

Gastronomía y cocina para A2-B1: ¿Cómo se cocina el “Roscón de Reyes?”

Autor: Martínez Ruiz, Javier (Licenciado en Biología, Profesor de Enseñanza Secundaria de Biología y Geología).

Público: Profesores ELE. **Materia:** Ele A2-B1. **Idioma:** Español.

Título: Gastronomía y cocina para A2-B1: ¿Cómo se cocina el “Roscón de Reyes?”.

Resumen

La cocina está teniendo un gran auge en estos últimos años por la emisión de diferentes programas televisivos y por el intento de conseguir una vida saludable.. España tiene una gastronomía rica y diversa, y en cada región se celebra con platos diferentes, pero todos coincidimos en algo, el día 5 o 6 de enero todos tenemos para merendar o desayunar un Roscón de Reyes. En esta unidad realizaremos diferentes actividades para conocer la gastronomía centrándonos en aspectos básicos de la cocina española, desarrollando un nuevo léxico, gramática y determinados valores socioculturales.

Palabras clave: Competencia comunicativa, competencia léxica, expresión oral, comprensión lectora, expresión escrita, aprender a aprender.

Title: Gastronomy and cuisine for A2-B1: How is the "Roscón de Reyes" cooking?.

Abstract

Cuisine has had a boom in recent years by the broadcast of different television programs and the attempt to get a healthy life. Spain has a rich and diverse cuisine, and in each region is celebrated with different dishes, but we are agree on something, on the 5th or 6th of January we all have to snack or have breakfast “Roscón de Reyes”. In this unit we perform different activities to know the gastronomy focusing on the Spanish cuisine, developing a new lexicon, grammar and certain sociocultural values.

Keywords: Communicative competence, lexical competence, oral production, reading comprehension, written productions, learn to learn.

Recibido 2017-01-31; Aceptado 2017-02-03; Publicado 2017-02-25; Código PD: 080140

En la actualidad, podemos ver numerosos programas televisivos enfocados al desarrollo culinario con la elaboración de diversos platos, combinando la sofisticación con la buena alimentación, lo que está haciendo que la sociedad tome más conciencia y gusto por la comida casera y saludable. En los colegios el esfuerzo es enorme para intentar que los niños lleven a cabo de diferentes pautas que le permita conseguir unos hábitos saludables y estos programas que nos enseñan diferentes recetas o en su caso concursos, nos hace ver la importancia a nivel diaria de una buena cocina.

Esta unidad, como indica en su título está dirigida a alumnos con un nivel A2 en español, buscando desarrollar principalmente el léxico y la gramática que se utiliza en el mundo de la cocina, desde lo más elemental, reconociendo los instrumentos básicos que son necesarios en la elaboración de diversos platos, hasta el aprendizaje gramático, al estudiar el imperativo, muy utilizado cuando observamos la explicación de una determinada receta.

OBJETIVOS	Aprender vocabulario relacionado con la cocina. Mostrar lo que es una receta. Entender y comprender valores interculturales. Desarrollar la memoria, la creatividad y el razonamiento. Mostrar la gastronomía española y mundial de diferentes sitios o lugares.
MATERIALES	Fichas de la unidad, diccionario u ordenador con internet.
CONTENIDOS	Gramaticales, léxicos y socioculturales.
AGRUPAMIENTO	Parejas

DESTREZAS	Comprensión oral, comprensión escrita, expresión oral y expresión escrita.
NIVEL	A2
TIEMPO	2 sesiones (45') - Depende del número de alumnos

Antes de empezar, es necesario recordar que el **profesor** deberá explicar algunas palabras si hay dudas y corregir las pruebas una vez finalizadas todas las actividades de la unidad. La evaluación de la unidad puede ser realizada por los propios alumnos.

ACTIVIDADES DE INICIACIÓN

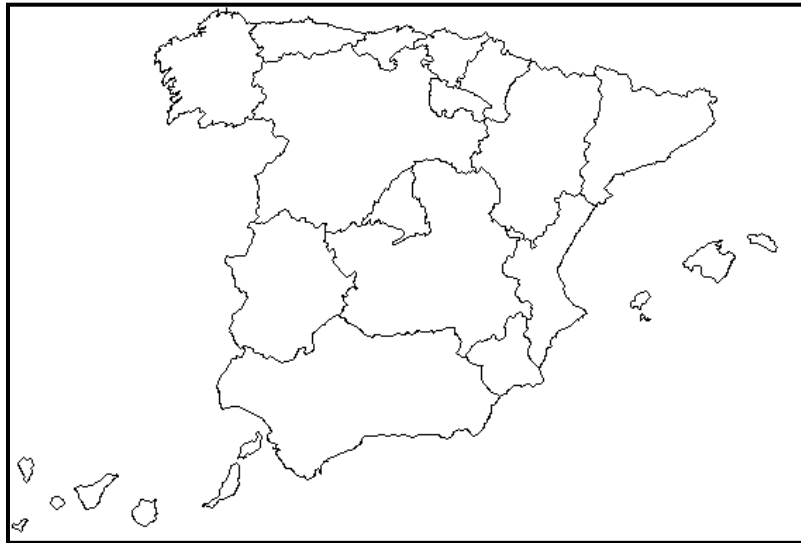
1. Comenzaremos con un pequeño debate en parejas sobre aspectos relacionados con los diferentes alimentos que toman en su dieta, realizando para ello diferentes preguntas como las que se recogen a continuación.

