequeño informe comentando y comparando los datos de los productos comúnmente usados en todas vuestras casas, así como comentando alguna curiosidad que haya surgido en vuestras investigaciones (ej: ¿podría ser perjudicial si se abusa del mismo?, ¿corresponde el lugar de origen de dicho producto con el de mayor producción actual?, etc.)

Por último, entre toda la clase, elaborad un poster en el que escribiréis los productos más consumidos en vuestros hogares. Los portavoces de cada grupo se encargarán de dar los datos de su grupo, como si de una votación se tratase. Si existiese alguna discrepancia importante se discutirá hasta llegar a un acuerdo.

2ª tarea: "El coste de los platos":

Dividid vuestro grupo en parejas. Cada pareja se hará cargo de varios platos de los utilizados en anteriores actividades (utilizad para ello las tarjetas de recetas e ingredientes de "Café-Bar "El Rincón del Nuevo Mundo"). A estos platos añadiréis los dos que más os gusten de los que se preparan en vuestras casas.

Los ingredientes necesarios para la elaboración de dichos platos vienen dados en gramos y kilogramos, que tendréis que pasar a la medida de peso utilizada en vuestro país (libras en el caso de los EEUU). Por otra parte, el coste que tenéis que calcular es para 10 personas. En las tarjetas de ingredientes encontraréis indicaciones del número de personas para cada plato. Recordad que tenéis que calcular el coste para 10 personas. Esto se puede hacer utilizando "reglas de tres" una vez que sepáis el coste del plato para las personas indicadas en la receta.

Antes de salir a hacer la investigación, deberéis entender perfectamente cómo calcular los costes y los tantos por ciento (%). Para ello, si lo creéis necesario, consultad con vuestros profesores de español y matemáticas.

A la vuelta, pondréis en común los resultados con vuestros grupos, elaborando una tabla conjunta. Estos resultados se compararán a través de los portavoces, con el de los restantes grupos.

Por último, discutiréis en grupos primero, y toda la clase después, qué platos consideraréis que son los más útiles para vuestros hogares atendiendo a la relación precio-valor nutritivo de los mismos.

LOS PRODUCTOS MÁS USADOS EN LA COCINA DE TU CASA

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR UNIDAD	VALOR NUTRITIVO		ORIGEN		MAYOR PRODUCTOR
			Rico en	¿Perjudica su abuso?	Nativo Amér.	Otros	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							

EL COSTE DE LOS PLATOS

PLATO	INGREDIENTES <i>Unidades de peso originales(gramos) Unidades de peso de tu país(libras)</i>		PRECIO DEL PLATO POR INGREDIENTES	PRECIO TOTAL DEL PLATO 10 PERSONAS	% INGREDIENTES NATIVOS AMER.	CALORÍAS(apr.) POR PERSONA

1. MATERIALES QUINTO CENTENARIO me parece:

- muy útil útil interesante utilizable sólo en parte inservible

2. Califique de 1 a 10 los siguientes aspectos de la publicación:

- presentación (impresión, formato)
 interés de los textos
 metodología de las actividades
 claridad de las instrucciones

3. Me parece que el nivel de conocimiento de español requerido para llevar a cabo las actividades es:

- demasiado alto
 adecuado
 demasiado bajo
 lo puedo adaptar

4. Desearía colaborar con alguna actividad en los próximos números

- SI NO

5. OBSERVACIONES: _____

6. Deseo recibir gratuitamente los próximos números de MATERIALES QUINTO CENTENARIO

NOMBRE Y APELLIDO _____

NIVEL QUE ENSEÑA:

- Elemental Secundario Universidad Adultos

DIRECCION _____

*Si conoce usted a alguna persona que también desee recibir esta suscripción, incluya sus datos a continuación:

NOMBRE Y APELLIDO _____

NIVEL QUE ENSEÑA:

- Elemental Secundario Universidad Adultos

DIRECCION _____

Para recibir los próximos números de esta serie, por favor cumplimente este boletín de suscripción y envíelo a:

