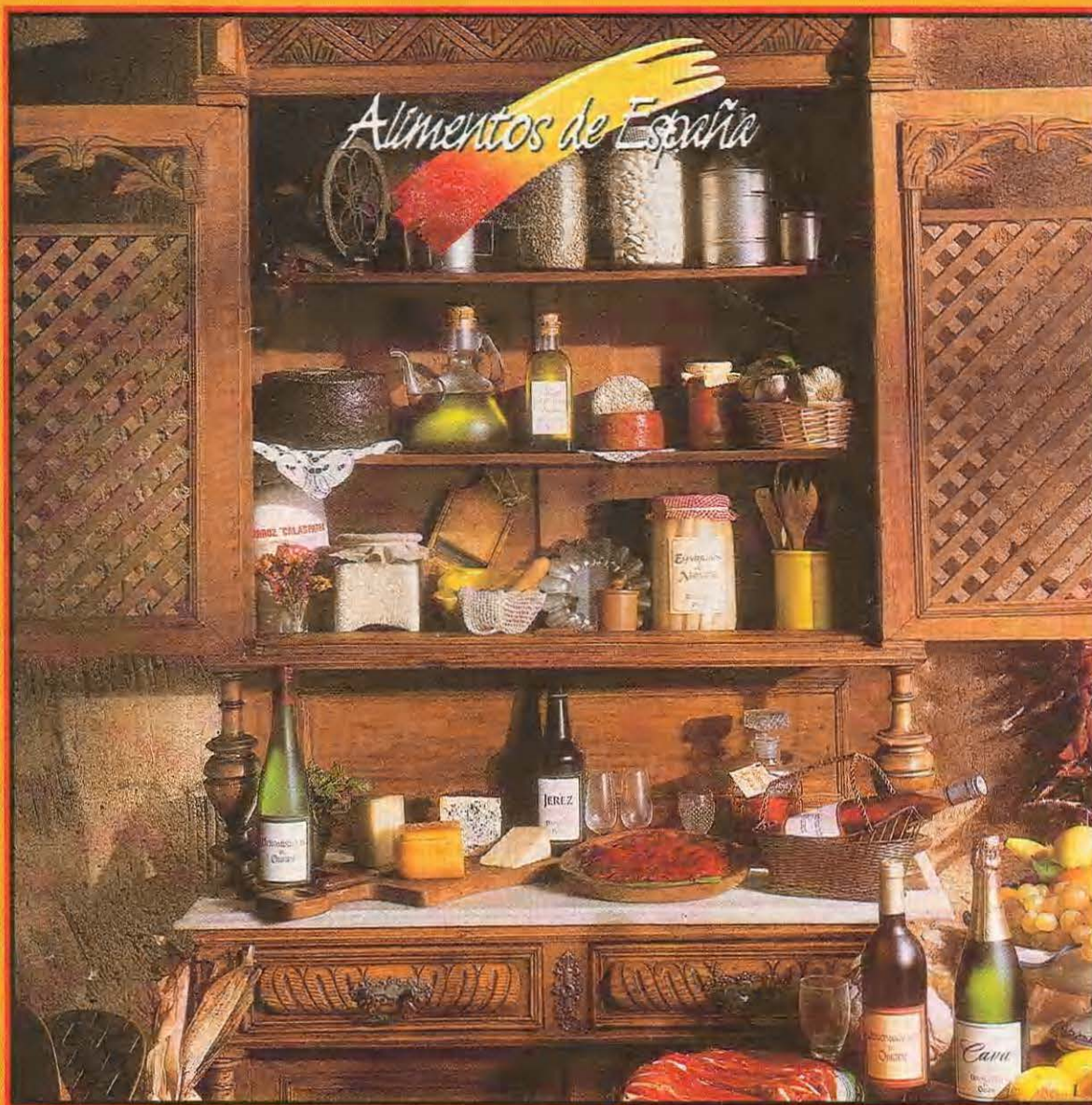


Materialles

14



Materiales

14

SUMARIO

	Presentación	2
	COMPRANDO ALIMENTOS	
ACTIVIDAD 1	“En el supermercado”	3-6
ACTIVIDAD 2	“LINGO de alimentos”	7-8
	VAMOS A COCINAR	
ACTIVIDAD 3	“Las recetas de cocina”	9-11
ACTIVIDAD 4	“Dietas”	12-13
ACTIVIDAD 5	“Trucos de cocina”	14-15
	LA COCINA TRADICIONAL	
ACTIVIDAD 6	“El mapa de la cocina regional española”	16-21
ACTIVIDAD 7	“El vino: una tradición de la cultura mediterránea”	22-25
ACTIVIDAD 8	“El chocolate: de América a Europa”	26-30
ACTIVIDAD 9	“Ir de tapas”	31-34

EDITA:
 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN-EMBAJADA DE ESPAÑA
 1350 Connecticut Ave. N.W., Suite 1050
 Washington, D.C. 20036

Directora:
 Carmen Moreno

Equipo de redacción:
 Isabel Fernández
 Carmen García Blanco
 Luis Lázaro
 Eliseo Picó

Colaboran en este número:
 Gisela Conde-Morencia
 Victoria Abarca-Viñas
 Javier Santos

PRESENTACIÓN

Tal como les anunciamos, iniciamos con este número una nueva serie de MATERIALES, en este caso, dedicada a España, a sus costumbres, tradiciones y cultura.

Y para empezar esta nueva etapa, y de paso combatir este frío invierno que nos está tocando vivir en muchas zonas del país, hemos decidido dedicar este número a la gastronomía. Pocas cosas reflejan mejor los modos de vida y costumbres españolas que la gastronomía.

En toda la cuenca mediterránea, y basándose en los excelentes productos naturales que en ella existen, se ha ido creando a lo largo de los siglos una excelente cocina y una serie de hábitos sociales en torno a la comida.

La gastronomía española, extraordinariamente diversa, es un excelente reflejo, no sólo de los productos naturales españoles, aceite, ajo, cebolla, arroz, pescado, ..., sino también de la diversidad climática del país y de los diferentes pueblos que lo habitan.

Las diferencias entre una paella valenciana, un gazpacho andaluz, un cocido madrileño o un bacalao a la vizcaína son tan grandes como las que existen entre los pueblos que han originado estos platos. Hacer un recorrido por la gastronomía española les ayudará a descubrir los diferentes pueblos y costumbres españolas.

La comida, a pesar de las prisas y las nuevas costumbres laborales, sigue siendo un importante momento en la vida española. Se almuerza en casa en familia, a menudo se cena con amigos y muchos de los ratos agradables de la vida española tienen lugar alrededor de una buena comida.

Con este número pretendemos que ustedes también disfruten de esos buenos momentos de la comida española. Podrán ir al supermercado a comprar los alimentos y comparar las diferencias de precios y calidad. También van a poder aprender a cocinar algunos de los platos españoles más típicos con la ayuda de nuestras recetas de cocina. Y si no quieren cocinar les recomendamos ir de tapas, una estupenda costumbre española.

Esperamos que este número de MATERIALES les sea útil y divertido, y, como siempre, les animamos a que pongan en práctica alguna de nuestras recetas, ¡ya verán que ricas están!. Y a los más osados les sugerimos una ruta gastronómica por España, ¡se lo pasarán muy bien!

“En el supermercado”

Isabel Fernández
Consejería de Educación
Embajada de España
Washington, D.C.

Nivel:
Elemental.

Tipo de actividad:
Emparejar cantidades con artículos.
Descifrar precios de artículos.

Objetivos culturales:
Familiarizar a los alumnos con los artículos de consumo gastronómico español.
Reflexionar sobre el cambio de moneda y el coste de vida español \ americano.

Objetivos lingüísticos:
- Funciones comunicativas:
Expresar gusto y desacuerdo.
- Áreas léxicas:
Medidas y envases de alimentos.

Destrezas lingüísticas:
Expresión escrita.
Expresión oral.

Organización:
Trabajo individual.
Parejas.

Materiales:
- Ficha 1 (página 3).
- Ficha 2 (página 4).
- Fotos de artículos (páginas 5 y 6).

Procedimiento:

Actividad 1.
Entregar a cada alumno las fotos de los artículos con la Ficha 1. Se les indica que deberán casar cada apartado: tipo de envase con artículo, (ejemplo: una bolsa de rodajas de merluza). Deberán escribirlo al lado de la foto correspondiente.

Ficha 1

ENVASES

ARTÍCULOS

cartón de 1 litro	salmón ahumado
botella	naranjas
16 lonchas	vino de mesa
3 latas de 100 gr.	yogures
cesta de 1,5 Kg.	queso fundido
malla de 4 Kg.	margarina
lata de 5 litros	atún
paquete de 875 gr.	surtido de 5 frutos
bolsa de 800 gr.	paté de hígado
barra de 500 gr.	rodajas de merluza
bote de 350 gr.	masa de hojaldre
sobre de 100 gr.	chocolate a la taza
un trozo	aceite de oliva
tarro	queso de oveja
lote	salchichón
caja	leche
filete	mayonesa
frasco	jamón serrano
tableta	turrón
paletilla	galletas
tarrina	añojo

VOCABULARIO:

Lonchas. Slices.	Cesta. Basket.
Bolsa. Bag.	Bote. Tin.
Sobre. Packet.	Caja. Box.
Frasco. Bottle.	Paletilla. Leg.
Lata. Can.	Malla. Net.
Barra. Bar.	Lote. Lot.
Tarro. Jar.	Filete. Steak.
Tableta. Stick.	Tarrina. Small jar.



Actividad 2.

Se sitúa a los alumnos por parejas y se indica que el dólar está actualmente aproximadamente a 140 pts al cambio. Se les entrega la ficha número 2. Los artículos de la página 5 tienen marcados los precios en pesetas. Los alumnos tendrán que averiguar cuánto cuesta cada artículo al cambio en dólares, y cuánto pueden costar artículos parecidos de marcas parecidas en un supermercado estadounidense. Tendrán que valorar qué es más barato y qué es más caro comparativamente, así como qué artículos no se encuentran en la oferta de su supermercado.

Ficha 2

Número	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Precio en España												
Precio en dólares												
Precio en U.S.A.												

Actividad 3.

Con las fotos de las páginas 5 y 6 delante, los alumnos deberán hacerse por parejas las siguientes preguntas y comentarlas entre ellos.

1. ¿Cuáles de estos alimentos te gustan?
2. ¿Por qué te gustan?
3. ¿Cada cuánto tiempo sueles comerlos?
4. ¿Sueles comerlos solos o en comidas? ¿Con qué otros alimentos los combinas?.

Solución:

Actividad 1:

1) Cartón de 1 litro de leche. 2) Paquete de 875 gr. de galletas. 3) Lote de 4 yogures. 4) Bolsa de 800 gr. de rodajas de merluza. 5) Botella de vino de mesa. 6) Frasco de 450 ml. de mayonesa. 7) Caja de masa de hojaldre. 8) 16 Lonchas de queso fundido. 9) 3 Latas de 100 gr. de atún. 10) Barra de 500 gr. de salchichón. 11) Un trozo de queso de oveja. 12) Cesta de 1,5 Kg. de surtido de frutos secos. 13) Tableta de turrón. 14) Bote de chocolate a la taza. 15) Tarro de paté de hígado de oca. 16) Malla de 4 Kg. de naranjas. 17) Sobre de 100 gr. de salmón ahumado. 18) Filetes de ajo. 19) Paletilla de jamón serrano. 20) Lata de 5 litros de aceite de oliva. 21) Tarrina de margarina.



1. _____ 90 pts.



4. _____ 795 pts.