- ¿Qué prefieres carne, pescado o verdura?
- ¿Cuál es tu comida favorita? ¿Y tu postre?
- ¿comes verdura diariamente?
- ¿Tomas cinco frutas al día?
- ¿Sabes cocinar?
- Cita que platos cocinas.
- ¿Conoces algún plato de la cocina española?
- ¿Puedes nombrar algún chef famoso a nivel mundial?

2. La gastronomía española es rica y variada. En este ejercicio tenemos que reconocer cada uno de los platos por su nombre y deducir que ingredientes principales son necesarios para elaborarlos. Podemos ayudarnos para ello del diccionario y si es posible, de internet. Después utilizando el mapa mudo, situaremos cada uno de ellos en la Comunidad Autónoma de donde son típicos y comúnmente se comen a lo largo del año.

Bacalao al pil pil	Bacalao a la riojana
Cocido	Ternasco
Salmorejo	Cochinillo
Zarangollo	Pisto manchego
Crema catalana	Migas extremeñas
Paella	Fabada
Ensaimada	Papas arrugas
Cocido montañés	Vieiras a la gallega
Pimientos rellenos	





3. En una parte del año hay dos comidas representadas en las siguientes imágenes que son típicas:



- ¿Sabes cuáles son sus nombres?
- ¿Es dulce o salado?
- ¿En qué parte del año se comen?
- ¿Podrías determinar que ingredientes principales tienen?

ACTIVIDADES INTERMEDIAS

1. Visualización del video “Roscón de Reyes” desde el blog de Javi recetas en YouTube, donde se muestra cómo elaborar este dulce navideño.

<https://www.youtube.com/watch?v=Qrs3md2K3p4>



2. Antes de cocinar es necesario reconocer que utensilios de la cocina son necesarios para ello. En esta imagen, que se expone a continuación, vienen recogidos algunos de los que se mencionan en el video. Tu misión es nombrar cada uno de ellos de manera correcta.



a)	
b)	
c)	
d)	
e)	
f)	
g)	
h)	
i)	

3. En parejas, escuchad atentamente y poned debajo de cada fotografía el verbo que corresponda.



4. En las recetas de cocina se utiliza el imperativo. Fíjate y completa las formas que faltan.

VERBO –AR		VERBO -ER		VERBO -IR	
Tú	amasa	Tú		Tú	vierte
Él/Ella	amase	Él/Ella	meta	Él/Ella	vierta
Nosotros	amasemos	Nosotros	metamos	Nosotros	
Vosotros		Vosotros	meted	Vosotros	verted
Ellos/Ellas	amasen	Ellos/Ellas		Ellos/Ellas	viertan

5. A continuación, veremos el vídeo sin sonido. Fijaos en los pasos y, en parejas, escribid cuatro pasos cualquiera de la receta utilizando el imperativo (primera persona del plural).

ACTIVIDADES DE PROFUNDIZACIÓN

1. En todos los Roscones de Reyes, es tradición ocultar en ellos un haba y una figura, lo que hace que tengamos cuidado en comerlo ya que algún diente puede lastimarse. Y lo que más nos importa, ¿qué significado tiene el rey y el haba?



2. A continuación tenemos una serie de dulces de otros países del mundo que se cocinan en fechas navideñas. Identifica cada uno de ellos con el país o región donde se cocinan.

Argentina, Rumania, Italia, Suecia, Inglaterra, Grecia, Eslovaquia, Puerto Rico, Cuba, Venezuela, Balcanes y Alemania



Spekulatis	Panettone	Dulce de lechosa	Pan dulce



Cozonac	Plum pudding	Medovniky	Casquitos de guayaba



Knäck	Baklava	Tembleque	Melomakarona

Bibliografía

- BANCO DE IMÁGENES GRATUITAS DEL MEC
<http://recursostic.educacion.es/bancoimagenes/web/>
- BANCO DE IMÁGENES GRATUITAS
<https://www.flickr.com/>
- RECURSOS INFANTILES: MAPAS MUDOS
<http://ampacovadonga1.blogspot.com.es/2012/02/mapas-mudos-pulsa-sobre-el-mapa-que-te.html>
- BLOG JAVI – RECETAS
<https://www.youtube.com/watch?v=Qrs3md2K3p4>