MATERIALES QUINTO CENTENARIO

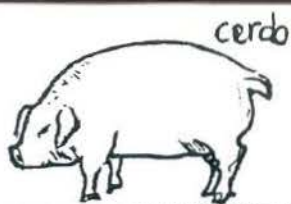
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
EMBAJADA DE ESPAÑA
1350 Connecticut Ave., NW, Suite 1050
Washington, DC 20036



TRAJETAS DE PRODUCTOS



pollo



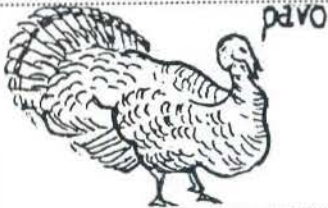
cerdo



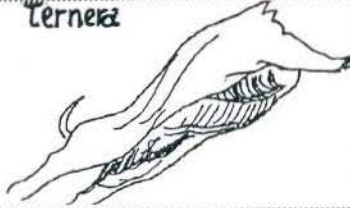
mantequilla



Jamón



pavo



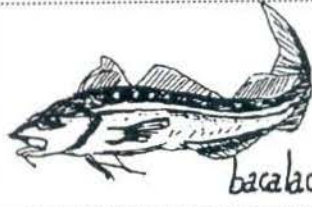
ternera



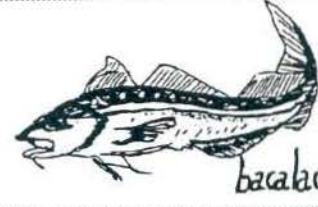
LECHE



Jamón



bacalao



bacalao



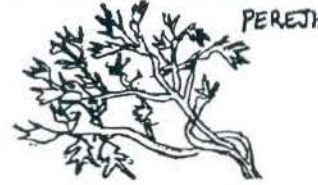
VINAGRE



VINAGRE



PEREJIL



PEREJIL



PEREJIL



PEREJIL



vino



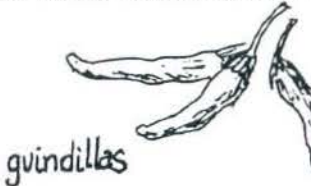
vino



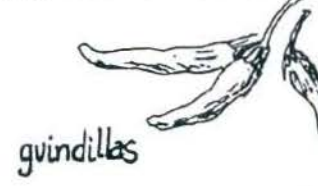
vino



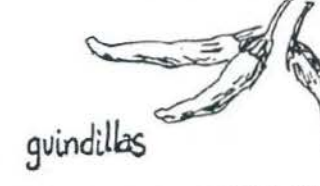
nuez moscada



guindillas



guindillas



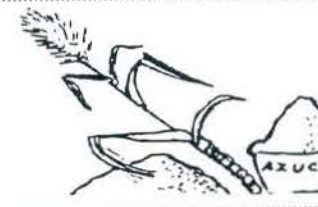
guindillas



Judías verdes



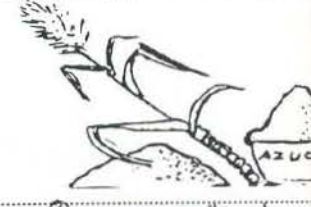
AZUCAR



AZUCAR



AZUCAR



AZUCAR



aceite de oliva



aceite de oliva



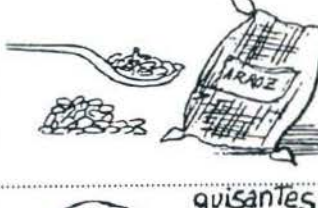
aceite de oliva



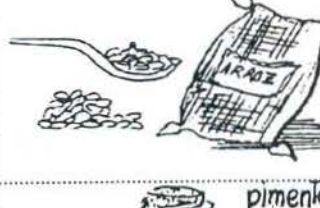
aceite de oliva



aceite de oliva



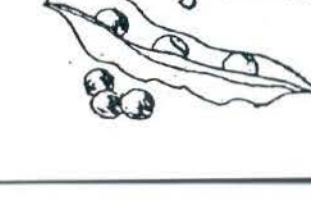
ARROZ



ARROZ



lechuga



guisantes



guisantes



pimentón



pimentón