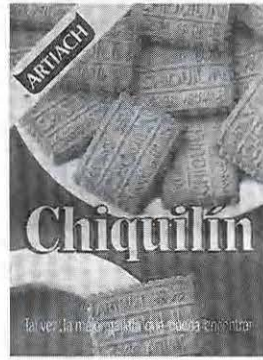


8. _____ 129 pts.



9. _____ 149 pts.

2. _____ 299 pts.



3. _____ 108 pts.



5. _____ 99 pts.



6. _____ 159 pts.



7. _____ 219 pts.



10. _____ 420 pts.

11. _____ 1.100 pts./Kg.



12. _____ 1.950 pts.





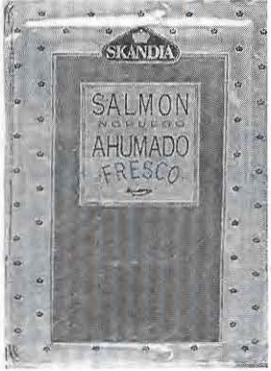
13. _____



14. _____



15. _____



17. _____



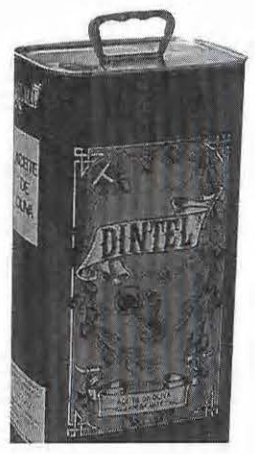
18. _____



19. _____



16. _____



20. _____



21. _____

“LINGO de alimentos”

Luis Lázaro
 Consejería de Educación
 Embajada de España
 Washington, D.C.

Nivel:
 Elemental (escuela elemental y superior).

Tipo de actividad:
 Juego.

Objetivos lingüísticos:
 - Áreas léxicas:
 Alimentos: Ingredientes y platos.
 Medidas y envases de alimentos.

Destrezas lingüísticas:
 Comprensión y expresión oral.
 Expresión escrita.
 Deletreo.

Organización:
 Grupos de cinco para el juego del LINGO.
 Gran grupo para las puestas en común.
 Parejas para la expresión escrita.

Materiales:
 - Lista de palabras relacionadas con la alimentación
 (página 7).

Procedimiento:
 - Los alumnos deben estar mínimamente familiarizados con el vocabulario que vamos a utilizar en este juego, y que, básicamente, son las palabras de menos de siete letras que figuran en el resto de las actividades de esta revista. Si no han trabajado con ellas, sería conveniente que el maestro se las hubiera explicado previamente.

- Se divide a la clase en grupos de cinco alumnos: un árbitro y dos parejas concursantes. El árbitro tiene la lista de palabras relacionada con los alimentos que figura más abajo, y a la que el maestro puede haber añadido cuantas palabras estime convenientes.
- El objetivo del juego es **adivinar palabras de la lista**, y se jugará siguiendo las “REGLAS DEL JUEGO” descritas en la siguiente página.
- Cada vez que se adivine una palabra, cada grupo de cinco alumnos discute su significado y escribe dos frases con la misma, que entregan al maestro. Éste lee a toda la clase las frases, y, entre todos, deciden si son correctas o no, y se aclaran los significados.
- Finalmente, el maestro pone todas las palabras en la pizarra y los alumnos, por parejas, escriben una composición en que aparezcan todas ellas. También éstas deben ser leídas en gran grupo, para que los alumnos puedan elegir por votación la composición más alimenticia de la clase.

VOCABULARIO:

<u>Envases y medidas</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Productos elaborados y semielaborados</u>			
=====	=====	=====			
Cartón	Litro	Salmón	Queso	Turrón	Paté
Loncha	Lata	Atún	Fruta	Caldo	Sopa
Cesta	Malla	Hígado	Aceite	Masa	Fritos
Gramo	Lote	Oliva	Oveja	Batido	Bollo
Caja	Filete	Leche	Jamón	Helado	Dulce
Frasco	Rodaja	Añojo	Ajo	Pasta	Zumo
Taza	Bolsa	Agua	Maíz	Paella	Cocido
Barra	Bote	Sal	Grano	Postre	Pisto
Sobre	Trozo	Arroz	Nata	Fabada	
Tarro		Limón	Harina		
		Azúcar	Huevo		
		Carne	Tocino		
		Laurel	Canela		
		Patata	Pan		
		Cacao	Tomate		
		Pulpo	Café		
		Lomo	Pollo		
		Judía	Cerdo		

REGLAS DEL JUEGO

- 1.- El árbitro elige una palabra de la lista, traza en un papel tantas líneas como letras tenga la palabra elegida e informa a las parejas concursantes:

“Tenéis que adivinar una palabra relacionada con la alimentación de... cinco letras”

— — — — —

- 2.- Uno de los alumnos de las parejas participantes, el que primero esté dispuesto, (lo manifestará levantando la mano), dice una palabra, relacionada con el tema del que se trate (en este caso de alimentación), y después la deletrea. Si lo hace correctamente, pasa el turno a su compañero de equipo. De lo contrario, pasa a la pareja siguiente, que vuelve a intentar adivinar la palabra. Los miembros del equipo no pueden hablar entre sí, tienen que actuar alternativamente y decir una palabra en un tiempo prudencial (se puede limitar el tiempo a 20-30 segundos por cada concursante).
- 3.- Si además de deletrear correctamente una palabra, ésta tiene letras iguales y en la misma posición, a la seleccionada por el árbitro, éste pondrá la/s letra/s acertada/s en su posición.

- La puntuación que se obtiene (y que controlará el árbitro), es la siguiente:

- * Un punto por palabra correcta y bien deletreada.
- * Dos puntos por cada letra “adivinada”.
- * Tres puntos por acertar la palabra entera.

Ejemplo práctico: Palabra propuesta: L I M Ó N

— — — — —

- 1) Componente 1, pareja A: HUEVO. Deletrea: Hache-U-E-Uve-O. Correcto: 1 punto.
2) Componente 2, pareja A: ARROZ. Deletrea: A-Erre-Erre-O-Zeta. Correcto: 1 punto.
Además, la O está en su lugar: 2 puntos.

— — — O —

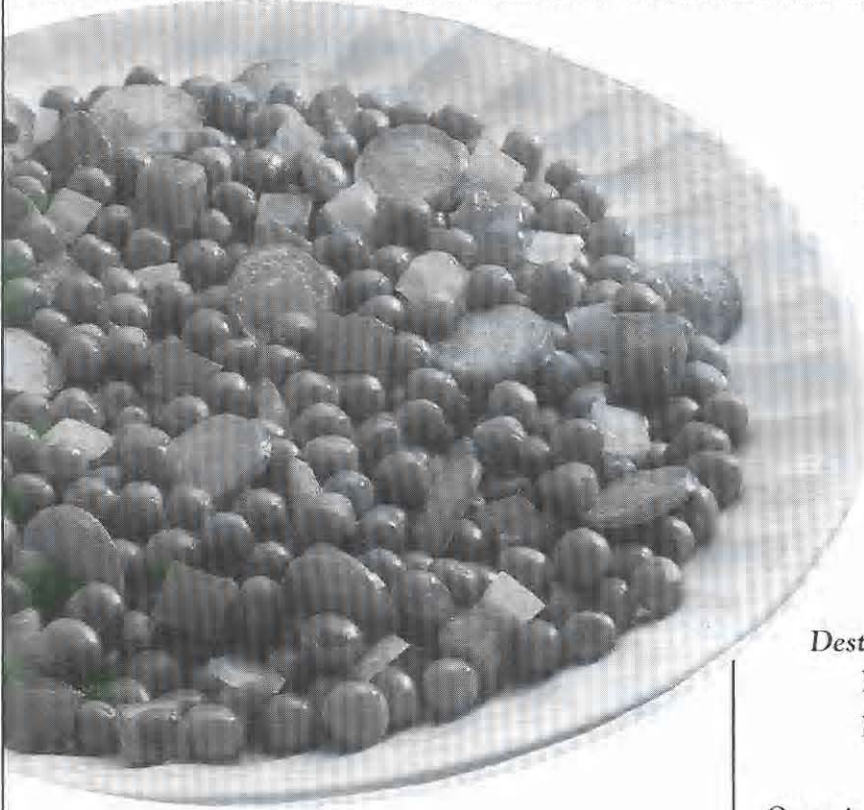
- 3) Componente 1, pareja B: OVEJA. Incorrecto. No tiene O en 4º lugar. 0 puntos. Pérdida de turno, que vuelve a la pareja A.
4) Componente 1, pareja A: JAMÓN. Deletrea: Jota-A-Eme-O-Ene. Correcto: 1 punto.
Además, la M y la N están en su lugar: 2+2 puntos.

— — M O N

- 5) Componente 2, pareja A: TURRÓN. Incorrecto. No tiene 5 letras y no termina en MON. 0 puntos. Pérdida de turno, que pasa a la pareja B.
6) Componente 1, pareja B: LIMÓN. Deletrea: Ele-I-Eme-O-Ene. Correcto: 1 punto.
Además ha colocado bien la L y la I (2+2 puntos), y la palabra completa (3 puntos).

PUNTUACIÓN TOTAL DE LA PAREJA A : 9 PUNTOS
PUNTUACIÓN TOTAL DE LA PAREJA B : 8 PUNTOS

“Las recetas de cocina”



Objetivos lingüísticos:

- Funciones comunicativas:
 - Discutir la forma correcta de cocinar un alimento.
 - Seguir instrucciones.
- Área léxica:
 - Alimentos.
- Estructuras gramaticales:
 - Oraciones impersonales con “se”.

Destrezas:

- Expresión escrita.
- Expresión oral.

Organización:

- Grupos de cuatro o cinco alumnos.

Materiales:

- Recetas I-IV (página 11).

Procedimiento:

- Se especifica en cada ejercicio.

Soluciones:

1. Vocabulario:

brown-dorar, soak-empapar, chop-picar, add-agregar, sprinkle-
espolvorear, pour-verter, dip-rebozar, sauté-rehogar, drain-escurrir,
beat-batir.

2. Recetas:

Guisantes: 3-4-1-2; Albóndigas: 2-4-5-1-3; Salsa: 5-3-1-2-4; Torrijas: 3-
5-4-2-1.

Carmen García

Consejería de Educación

Embajada de España

Washington, D.C.

Nivel:

Intermedio.

Elemental (actividad complementaria).

Tipo de actividad:

Formar una receta de cocina.

Juego (actividad complementaria).

Objetivo cultural:

Familiarizar al alumno con la cocina española.

1. **Vocabulario.** Se divide la clase en grupos de cuatro o cinco estudiantes que deben intentar casar los verbos ingleses con sus correspondientes en español para familiarizarse con el vocabulario.

brown	agregar: añadir.
soak	batir: golpear y remover una sustancia.
chop	dorar: tostar un poco.
add	empapar: remojar en un líquido.
sprinkle	escurrir: hacer que algo despida el líquido que contenga.
pour	espolvorear: esparcir una sustancia en polvo.
dip	picar: partir en trozos pequeños.
sauté	rebozar: bañar en huevo o harina un alimento.
drain	rehogar: freír a fuego lento y poco tiempo.
beat	verter: echar un líquido.

2. **Recetas.** En la página 11 se dan los ingredientes y las cantidades de unas recetas muy corrientes en España, más las recetas mismas pero desordenadas. Entregue a cada grupo una receta para que la ordene. Tienen un primer plato: guisantes (peas), un segundo: albóndigas (meatballs) y un postre: torrijas (French toast Spanish style).

3. **Elaborar una receta.** Finalmente los alumnos pueden producir sus propias recetas dejando volar la imaginación y utilizando los ingredientes y verbos trabajados anteriormente. Pero siempre deben ser platos posibles de llevar a la práctica, por ejemplo: un rollo de carne picada, unas hamburguesas, una ensalada o un pastel cuyo ingrediente principal sea el pan.

Actividad complementaria.

“DE LA HABANA HA VENIDO UN BARCO CARGADO DE.....”

El siguiente juego es muy antiguo y popular en España. Data del siglo pasado cuando España tenía colonias y los barcos arribaban a los puertos con los productos de ultramar, de ahí que a las tiendas que vendían estos comestibles se les llamara “Tiendas de ultramarinos”. Se puede jugar en la escuela para repasar vocabulario referente a alimentos o a cualquier materia, por ejemplo: capitales europeas, ríos de América del Norte, etc. y también en el coche durante un viaje para entretener a los más pequeños. Su dificultad depende de quién dirija el juego.

Material:

Un pañuelo, una pelota o un objeto que se pueda lanzar.

Procedimiento:

El profesor comienza la frase “De la Habana ha venido un barco cargado de... **FRUTA**” al terminarla lanza la pelota a un alumno que al recogerla tendrá que decir una fruta, este mismo alumno repite la frase: “De la Habana ha venido un barco cargado de...” y sin terminarla lanza la pelota a otro compañero que termina la frase con otra fruta. El alumno que no diga una fruta al recoger la pelota es eliminado. El profesor puede interceptar la pelota cuando considere que ya se ha repasado suficientemente el producto e introducir uno nuevo, por ejemplo: carne, pescado, verduras, etc.

Receta I.

-GUISANTES SENCILLOS (6 personas)

2 1/2 a 3 kg. de guisantes,
2 cebolletas frescas,
3 cucharadas soperas de aceite fino,
100 gr. de jamón serrano veteadado,
1 cucharada (de las de café) de agua fría
sal.

- 1.- Se agrega entonces el agua y el azúcar, se tapa la cacerola y se dejan cocer.
- 2.- A los 25 minutos se agrega el jamón muy picado. Se cuecen de 35 minutos a una hora, según lo tiernos que sean, vigilando para que no se deshagan.
- 3.- En una cacerola se pone el aceite a calentar; una vez caliente, se ponen las cebolletas enteras a rehogar unos tres o cuatro minutos.
- 4.- Después se añaden los guisantes, que se rehogan un poco.

Receta III.

-SALSA DE ALBÓNDIGAS

4 cucharadas soperas de aceite,
100 gr. de cebolla picada,
2 tomates maduros medianos,
2 1/2 vasos de agua (de los de agua),
unas ramitas de azafrán (pocas),
2 cucharadas soperas rasadas de harina, sal.

- 1.- Se agregan entonces dos vasos de agua y sal.
- 2.- Se vierte por encima de las albóndigas.
- 3.- Después se añaden los tomates, el pan rallado y la sal.
- 4.- Se dejan cocer de 20 a 30 minutos las albóndigas en su salsa.
- 5.- En una sartén se pone el aceite a calentar; cuando está, se echa la cebolla y se deja dorar unos minutos.

Receta II.

-ALBÓNDIGAS (6 personas)

1/2 kg. de carne picada,
1 ramita de perejil,
1 diente de ajo,
4 cucharadas soperas de pan rallado,
3 cucharadas soperas de vino blanco,
1 huevo batido,
1/2 litro de aceite,
1 plato soperos con harina, sal.

- 1.- En una sartén se pone el aceite a calentar y se fríen las albóndigas.
- 2.- En una ensaladera se pone el perejil y el ajo muy picados y el huevo un poco batido.
- 3.- Una vez fritas se van colocando en una cacerola. Añadirle más tarde la salsa.
- 4.- Se añade la carne, el pan rallado, el vino y la sal.
- 5.- Después de bien mezclado todo se hacen bolas con las manos y, una vez formadas se pasan por harina.

Receta IV.

-TORRIJAS (8 personas)

1 pan de torrijas (mejor comprado la víspera),
de 3/4 a 1 litro de leche hirviendo,
3 cucharadas soperas de azúcar,
2 o 3 huevos,
1 litro de aceite (sobrará)
azúcar molida para espolvorearlas.

- 1.- Y se dejan escurrir un poco. Se colocan en la fuente donde se vayan a servir, espolvoreándolas con azúcar.
- 2.- Al momento de freír las torrijas, se rebozan en el huevo batido y se colocan en el aceite caliente.
- 3.- Se corta la barra de pan en rodajas de un dedo de gruesas y se colocan en una fuente un poco honda.
- 4.- En un plato soperos se baten dos huevos.
- 5.- Se pone la leche a calentar con las tres cucharadas de azúcar y cuando está a punto de cocer se vierte sobre el pan.

4

ACTIVIDAD

“Diets”

Carmen Moreno
Consejería de Educación
Embajada de España
Washington, D.C.

Nivel:
Intermedio.

Tipo de actividad:
Rehacer un texto a partir de sus partes.

Objetivos lingüísticos:

- Funciones comunicativas:
Organización retórica de un texto.
Establecer correspondencias entre textos de dos tipos.
- Área léxica:
Alimentos

Destrezas lingüísticas:
Comprensión lectora y expresión escrita.

Organización:
Parejas.

Materiales:

- Textos sobre dietas (página 13).
- Ficha de ingredientes (página 12).

Procedimiento:

1. Recortar por separado los títulos de las dietas, los subtítulos, los ingredientes y el párrafo que describe el tipo de personas que siguen cada una de ellas y los dibujos que las ilustran (página 13). Los estudiantes, en parejas, deberán rehacer los textos adjudicándole a cada uno la ilustración correspondiente.
2. Entregar a cada pareja la ficha denominada “Ingredientes” (página 12). Los estudiantes deberán decidir a qué tipo de dieta corresponde cada plato y por qué.
3. Como tarea para hacer en casa, los alumnos pueden hacer una lista de 10 platos típicos de sus familias o de la zona donde viven, acompañando cada uno de ellos de una lista de ingredientes. A continuación deben decidir a qué tipo de dieta corresponde cada uno de ellos y por tanto qué tipo de dieta se sigue en cada una de las familias y en general en toda la clase.

INGREDIENTES

SALCHICHAS ENVUELTAS

Ingredientes:
Un paquete de salchichas de Francfort,
un paquete de masa de hojaldre fina congelada,

unas lonchas de queso de sandwich,
unas lonchas de jamón de York,
un huevo.

TARTA DE CUMPLEAÑOS

Ingredientes:

- 75 grs. de harina
- 25 gr. de cacao
- 100 grs. de azúcar
- 300 grs. de azúcar glass
- 4 huevos
- guindas
- 200 grs. de nata montada

ENSALADA DE PATATAS Y VINAGRETA DE ANCHOAS

Ingredientes:
300 gr. de patatas (pequeñas y nuevas)
100 gr. de aceitunas negras
3 cebolletas
1 repollo
aceite, sal, pimienta

100 ml. (½ vaso) de aceite de oliva
4 cucharadas de vinagre de jerez
4 anchoas
albahaca, perejil

CODILLO CON REPOLLO

Ingredientes:
1 kg. de codillo de vaca
1 repollo
100 gr. de tocino magro
50 gr. de manteca de cerdo
4 cucharadas de sofrito

de tomate
200 ml. (1 vaso) de vino blanco
1 pastilla de caldo de carne Maggi
laurel, aceite, canela en polvo
sal, pimienta

DIETA UBUNDANTE

Un exceso de energía

● **Alimentos integrantes:** cocidos, fabada, lentejas y otras legumbres guisadas, asados, carnes grasas (cerdo, cordero), embutidos y productos de charcutería, pan y vino.

● **¿Quién la sigue?:** personas especialmente del mundo rural, sobre todo del interior, norte y noroeste de España, así como la población urbana poco o nada preocupada por las relaciones entre alimentación y salud. También suelen seguir esta dieta individuos con una actividad física intensa.

DIETA MEDITERRANEA

Una tradición sana

● **Alimentos integrantes:** Ensaladas, frutas, verduras, alimentos fritos con aceite de oliva, más pescados que carne, arroz, pan y pastas alimenticias, legumbres secas, algunos productos lácteos y cantidades moderadas de vino.

● **¿Quién la sigue?:** Personas que comen preferentemente en el hogar, cuya actividad no presupone gran esfuerzo físico y con cierto conocimiento de que la alimentación debe ser variada y no excesiva.



DIETA INFANTIL

Educar para el futuro

● **Alimentos integrantes:** pastas alimenticias, productos preparados congelados, alimentos fritos, patatas fritas, filetes empanados, productos de bollería y pastelería industrial, preparados para untar en el pan (cremas de cacao con nueces), leche y derivados lácteos, yogures, preparados para postres dulces, helados, caramelos, productos de confitería, zumos, bebidas refrescantes.

● **¿Quién la sigue?:** población infantil e incluso adolescente, especialmente en el medio urbano. En este segmento de población es esencial una educación alimentaria tanto en el hogar como en la escuela (dentro de la cual, el comedor escolar puede desempeñar un gran papel).



DIETA LIGERA

Al borde del equilibrio

● **Alimentos integrantes:** Ensaladas, carne o pescado a la plancha, leche desnatada, yogures, productos ligeros (*light*), preparados hipocalóricos (batidos, barritas), té, agua en cantidad.

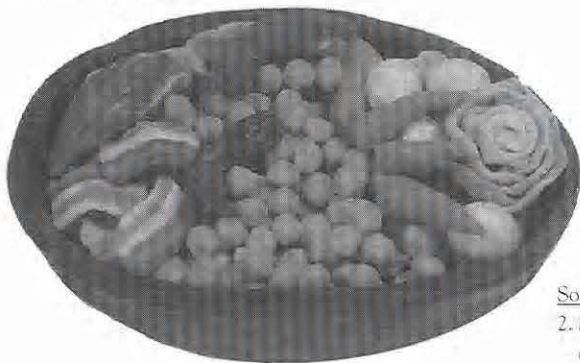
● **¿Quién las sigue?:** Personas jóvenes y de todas las edades que por razones estéticas y/o de salud están preocupadas o incluso obsesionadas por el sobrepeso. Suelen ser personas de nivel social medio-alto o alto, con una vida profesional o social activa.

DIETA RAPIDA

Comida urbana

● **Alimentos integrantes:** Hamburguesas, pizzas, bocadillos, pinchos, patatas fritas, productos fritos, ensaladas, platos preparados y precocinados, productos de pastelería y bollería industrial, helados, cerveza, bebidas refrescantes y café.

● **¿Quién la sigue?:** Jóvenes y profesionales que comen fuera del hogar y con poco tiempo. Personas que viven solas o familias que deseen una preparación rápida de las comidas (con la probable excepción de los fines de semana).



Solución:

2. Salchichas envueltas: dieta rápida; Codillo con repollo: dieta abundante; Tarta de cumpleaños: dieta infantil; Ensalada de patatas y vinagreta de anchoas: dieta mediterránea.

Abel Marín Font. "El País Semanal".
26 de septiembre, 1993.

5

ACTIVIDAD

“Trucos de cocina”

Carmen Moreno

Consejería de Educación

Embajada de España

Washington, D.C.

Nivel:

Intermedio.

Tipo de actividad:

Ejercicio de transformación.

Objetivos lingüísticos:

- Funciones comunicativas:
Reformular información.
- Estructuras gramaticales:
Oraciones finales.
- Área léxica:
Alimentos

Destrezas lingüísticas:

Todas.

Organización:

Grupos de tres parejas.

Materiales:

- Textos (página 15).

Procedimiento:

1. Cada pareja, dentro de cada grupo, leerá sólo cinco de los trucos del cocinero Arzak (página 15) y tratará de transformarlos en oraciones finales de acuerdo con el siguiente ejemplo:

* Quitar la corona de las zanahorias antes de guardarlas en la nevera. Las reseca mucho.

→ Para que las zanahorias no se resequen, hay que quitarles la corona antes de guardarlas en la nevera.

2. A continuación las parejas, por turnos, irán leyendo en voz alta la primera parte de sus oraciones y el resto de los miembros del grupo intentarán completar la segunda parte de forma lógica. No es necesario que coincida con el truco propuesto por Arzak.

3. Cada pareja, por escrito, intentará aportar algún truco de cocina que conozca o que invente. Los trucos pueden ser formulados en forma de oraciones finales o de manera más libre, tal y como están en el texto original. Se escogerá el truco más útil, el más creativo y el mejor razonado.

LOS TRUCOS DE ARZAK



Juan Mari Arzak, el creador e impulsor de la *nueva cocina* en España y propietario de uno de los restaurantes galardonados con tres estrellas Michelin.

■ Los ajos se pelan mejor poniéndolos a remojo en agua caliente.

■ Si hacemos palomitas, explotan mejor si se congela antes el maíz.

■ Cuando la sal está húmeda, echarle unos granos de arroz.

■ Los plátanos verdes maduran mejor al lado de un plátano maduro.

■ Cuando la nata no monta bien, echarle tres o cuatro gotas de zumo de limón.

■ El ajo picado se conserva en aceite crudo.

■ Para cortar bizcocho caliente, utilizar hilo dental en vez de cuchillo.

■ Para que no se le pegue una masa a las manos, amásela dentro de una bolsa de plástico.

■ Para que no se queme la mantequilla al freírla, mezclar con un poco de aceite.

■ Las verduras no pierden su color si después de hervirlas se meten en agua con hielos.

■ Si quiere obtener un poco de jugo de un limón sin que se seque, pínchelo con una aguja y apriete.

■ Poner harina y limón al cocer las alcachofas para que no se queden negras.

■ La acidez de los pimientos desaparece añadiendo un poco de azúcar.

■ Frotar las cáscaras de huevo con la mitad de un limón para evitar que se rompan durante la cocción.

■ Si se quiere que la carne quede con más color y menos hecha, hacerla con mantequilla en vez de aceite.

Juan Mari Arzak. "El País Semanal". Otoño, 1993.



ACTIVIDAD

“El mapa de la cocina regional española”

Javier Santos
Oficina de Educación
Consulado General de España
San Francisco, CA

Nivel:
Intermedio (escuela elemental).

Tipo de actividad:
Sondeo de un texto.
Rompecabezas y juego.

Objetivos culturales:
Introducción al mapa de las comunidades autónomas.
Introducción a la gastronomía española.

Objetivos lingüísticos:
- Áreas léxicas:
 Productos alimenticios.
 Puntos cardinales.

Destrezas lingüísticas:
Comprensión oral y escrita.

Otras destrezas:
Localización de lugares en un mapa.
Desarrollo de la percepción visual-espacial.

Organización:
Grupos de seis.

Materiales:
- Texto (página 17).
- Tarjetas de comunidades autónomas (página 18).
- Ilustraciones de platos regionales (página 19).
- Mapa de España (página 20).
- Tarjetas de ingredientes y Tablero de bingo (página 21).

Procedimiento:

1. Rompecabezas del mapa de las regiones de España.

a) **Confeccionar las fichas.** Utilizar 17 fichas (*index-cards*) en blanco en las que se irán pegando por un lado las “Tarjetas de comunidades autónomas” (página 18) de las que se habrán borrado las soluciones. Pegarles por el otro lado las siluetas de las comunidades correspondientes después de haberlas recortado del mapa (página 20) y borrado los nombres de las comunidades.

b) La clase se dividirá en grupos de seis personas. Cada grupo recibirá un juego de fichas (17, una por cada Comunidad). Es decir, cada miembro del grupo recibirá dos o tres fichas.

c) Tras explicar la división de España en comunidades autónomas (se puede utilizar el mapa de la página 20 convertido en transparencia) y la situación real de las Islas Canarias (frente a la costa atlántica del sur de Marruecos) se pedirá a los alumnos que identifiquen rápidamente los perfiles de sus fichas para anotar en ellas el nombre de la comunidad y su situación en el mapa de España.

d) Seguidamente se les dará el texto de la página 17 en donde buscarán la información que les falta para completar la segunda parte de sus fichas. Con alumnos de nivel más avanzado se puede hacer un ejercicio de comprensión auditiva donde el profesor lee el texto en voz alta mientras los alumnos rellenan las fichas. En ambos casos habrá trabajado el vocabulario previamente utilizando *realia*, fotos o dibujos (se pueden utilizar los de las “Tarjetas de ingredientes” de la página 21 y los “Platos regionales de España” de la página 19).

e) Una vez completadas las fichas, cada estudiante escribirá, dentro de las siluetas, el nombre de la comunidad autónoma correspondiente para a continuación recortarlas. Seguidamente se les repartirá un mapa (página 20) en blanco (borrar los nombres y límites entre las comunidades) sobre el que se procederá a completar el rompecabezas.

2. Bingo de los platos regionales. Se especifica el procedimiento en la página 21.

EL MAPA DE LA COCINA ESPAÑOLA

La división de España en 17 regiones, llamadas *Comunidades Autónomas*, se basa en la historia, la lengua que se habla y las costumbres de cada una de estas regiones. Así, no es extraño que cada una de las regiones tenga una *gastronomía* propia.

En algunos casos, los *platos* han conseguido fama internacional, como ha ocurrido con la **paella VALENCIANA**, cuyo ingrediente fundamental es el arroz, la **fabada ASTURIANA**, un plato cocinado con alubias (“*fabes*”, en Asturias, una variedad de “*frijoles*”, como se les llama en América) y diferentes productos derivados del cerdo: morcilla, tocino, chorizo, etc., o el **cocido MADRILEÑO** de la capital, que utiliza garbanzos además de patatas, repollo, tocino, chorizo, etc.

En el norte de España, el excelente pescado y marisco del mar Cantábrico domina las recetas. Y entre las regiones cantábricas, el **PAÍS VASCO**, está considerado como el paraíso de las *sociedades gastronómicas*: es raro encontrar a alguien allí que no aprecie la cocina. El plato más destacado es el **bacalao al pil-pil** que sólo necesita añadir pimientos secos al bacalao. **CANTABRIA** ofrece, junto a los pescados y cocidos, excelentes postres. Quizás el más destacado sean las **natillas**, cuyos únicos ingredientes son huevos y leche. La cocina de **GALICIA** es una de las más extendidas en el mundo, debido a la emigración. Es difícil escoger un plato que represente a la región, pero, indudablemente, la **empanada** es un símbolo gastronómico. La *masa*, hecha de harina, huevos y manteca, se puede rellenar con diferentes carnes o pescados, aunque una de la más populares está hecha con la “*xouba*”, una especie de sardina.

En cambio, en las regiones que bordean el río Ebro, no lejos de la frontera con Francia, las carnes (tanto de ganadería como de *caza*) y los productos de su rica *huerta* compiten en fama con sus vinos (los vinos de la Rioja están entre los más famosos de España). En **ARAGÓN** nació una receta popular en todos los hogares españoles: el **pollo al chilindrón**, preparado en una salsa de pimientos rojos, tomate y cebolla. Los pimientos rojos se utilizan también mucho en la cocina de

LA RIOJA, donde se preparan los mejores **pimientos rellenos** de toda España. En **NAVARRA**, la última de las regiones de la ribera del Ebro, se prepara una inmejorable **menestra**, a base principalmente de espárragos y alcachofas, a los que se añaden también judías verdes y guisantes.

CATALUÑA posee, sin duda, una cocina sofisticada, aunque algunos de sus platos más famosos, como es la **butifarra con “mongetes”** (un tipo de alubias) proceden de la cocina hogareña. La butifarra es una especie de salchicha hecha de carne de cerdo. Al sureste, en la costa del Mediterráneo, **MURCIA** posee, al igual que Valencia, una larga tradición de arroces y pescados, que combinan sabiamente con las verduras de su rica huerta. Uno de los platos más sabrosos es el **arroz al caldero**, preparado con pescado local, y que combina extraordinariamente las virtudes de una sopa de pescado y un arroz, servido con mayonesa de ajo o “*alioli*”. En **ANDALUCÍA** tiene su origen otro de los platos cuya fama se ha extendido más allá de nuestras fronteras: el **gazpacho**, que es una sopa que se sirve fría, y cuya base son los tomates maduros.

Muchos son los platos típicos que se pueden *degustar* en **CASTILLA-LEÓN**, entre ellos destaca el **cochinillo asado**, que se prepara con un cerdo casi recién nacido. Pero la región española con una más larga tradición en el cuidado y aprovechamiento del cerdo es **EXTREMADURA**. Allí se producen los mejores **embutidos** derivados del cerdo: jamón serrano, lomo, chorizo, morcillas, etc. En **CASTILLA-LA MANCHA** se prepara el **pisto manchego**, cuyo origen está en el pasado árabe de España, y cuyos principales ingredientes son los pimientos verdes y rojos, tomates y calabacines.

También las islas tienen una larga tradición *culinaria*. En las **ISLAS CANARIAS** se sirven las **papas arrugadas**, que es un plato de patatas cocidas y servidas con la salsa típica de la isla, el mojón, preparada con aceite, vinagre, ajo y sal. La cocina de las **ISLAS BALEARES**, además de sus populares sopas, y sus excelentes pescados, hace uso extensivo de la berenjena, que normalmente se rellena con carne o pescado. Las **berenjenas a la mallorquina** usan un relleno de sobrasada, un embutido local que se obtiene del cerdo.

Comunidad: VALENCIA
 Situación: Este

 Plato regional: Paella
 Ingredientes: arroz

Comunidad: ASTURIAS
 Situación: Norte

 Plato regional: Fabada
 Ingredientes: alubias,
 productos del cerdo

Comunidad: MADRID
 Situación: Centro

 Plato regional: Cocido
 Ingredientes: garbanzos,
 patatas, repollo,
 tocino, chorizo

Comunidad: GALICIA
 Situación: Noroeste

 Plato regional: Empanada
 Ingredientes: harina, huevos,
 manteca, sardinas

Comunidad: ARAGÓN
 Situación: Noreste

 Plato regional: Pollo al chilindrón
 Ingredientes: pimientos rojos,
 tomate, cebolla

Comunidad: LA RIOJA
 Situación: Noreste

 Plato regional: Pimientos rellenos
 Ingredientes: pimientos rojos

Comunidad: NAVARRA
 Situación: Noreste

 Plato regional: Menestra
 Ingredientes: espárragos,
 alcachofas, judías
 verdes, guisantes

Comunidad: CATALUÑA
 Situación: Noreste

 Plato regional: Butifarra con "mongetes"
 Ingredientes: judías blancas,
 carne de cerdo

Comunidad: MURCIA
 Situación: Sureste

 Plato regional: Arroz al caldero
 Ingredientes: pescado,
 arroz, mahonesa de
 ajo

Comunidad: ANDALUCÍA
 Situación: Sur

 Plato regional: Gazpacho
 Ingredientes: tomates
 maduros

Comunidad: CASTILLA-LEÓN
 Situación: Centro

 Plato regional: Cochinillo asado
 Ingredientes: cerdo casi
 recién nacido

Comunidad: CASTILLA-LA MANCHA
 Situación: Centro

 Plato regional: Pisto manchego
 Ingredientes: pimientos verdes
 y rojos, tomates,
 calabacines

Comunidad: CANARIAS
 Situación: Océano Atlántico

 Plato regional: Papas arrugadas
 Ingredientes: patatas con
 "mojón", aceite,
 vinagre, ajo y sal

Comunidad: BALEARES
 Situación: Mar Mediterráneo

 Plato regional: Berenjenas
 Ingredientes: berenjenas,
 carne de cerdo o
 pescado

Comunidad: PAÍS VASCO
 Situación: Norte

 Plato regional: Bacalao al pil-pil
 Ingredientes: pimientos
 secos, bacalao

Comunidad: CANTABRIA
 Situación: Norte

 Plato regional: Natillas
 Ingredientes: huevos y
 leche

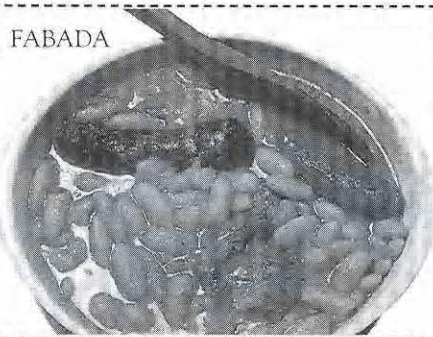
Comunidad: EXTREMADURA
 Situación: Oeste

 Plato regional: Embutidos
 Ingredientes: productos
 del cerdo

PAELLA



FABADA



COCIDO MADRILEÑO



EMPANADA



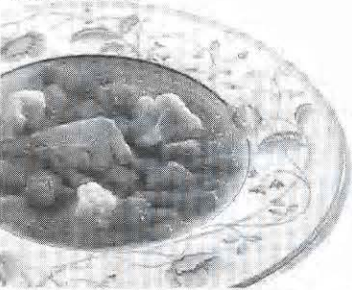
POLLO AL CHILINDRÓN



PIMIENTOS RELLENOS



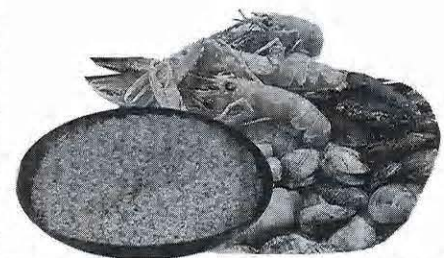
MENESTRA



BUTIFARRA CON "MONGETES"



ARROZ AL CALDERO



GAZPACHO



COCHINILLO ASADO



PISTO MANCHEGO



PAPAS ARRUGADAS



BERENJENAS A LA MALLORQUINA



BACALAO AL PIL-PIL



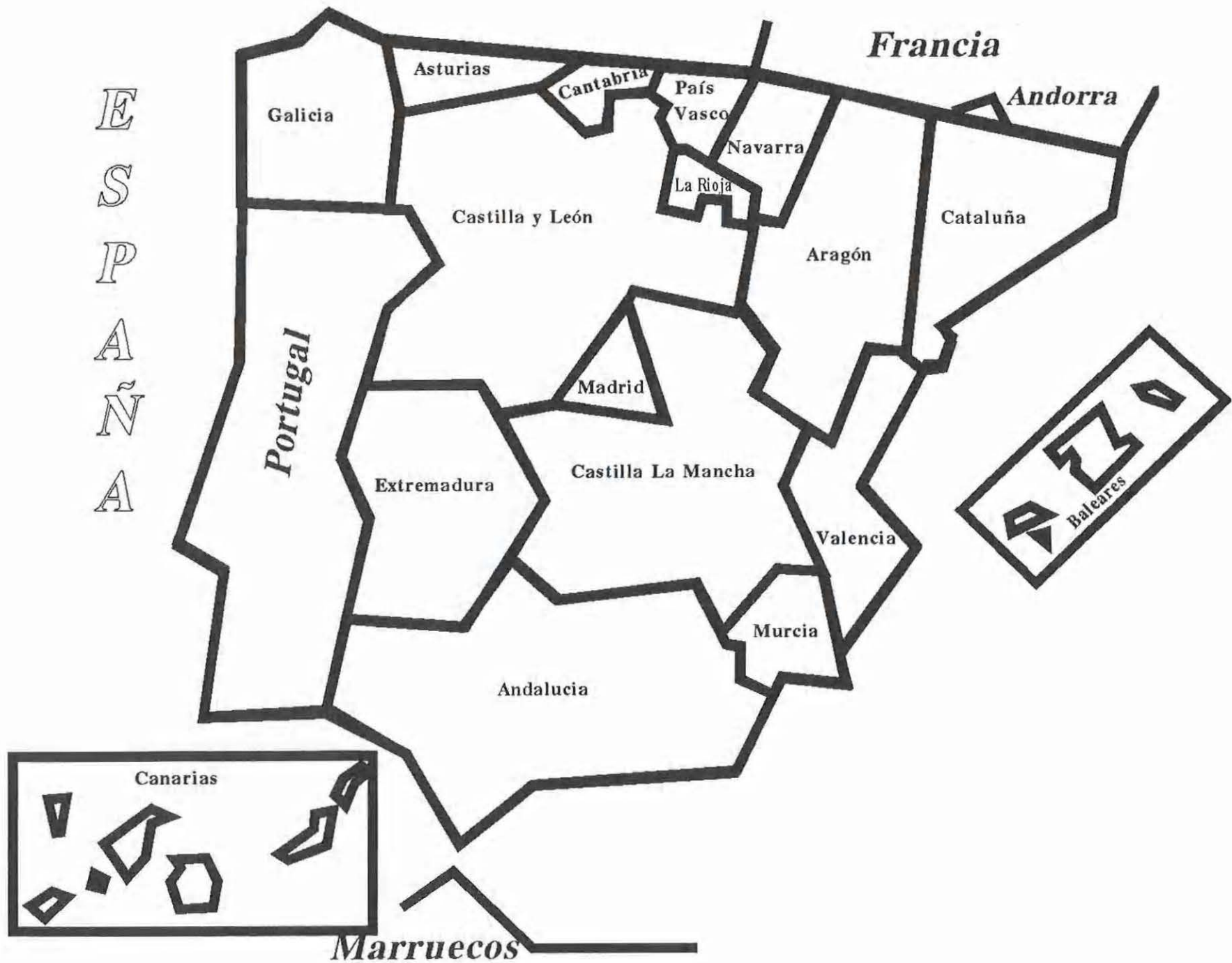
NATILLAS



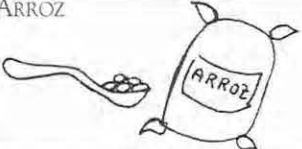
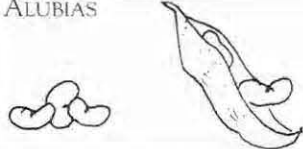

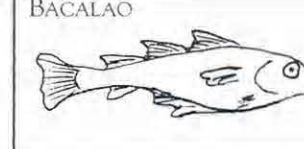
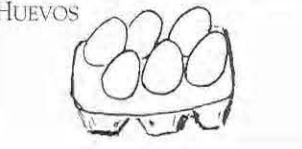


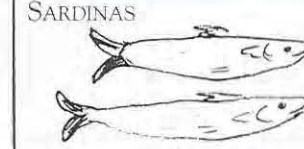
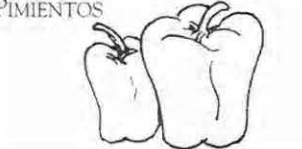




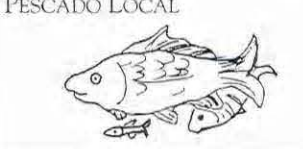
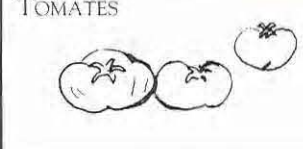
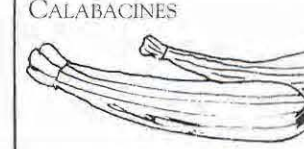
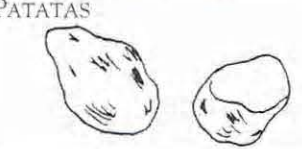

EMBUTIDO



E
S
P
A
ÑA



TARJETAS DE INGREDIENTES

ARROZ 	ALUBIAS 	GARBANZOS 	BACALAO 
HUEVOS 	LECHE 	HARINA 	SARDINAS 
PIMIENTOS 	ESPÁRRAGOS 	ALCACHOFAS 	JUDÍAS VERDES 
PRODUCTOS DEL CERDO 	PESCADO LOCAL 	TOMATES 	CALABACINES 
PATATAS 	BERENJENAS 		

TABLERO DE BINGO

a) Cada estudiante o grupo recibirá una copia de las “Tarjetas de comunidades autónomas” de la página 18 (que servirá como referencia rápida para la realización del juego del bingo); el “Tablero del bingo” y las “Tarjetas de ingredientes” de la página 21. Escogerá nueve ingredientes que colocará sobre cada una de las casillas del tablero.

b) A continuación, el profesor, o un estudiante capacitado, leerá en voz alta los nombres de los platos regionales que él escoja. Los estudiantes irán levantando de su tablero los ingredientes que pertenezcan a los platos que nombre el profesor. Ganará el juego el grupo o estudiante que primero se deshaga de todos los ingredientes.

Variante: se repartirán las ilustraciones de los platos regionales (página 19) para que los participantes escojan nueve. El profesor leerá ingredientes y los jugadores se irán deshaciendo de las correspondientes tarjetas de platos.

7

ACTIVIDAD

“El vino: una tradición de la cultura mediterránea”

Isabel Fernández
Luis Lázaro
Carmen Moreno
Consejería de Educación
Embajada de España
Washington, D.C.

Nivel:

Intermedio a avanzado.

Tipo de actividad:

Ejercicios de comprensión lectora.
Debate.

Objetivos culturales:

Familiarizar a los alumnos con la cultura del vino en España.

Objetivos lingüísticos:

- Funciones comunicativas:
Convencer a los demás de nuestro punto de vista.
- Áreas léxicas:
Tipos y descripciones de vinos.
Adjetivos para describir vinos.
Adjetivos para describir personalidades.

Destrezas lingüísticas:

Comprensión lectora.
Expresión oral.

Organización:

Parejas para la realización de las actividades de “Doce vinos españoles”.
Pequeño grupo para la preparación de los debates.
Gran grupo para la realización de los debates.

Materiales:

- Mapa de las comunidades autónomas (página 20).
- “Doce vinos españoles” (página 23).
- Textos y fotos “Las señoras del vino” (página 25).

Procedimiento:

Se especifica en cada actividad.

SOLUCIONES:

I. “Doce vinos españoles”.

1. Galicia: La Val/Albariño; Navarra: Guelbenzu; La Rioja: Marqués de Murrieta; Cataluña: Raimat, Mont Marçal y Anna de Codorní; Castilla - La Mancha: Estola Gran Reserva y Manuel Manzaneque; Andalucía: Fino La Ina y Alfonso Oloroso Seco; Castilla - Leon: Mauro y Palacio de Bornos.
2. 1-h ; 2-i ; 3-a ; 4-l ; 5-j ; 6-e ; 7-k ; 8-g ; 9-f ; 10-b ; 11-d ; 12-c.

II. “Las señoras del vino”.

- 1.- Foto A: Sí, Galicia, California; Foto B: Sí, Jerez, Jerez; Foto C: No, ¿, Aranda de Duero; Foto D: Sí, Francia, Cenicero; Foto E: Sí, Logroño, Logroño; Foto F: No, Pontevedra, Pontevedra.
- 2.- Elegantes ✓, Ricas ✓, Trabajadoras ✓, Emprendedoras ✓, Agresivas ?, Luchadoras ✓, Viajeras ?, Valientes ✓, Educadas ✓, Astutas ?, Ordenadas ?, Simpáticas ?, Tozudas ?, Charlatanas ?, Creativas ?.

I. “Doce vinos españoles”.

Procedimiento:

Se divide a la clase en parejas, y a cada una se le proporciona un mapa de las comunidades autónomas (página 20) y la página “Doce vinos españoles” (página 23). Deben realizar las siguientes actividades:

1. Une cada vino con la comunidad autónoma de que procede (en el mapa figura un nombre o una estrella por cada procedencia). Para ello puedes consultar el mapa de España dividido en comunidades autónomas. Debes saber además que, de los vinos que tienes delante, los espumosos se hacen en Cataluña, los olorosos provienen de Andalucía y los afrutados del noroeste.
2. Une cada vino con el adjetivo que mejor lo describa:

- | | |
|--------------------------|---------------|
| 1. Mauro | a. Fulgurante |
| 2. Raimat | b. Sincero |
| 3. Guelbenzu | c. Delicado |
| 4. Manuel Manzaneque | d. Sublime |
| 5. Marqués de Murrieta | e. Coqueto |
| 6. Estola Gran Reserva | f. Suave |
| 7. Anna de Codorní | g. Vago |
| 8. Mont Marçal | h. Alocado |
| 9. La Val/Albariño | i. Elegante |
| 10. Palacio de Bornos | j. Delicioso |
| 11. Alfonso Oloroso Seco | k. Besador |
| 12. Fino La Ina | l. Teatral |



Mauro 1990

Bodega Mauro
1.075 pesetas

Este vino maduro, color cereza o más bien picota, pertrechado de esos tatinos que conviene estudiar en el diccionario, es un vino alocado si se le ve cabalgar por las autopistas modernas de las gargantas amaestradas. Vino de tierras de Peñafiel, amante seguro.



Marqués de Murrieta Reserva 1987

Rioja.
Bodegas Murrieta.
1.250 pesetas.

A este Murrieta habría que hacerle un poema a la manera de Gustavo Adolfo Bécquer: "¿Quieres que de ese néctar delicioso / no te amargue la hez? / Pues aspirale, acércale a tus labios / y déjale después". Justo eso.



Guelbenzu 1989

Navarra.
Bodegas Guelbenzu.
675 pesetas.

Más cabernet sauvignon. Su intenso color lo es con tal fulgor que no haría falta más para enamorarse un poco. Silencio y un sorbo antes de continuar con este vino que recordará a otra uva de oro: la merlot.



Raimat Cabernet Sauvignon 1989

Costers del Segre.
Bodegas Raimat.
1.200 pesetas.

Toda la elegancia, toda la carnosidad de su cuerpo, todo su color granate, se retuerce de dolor si no se mira con ojos pasmados de amor interesado. Es una victoria más de la Cataluña del blanco tranquilo y del espumoso



La Val / Albariño 1992

Rías Baixas.
Limeres
Rodríguez, SA.
1.000 pesetas

Un vino blanco de Galicia que ha saltado al mercado por encima de todos los prejuicios que hubiere con el Albariño. Amarillo tenue, afrutado, ligero, compuesto como una sinfonía en botella preciosa.



Palacio de Bornos

Antonio Sanz.
Rueda.
850 pesetas

Vino seco de esta tierra vivero de ilusiones y de realidades. Y en todo caso, tierra de hechos vinícolas que se han saltado a la torera todas las vallas. Es un vino que no engaña, ni adormece, que huele, que sabe y se deja sin grave compromiso.



12 vinos españoles



Mont Marccal, brut nature 1988

Bodega Manuel Sánchez e Hijos.
1.000 pesetas.

Se trata de un vino con burbujas gaudul, muy gaudul. No hay que fiarse, porque su color amarillo, sus olores aromáticos y su regusto en el paladar, muy completo, camelan.



Anna de Codorniu, brut

Bodega Codorniu.
1.260 pesetas.

Anna es amante, novia sería, esposa, lo es todo, todo lo que se quiera: sus burbujas son besos interminables que suben del fondo de la copa; huele a sí misma y gusta mucho, muchísimo. Anna no impide nada a nadie. Basta con aparentar el amor.



Manuel Manzanque 1992

Espronceda, 34, SA.
1.500 pesetas.

Ya lo dijo El Guerra, el califa cordobés: "Aquí no pasa *na*. Y si tiene que *pasá* algo que *pase*". Y ha pasado. Es la bomba del otoño del vino 1993. Manzanque, hombre de teatros, le ha hecho un guiño al cabernet sauvignon. Y lo ha hecho en La Mancha.



Alfonso Oloroso Seco

Jerez.
Bodegas González
Byass.
875 pesetas.

Aquí hemos llegado ante un oloroso seco sublime, gran desconocido, como todos los vinos de Jerez que se beben en el mundo entero, menos en España. Mejor para aperitivo y nada mejor para postre.



Fino La Ina

Jerez.
Bodegas Domecq.
860 pesetas.

Es del color de la tierra, es de la amarillez universal del jerez. Huele y sabe a lo que uno le dé la gana, porque depende del tratamiento que se les dé a estos vinos delicados, únicos en el mundo. Un consejo: jamás abrir una botella y no acabarla.



Estola Gran Reserva 1982

Mancha.
Bodega Ayuso.
910 pesetas.

He aquí un vino solitario que se lo pelean las multitudes. Su color es teja, su botella es historiada como no lo son muchas botellas. Y oliéndolo y chasquéandolo en la boca, es vino coqueto que se queda, que llena y agrada.

II. "Las señoras del vino".

Procedimiento:

Se entregará a los alumnos, distribuidos en parejas, una copia de las fotografías y los textos de "Las señoras del vino" (página 25).

1. Los alumnos tendrán que buscar en ellos la información necesaria para completar el siguiente cuadro:

FOTO	¿TRADICIÓN FAMILIAR?	LUGAR DE ORIGEN	RESIDENCIA

2. A continuación hay una lista de adjetivos que podrían ser aplicados a todas estas mujeres. Marca con una palomita (✓) los que creas que comparten **todas** ellas y con un signo de interrogación (?) los que no sepas seguro.

Elegantes	Luchadoras	Ordenadas
Ricas	Viajeras	Simpáticas
Trabajadoras	Valientes	Tozudas
Emprendedoras	Educadas	Charlatanas
Agresivas	Astutas	Creativas

III. Debate.

Procedimiento:

1. Preparación previa:
Se forman dos grupos de cinco alumnos: grupos A y B. Utilizando la información de los textos y su propio conocimiento del tema, cada grupo defenderá una de las siguientes máximas:

Grupo A: "Beber con moderación es bueno para la salud".
Grupo B: "Beber es símbolo de barbarie, agresión y muerte".
O bien,
Grupo A: "La mujer debe poder dedicarse a cualquier actividad profesional que le agrade".
Grupo B: "La mujer no debe dedicarse a negocios llevados tradicionalmente por hombres".

Ambos grupos tendrán 10 minutos para elaborar un listado a favor del argumento que defienden. Deben elegir un portavoz.

2. Realización del debate
Los dos grupos participantes en el debate se sientan en medio de la sala mirándose de frente. El resto de la clase se sienta en círculo alrededor de ellos. Todos los que escuchan han de tomar nota de los argumentos básicos de cada grupo contrincante e intentar valorar cuál ha argumentado mejor, al igual que escribir posibles preguntas para el turno de preguntas y respuestas.

El debate comienza con el grupo A que a través de su portavoz, en cinco minutos exactos debe explicar los argumentos a favor de su posición.

El grupo B realiza la misma operación y expone sus argumentos.

Comienza el turno de preguntas. La audiencia debe preguntar de forma ordenada y alternante, es decir primero al A y después al B, y así sucesivamente hasta que se agoten las contestaciones. En esta fase cualquier miembro de los equipos puede contestar las preguntas.

3. Evaluación final
Cada miembro de la audiencia pone en un papel el nombre del grupo ganador que a su parecer ha sido capaz de argumentar mejor su posición. Se hace un recuento de papeles y aquél que haya sacado mayor cantidad de votos será el ganador.

LAS SEÑORAS DEL VINO



A. De Galicia a California. A Mari Mar Torres, a pesar de ese apellido que ha estado vinculado al vino desde el siglo XVII, sus inicios como bodeguera en California no le fueron nada fáciles: «Desde que conocí esta tierra estuve convenciendo a mi familia para invertir aquí, porque tenía la seguridad de que se podrían hacer grandes caldos. No fue fácil porque por entonces teníamos inversiones en Chile y en Estados Unidos era empezar de cero». Una conquista. A su faceta de bodeguera, Mari Mar Torres une la de escritora gastronómica. Sus libros «The Spanish Table: The cuisines and wines of Spain» y «The catalan country kitchen: Food and Wine from Pyrenees to the Mediterranean Seacoast of Barcelona», le han permitido difundir el conocimiento de la cocina española y, sobre todo, de los vinos de Torres por Estados Unidos.



D. «Suponia que la sucesión estaba asegurada con mi hermano, que dirigía las bodegas familiares en Francia. Era lo más normal. El vino ha sido siempre un negocio de hombres», dice. Pero fue su padre quien la animó a abandonar los Campos Elíseos, las compras en Saint-Honoré y las exposiciones del Palais, para trasladarse a vivir a Logroño y trabajar en la bodega de Cenicero. «Me lo estuve pensando cinco años -asegura-, y cuando llegué, en 1983, el choque fue brutal. Tardé dos años en acostumbrarme al cambio de vida».

Angel A. Vico. *Blanco y Negro*, 26 diciembre, 1993.

Sociedad

No se han emborrachado con el éxito, ni exportan la sensualidad de una botella, ningún eterno femenino a espensas de un pecta ebrio. Las señoras del vino han superado ya el inicial rechazo por su participación en este negocio, incluso han perdonado el machismo que imperaba entre los bodegueros hace tan sólo diez años. Nuestras mujeres se han abierto paso a codazos y ahora brindan por su futuro.



B. Estudió Biología y Enología y desde hace ocho años trabaja en el negocio del vino. Como ella misma asegura con simpatía andaluza, «la tradición la llevo en la sangre». Su abuelo, y más tarde su padre, José Estévez de los Reyes, han sido los precursores de esa tradición vinícola familiar que en Jerez era una costumbre hasta la llegada de las «multinationales». «Probablemente debemos de ser una de las pocas empresas exclusivamente familiares que todavía quedan en esta zona», afirma. Maribel es la única mujer en un mundo diseñado para el género masculino que trabaja en la industria del vino de Jerez de la Frontera:

E. La Rioja Alta y la Rioja alavesa están separadas por el Ebro, que en esta época del año fluye caudaloso por Logroño. Los caldos que se elaboran en cada uno de sus márgenes son tan distintos como el cambiante paisaje de sus valles y la arquitectura de los pueblos. Lourdes Martínez, de 26 años, hija de Faustino, es la única mujer de la familia que ha seguido en el negocio que fundó hace casi un siglo su bisabuelo, Eleuterio Faustino Martínez Arzak, cuando adquirió los



C. A Pilar Pérez de Albéniz, de 52 años, la denominan los bodegueros y restauradores locales Angela Channing. Con su fuerte personalidad, casi su tozudez, logró convencer a sus paisanos de la necesidad de apoyar el vino de la Ribera del Duero. En 1975, cuando adquieren la finca de Torremilanos, en Aranda de Duero, comienza la tradición vitivinícola familiar.

F. En un reino de minifundios, a Marisol Bueno no la vieron con buenos ojos sus paisanos cuando se decidió por este negocio. A esta mujer que estudió Biología, le cambió radicalmente la existencia desde que aceptó el cargo de presidenta del Consejo Regulador. Su vida cómoda en Pontevedra se tornó ajetreada, casi sin tiempo que dedicar a la familia. Al contrario que otras bodegueras, que recibieron el oficio de sus padres, y éstos de sus abuelos, Marisol Bueno ha aprendido de los errores cometidos: «Cuando llegué



8

ACTIVIDAD

“El chocolate: de América a Europa”

Victoria Abarca Viñas
Agregaduría de Educación
Consulado General de España
Los Angeles, CA

Nivel:
Avanzado.

Tipo de actividad:
Lectura rápida.
Diversos ejercicios orientados a la adquisición de vocabulario.
Decidir verdadero/falso.

Objetivos culturales:
Familiarizar a los alumnos con la historia del chocolate y con algunos platos típicos españoles.

Objetivos lingüísticos:
Ayudar al alumno a desarrollar técnicas de lectura: lectura rápida para obtener información específica, lectura rápida encaminada a la comprensión global del texto.

Ampliar el vocabulario, fomentar la deducción de significados partiendo del contexto.

Destrezas:
Comprensión lectora y expresión escrita.

Organización:
Trabajo individual, en parejas y en grupos pequeños.

Material:
- Ficha 1 (página 30).
- Textos A y B (páginas 27, 28 y 29).
- Diccionario, enciclopedia, libros de consulta.

Procedimiento:

1. EXPLOTACION DEL TEXTO A.

- El profesor reparte copias de la **ficha 1** y del **texto A**. Antes de leerlo los alumnos en parejas tratarán de responder a las preguntas de la **Actividad 1** tras lo cual se hará una puesta en común.

Solución:

1. De América (México)
2. A raíz del Descubrimiento de América, concretamente de la conquista de México por Hernán Cortés.
3. Fundamentalmente productos alimenticios tales como la patata, el boniato, el tomate, el pimiento, el maíz, el frijol, el cacahuete y el pavo. Otro producto que revolucionó las costumbres europeas fue el tabaco.

- A continuación los alumnos realizarán una lectura rápida del texto y la **Actividad 2**.

Solución:

- Seguidamente los alumnos leerán el texto de nuevo a fin de obtener información específica y responderán a las preguntas propuestas en la **Actividad 3**.

- En la **Actividad 4** los alumnos buscarán palabras adecuadas al contexto por lo que puede haber varias posibilidades aceptables.

Solución:

1. destacar; 2. iniciaron; 3. adquirirse; 4. implantar; 5. cargamento; 6. añadió;
7. aludiendo; 8. recetaba; 9. estimulan; proporcionan; 10. pecaminosas.

- El procedimiento de las **Actividades 5 y 6** se detalla en la **ficha 1**.

2. EXPLOTACION DEL TEXTO B.

- Tras leer el **texto B** los alumnos realizarán el ejercicio **¿Verdadero o falso?** y las actividades de la **ficha 2**.

Solución:

- 1-F; 2-F; 3-V; 4-V; 5-F

TEXTO A:

EL CHOCOLATE: DE AMÉRICA A EUROPA

La gran aventura del Descubrimiento de América se inició con el propósito de conseguir especias para la mesa europea. (1) Entre ellos podemos destacar la patata, el boniato, el tomate, el pimiento, el maíz, el frijol, el cacahuete y el cacao.

El cacao es uno de los productos americanos más conocidos. Fue descubierto para los europeos por los conquistadores de Nueva España (México) donde se le daba el nombre de **cacautal** y era utilizado por los aztecas y los mayas como moneda. (2) Pero además de compartir el cacao como ingrediente básico, poco tiene que ver el **tchocolatl** azteca con el chocolate que consumimos hoy.

El **tchocolatl** se tomaba durante las celebraciones religiosas para terminar las comidas. Era una bebida amarga, espesa y de color rojizo. Se preparaba con cacao tostado y molido, malanga, diversas legumbres, varios tipos de chiles picantes, especias tales como vainilla y pimienta, miel y, a veces, maíz molido. El color rojizo se debía a un colorante denominado "bixa".



Fueron las monjas de un convento de Oaxaca (México) las que iniciaron la transformación del tchocolatl en un alimento más adecuado al gusto europeo. El cacao molido y mezclado con azúcar constituiría la base de una bebida dulce que iba a causar sensación en el viejo mundo.

El cacao llega a España a raíz de la expedición de Hernán Cortés a principios del siglo XVI. Existe documentación de un envío de cacao a Carlos I en 1525. En 1585 era ya un producto bastante conocido en España y podía adquirirse con facilidad.

Se intentó cultivar en España, pero no se consiguió debido a que el clima de la península ibérica no resultó favorable. (3)

España logró mantener el monopolio del comercio del cacao durante un siglo y consiguió mantener la receta del chocolate en secreto durante todo ese tiempo.

Poco se sabe de la historia del chocolate durante esos cien años, excepto que surgió un

gran debate sobre si debía considerarse comida o bebida. Este tema, de gran importancia para los católicos que debían ayunar ciertos días del año, no lo resolvió ni siquiera el Papa Pío V, ya que no pudo dar una respuesta concluyente de si el chocolate rompía o no rompía el ayuno. Sea como fuere, el chocolate pasó a ser la bebida más consumida en España durante el llamado Siglo de Oro (siglos XVI-XVII).

En 1595 se llevó el primer cargamento de cacao a Italia, pero no se puso de moda entre la aristocracia

francesa hasta que en 1615 con motivo de la boda de Luis XIII de Francia con Ana de Austria, hija de Felipe III de España, se sirvió chocolate en el banquete. A raíz de este hecho el consumo de chocolate empezó a extenderse por Francia, Inglaterra, Austria, Suiza ..., llegando a convertirse en la bebida más popular en la segunda mitad del siglo XVII y gran parte del XVIII.

En Europa el cacao cambió su forma de ser consumido: se le añadió azúcar y, aunque en un principio se siguió mezclando con algunas especias tales como vainilla y canela, fueron desapareciendo otras más fuertes o picantes. (4)

La moda del chocolate se justificó atribuyéndole todo tipo de propiedades terapéuticas. En 1631 se publicó el primer tratado conocido sobre las propiedades del chocolate "Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate" del Doctor Alonso Colmenero de Ledesma. Otras publicaciones aludiendo a las virtudes del chocolate pronto le siguieron en España y Francia. El chocolate lo curaba casi todo y además engordaba, lo cual en aquellos tiempos era un signo de riqueza y de buena salud. Se recetaba para dolores de estómago, fiebre, dolencias nerviosas, problemas biliares y además ...era afrodisíaco.



(5) Así sabemos que tiene 1.005 calorías por kilo y que tanto el cacao como el chocolate proporcionan hidratos de carbono, grasas sin colesterol, vitamina B y minerales tales como fósforo, hierro y potasio. La teobromina y cafeína estimulan los sistemas nervioso y muscular, los

hidratos de carbono y grasas proporcionan al organismo energía rápida.

A pesar de los cambios experimentados en los hábitos alimenticios en los últimos veinte años y de la preocupación por una dieta más sana, el chocolate ha seguido siendo uno de los alimentos favoritos. Los chocolateros empedernidos saben que todas las cosas buenas en esta vida son pecaminosas o engordan.

TEXTO B:

LA CHOCOLATERIA

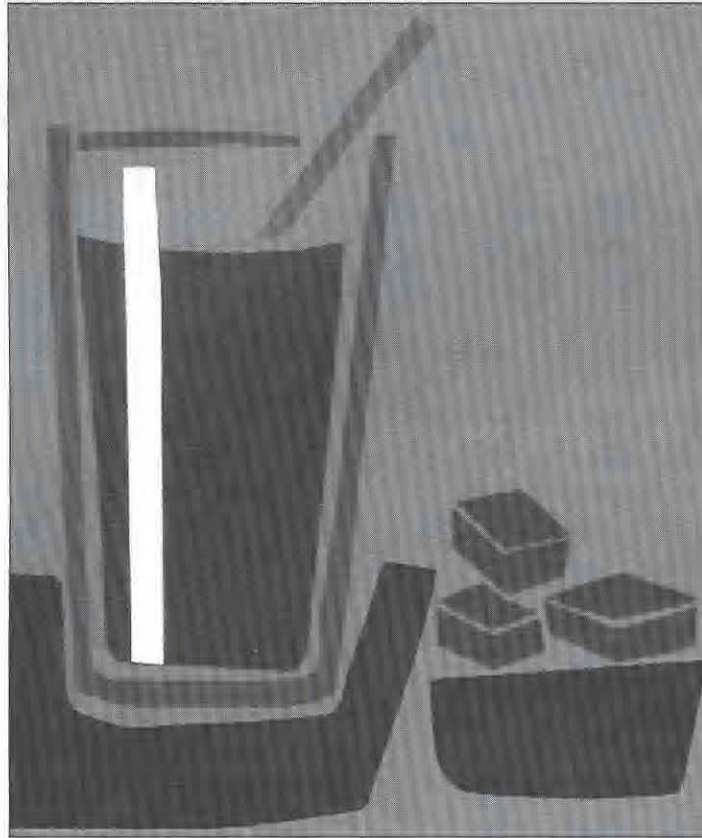
El chocolate comenzó siendo una bebida de ricos pero pronto se popularizó. En el Madrid del siglo XVII era tan popular que no había calle sin uno, dos o tres puestos donde se hacía y vendía el chocolate.

En la España de hoy estos puestos han sido sustituidos por chocolaterías. Las chocolaterías, que pueden encontrarse en casi todas las ciudades españolas, son locales que sirven de manera casi exclusiva chocolate a la taza.

El éxito de las chocolaterías se debe en gran parte a los hábitos nocturnos de los españoles. Tras horas de ir de un local a otro una taza de chocolate con churros es el remate de una noche, antes de retirarse a casa de madrugada. No obstante la ya clásica combinación de chocolate con churros es también muy popular como desayuno o merienda.

Los churros, elaborados con harina y agua y fritos en abundante aceite caliente, son el acompañamiento ideal para el chocolate "a la española". En España el buen chocolate debe ser espeso. Como bien dice el refrán: las cosas claras y el chocolate espeso.

El auténtico chocolate a la taza se hace con chocolate en tabletas que ya contienen un poco de



harina para que espese. También puede espesarse añadiendo un poco de harina al chocolate sin leche, o haciéndolo hervir varias veces sin añadir harina. Aunque originalmente se hacía con agua, hoy en día es cada vez más frecuente utilizar leche en su lugar. Las prisas de la vida moderna han popularizado el uso del cacao en polvo, con azúcar y harina ya añadidos, en lugar del chocolate en porciones.

¿Verdadero o falso?.

Una vez leído el texto de **La chocolatería** y sin volver a mirarlo decide si las siguientes frases son verdaderas o falsas. Si son incorrectas escribe la frase correcta.

1. El chocolate es una bebida de ricos. V / F
2. Hay chocolaterías en pocas ciudades españolas. V / F
3. Las chocolaterías deben mucha de su popularidad a los noctámbulos. V / F
4. El chocolate espeso es el que más se adapta al gusto de los españoles. V / F
5. El auténtico se hace con leche, cacao, harina y azúcar. V / F

Actividad 1.

El texto que vais a leer trata de la historia del chocolate, que como ya sabéis tiene el cacao como base. Antes de leer tratad de responder a estas preguntas:

1. ¿De dónde es originario el cacao?.
2. ¿Cómo y cuándo se introdujo en Europa?.
3. ¿Qué otros productos alimenticios se introdujeron en Europa como consecuencia de los mismos acontecimientos históricos?.

Actividad 2.

Las frases que aparecen a continuación se han quitado del texto. Con un compañero decide dónde debería ir cada una.

- a. Los avances científicos han permitido identificar las propiedades beneficiosas del chocolate con mayor precisión.
- b. Se convirtió en una bebida mucho más líquida, ya que, aparte de que se adaptaba más a los gustos europeos, se abarataba si se aguaba.
- c. Según las crónicas, en la corte de Moctezuma se tomaba una bebida llamada tchocolatl, a la que se atribuían poderes afrodisíacos.
- d. Cuando los españoles descubrieron América, descubrieron también alimentos nuevos, que poco a poco se fueron incorporando a la gastronomía española y europea.
- e. Incluso hoy en día todo el cacao que se consume en Europa se importa de América o de Africa, donde sí se logró implantar.

Actividad 3.

Lee el texto de nuevo y toma nota de:

1. ¿Cómo era el tchocolatl de los aztecas?.
2. ¿Qué diferencias había con el que se tomaba en Europa?.
3. ¿Cuándo se introdujo en España?.
4. ¿A raíz de qué hecho histórico se extendió la moda del chocolate por Europa?.
5. ¿Qué propiedades terapéuticas se atribuían al chocolate?.
6. ¿Qué elementos beneficiosos tiene el chocolate para el organismo?.

Actividad 4.

Con un compañero y sin mirar el texto tratad de encontrar palabras adecuadas para completar los huecos que aparecen en las frases siguientes:

1. Entre estos productos podemos _____ la patata, el boniato ...
2. Fueron las monjas de un convento de Oaxaca las que _____ la transformación del tchocolatl en un alimento más adecuado al gusto europeo.
3. En 1585 era ya un producto bastante conocido y podía _____ con facilidad.
4. Se importa de América o de Africa, dónde sí se logró _____.
5. En 1595 se llevó el primer _____ de cacao a Italia.
6. En Europa el cacao cambió su forma de ser consumido: se le _____ azúcar.
7. Otras publicaciones _____ a las virtudes del chocolate pronto le siguieron en España y Francia.
8. Se _____ para dolores de estómago, fiebre ...
9. La teobromina y cafeína _____ los sistemas nervioso y muscular, los hidratos de carbono y grasas _____ al organismo energía rápida.
10. Los chocolateros empedernidos saben que todas las cosas buenas en esta vida son _____ o engordan.

Ahora comparad vuestras palabras con las que aparecen en el texto. ¿Coinciden?. En caso de no coincidir ¿tienen el mismo significado?. Si tenéis dudas consultad a vuestro profesor.

Actividad 5.

Escribe una lista de cinco palabras o expresiones del texto cuyo significado no comprendas. Trata de deducir su sentido por el contexto. Compara tu lista con la de un compañero. Prestad atención a las palabras o expresiones que aparezcan en una de las listas. Si no conseguís solucionar vuestras dudas respectivas, podéis recurrir a vuestro profesor o a un diccionario.

Actividad 6.

El cacao no fue el único producto que pasó de América a Europa. En pequeños grupos, tomando como modelo el texto que acabáis de leer y tras haberos documentado, debéis escribir una breve historia ilustrada de uno de los productos que pasaron de América a Europa y viceversa. Con los trabajos de todos los grupos se elaborará un libro que circulará por la clase hasta que todos los grupos lo hayan leído.

“Ir de tapas”

Gisela Conde-Morencia
 Agregaduría de Educación
 Consulado General de España
 Los Angeles, CA

Nivel:

Avanzado.

Tipo de actividad:

Vacío de información.
 Resolución de problema: comparación.

Objetivos culturales:

Familiarizar al alumno con ciertos aspectos de la gastronomía en España.
 Comparar un aspecto social concreto en dos culturas, la española y la del alumno.

Objetivos lingüísticos:

- Funciones comunicativas:
 - Dar información.
 - Expresar agrado (me gusta tomar café; me encanta el pescado...).
- Áreas léxicas:
 - Vocabulario referido a la gastronomía: “las tapas”.
Tapas: pulpo a la gallega, marisco, tortilla de patata, pescado adobado frito, sardinas asadas, callos a la madrileña.
 - Embutidos: jamón, chorizo, lomo, morcilla.*

Destrezas:

Comprensión lectora.
 Expresión escrita.

Organización:

Trabajo individual y en parejas.

Materiales:

- Textos A y B (páginas 32 y 33).
- Ficha 1 (página 34)

Procedimiento:

Se especifica en cada actividad.

1. Ir de tapas

Trabajo en parejas: cada alumno recibe un texto A o B (páginas 32 y 33). Siguiendo las instrucciones que se dan, realizarán el ejercicio ayudando al compañero que tiene el texto contrario a responder a las preguntas y viceversa.

2. Somos lo que comemos

Tarea individual. Se reparte una copia de la Ficha 1 a cada alumno. Se seguirán las instrucciones de la misma.

TEXTO A

Lea con atención el siguiente texto que trata sobre una costumbre gastronómica de los españoles. Después, sin mirar al texto de nuevo, deberá ayudar a su compañero, que tiene el texto B, a resolver las preguntas que se le hacen. Su compañero, a cambio deberá ayudarle a usted a responder a las suyas.

IR DE TAPAS

La expresión "ir de tapas" define una de las costumbres más peculiares de la gastronomía española. Las tapas consisten en pequeñas porciones de distintos platos elaborados o productos tradicionales de la despensa ibérica. En cada región se elaboran tapas diferentes basadas en los distintos productos que se producen en cada tierra. Por ejemplo, en zonas tradicionalmente pesqueras del norte de España como Galicia, el País Vasco, Asturias o en el sur, en Andalucía, abundan las tapas de pescado: sardinas asadas, pulpo a la gallega, marisco cocido o el delicioso pescado adobado frito de Andalucía. En otras regiones los quesos o las distintas clases de embutidos, productos del cerdo aderezados con especias y curados en ambiente frío, ocupan un lugar preferente. Los callos a la madrileña, estómago de vaca guisado con especias y jamón son apreciados en el centro de España sobre todo en invierno. La reina de las tapas, sin embargo, es la tortilla de patata o tortilla española. La sencillez de sus ingredientes, patatas, cebolla, huevos y un buen aceite de oliva, así como su precio asequible le dan un carácter preferente en cualquier región y a cualquier hora del día. El jamón, pata de cerdo curada en sal, es el rey. Más caro que la tortilla, disfruta de un lugar privilegiado y en lugares como Cataluña, donde se toma sobre una rebanada de pan untado con tomate, ajo y aceite de oliva, resulta un verdadero manjar.

Las tapas forman parte de la vida social en España. Se toman siempre en bares, tabernas y otros lugares públicos más o menos sofisticados y a cualquier hora del día. La hora del desayuno, sin embargo, no es la más indicada para tomar una tapa. A media jornada, entre el desayuno y la comida, los bares exhiben un amplio surtido de tapas recién hechas para los que pueden hacer un pequeño alto en su trabajo. Desde las once de la mañana hasta la hora de la comida del mediodía, los españoles disfrutan de las delicias de las tapas. Hay quien hace de estos platos su comida principal del día. El final de la jornada laboral, marca la hora de las reuniones con amigos y compañeros de trabajo en torno a una espumosa cerveza bien fría y unas tapas. Hasta bien entrada la noche los bares continúan sirviendo tapas para aquéllos que no quieren o no pueden hacer una cena formal en casa.

A ver si lo sabe ...

- 1 ¿Qué significa la expresión "ir de tapas"?
- 2 ¿Qué tapa se puede tomar a la hora del desayuno?
- 3 ¿A qué hora termina la jornada laboral en España?
- 4 ¿Qué embutidos son los más típicos como tapas?
- 5 ¿Es ir de tapas una costumbre de algún grupo social concreto?



TEXTO B

Lea con atención el siguiente texto que trata sobre una costumbre gastronómica de los españoles. Después, sin mirar al texto de nuevo, deberá ayudar a su compañero, que tiene el texto A, a resolver las preguntas que se le hacen. Su compañero, a cambio deberá ayudarle a usted a responder a las suyas.

IR DE TAPAS

La expresión “ir de tapas” define una de las costumbres más peculiares de la gastronomía española. Las tapas consisten en pequeñas porciones de distintos platos elaborados o productos tradicionales de la despensa ibérica. Ir de tapas significa ir a uno o varios bares con un grupo de amigos o compañeros a tomar varios de estos platos. En cada región se elaboran tapas diferentes basadas en los distintos productos que se producen en cada tierra. Por ejemplo, en zonas tradicionalmente pesqueras, Galicia, País Vasco, Asturias o Andalucía, abundan las tapas de pescado: sardinas asadas, pulpo a la gallega, marisco cocido o el delicioso pescado adobado frito de Andalucía. En otras regiones los quesos o las distintas clases de embutidos: jamón, chorizo, lomo, etc... ocupan un lugar preferente. La reina de las tapas, sin embargo, es la tortilla de patata. La sencillez de sus ingredientes así como su precio asequible le dan un carácter preferente en cualquier región y a cualquier hora del día. Los callos a la madrileña, estómago de vaca guisado con especias y jamón son apreciados en el centro de España sobre todo en invierno.

Las tapas forman parte de la vida social en España. Se toman siempre en bares, tabernas y otros lugares públicos más o menos sofisticados y a cualquier hora del día. Si bien la hora del desayuno no es la más indicada, hay quien gusta de tomar “un pincho” de tortilla con el café de la mañana. A media jornada, entre el desayuno y la comida, los bares exhiben un amplio surtido de tapas recién hechas para los que pueden hacer un pequeño alto en su trabajo. Desde las once de la mañana hasta la hora de la comida del mediodía, los españoles disfrutan de las delicias de las tapas. Hay quien hace de estos platos su comida principal del día. El final de la jornada laboral, entre cinco y ocho de la tarde, marca la hora de las reuniones con amigos y compañeros de trabajo en torno a una espumosa cerveza bien fría y unas tapas. Hasta bien entrada la noche los bares continúan sirviendo tapas para aquéllos que no quieren o no pueden hacer una cena formal en casa. Como costumbre social está tan extendida que todos, de cualquier clase social, mayores y pequeños disfrutan de ella, las familias buscan un momento durante los fines de semana para tomar tapas con los niños y los abuelos.

A ver si lo sabe ...

- 1 ¿Qué tapas son más típicas en el norte de España?
- 2 ¿Cuáles son los ingredientes de la “tortilla de patata”?
- 3 ¿Con qué otro nombre se conoce a la tortilla de patata?
- 4 ¿Qué son los embutidos?
- 5 ¿Dónde se come típicamente el jamón sobre pan untado con tomate, ajo y aceite de oliva?



SOMOS LO QUE COMEMOS

Las culturas se diferencian y se asemejan, entre otras muchas cosas, por sus hábitos alimenticios. Tanto lo que se come como dónde y cuándo se come reflejan el carácter de un pueblo.

Lea la columna de la izquierda donde Luis, un estudiante universitario en Sevilla nos cuenta algo de sus hábitos cotidianos. Después escriba en la columna de la derecha una frase que indique la semejanza o diferencia de sus hábitos con los de Luis.

Ejemplo:

Desayuno a las 7:30.

Yo desayuno a las 6:30.

- | | | |
|----|--|----------|
| 1 | Sólo desayuno un café bebido. | 1 _____ |
| 2 | A las 11:00 tomo un pincho de tortilla en el bar de la universidad. | 2 _____ |
| 3 | Habitualmente como en casa hacia las 2:30. | 3 _____ |
| 4 | Cocino mi propia comida. Me encanta cocinar. | 4 _____ |
| 5 | Los sábados por la tarde me gusta ir de tapas con los amigos. | 5 _____ |
| 6 | Ceno hacia las diez de la noche. | 6 _____ |
| 7 | Cuando voy al cine por la noche me gusta tomar un café a la salida y comentar la película. | 7 _____ |
| 8 | Mi plato favorito son los callos, pero no los cocino nunca, dan mucho trabajo. | 8 _____ |
| 9 | Si tengo hambre por la tarde tomo una tapa en cualquier bar cerca de casa o de la universidad. | 9 _____ |
| 10 | Me encanta el pescado. | 10 _____ |