

Propuestas didácticas de los jóvenes hispanistas de la Universidad Eötvös Loránd

Número 7

Ministerio
de Educación
y Formación Profesional



PROPUESTAS DIDÁCTICAS DE LOS JÓVENES HISPANISTAS DE LA UNIVERSIDAD EÖTVÖS LORÁND

Número 7

Catálogo de publicaciones del Ministerio: sede.educacion.gob.es/publiventa
Catálogo general de publicaciones oficiales: publicacionesoficiales.boe.es

Consejería de Educación en Bulgaria/
Agregaduría de Educación en Hungría



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

Secretaría de Estado de Educación y Formación Profesional

Dirección General de Planificación y Gestión Educativa

Subdirección General de Atención al Ciudadano, Documentación y Publicaciones

Edita:

© SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA

Subdirección General de Atención al Ciudadano, Documentación y Publicaciones

Edición: noviembre 2019

NIPO: 847-19-186-3

Maquetación: Editio Mediterranea

Diseño portada y contraportada: Sara Toro Ballesteros

Presentación

ESTUDIANTES DE TODO EL MUNDO ELIGEN EL ESPAÑOL¹



El 7,6 % de la población mundial habla español.

Se calcula que más de 577 millones de personas hablan español en el mundo y, quizás lo más importante, 483 millones tienen el español como lengua materna, lo que coloca a nuestro idioma en segundo lugar por número de hablantes nativos, tras el chino mandarín. Sin embargo, la gran diferencia con respecto al chino, es que el español se extiende por una geografía de 21 países que diversifica y enriquece el idioma con multitud de matices y acentos, sin perder su integridad y su esencial unidad, que se mantiene en todo el ámbito hispánico.

El español es la tercera lengua más utilizada en internet, después del inglés y del chino y España es el tercer país exportador de libros del mundo, después del Reino Unido y Estados Unidos.

No se trata de que el español sea una lengua de moda, como a veces se la define en algunos foros. Más bien es una lengua esencial en el intercambio económico, cultural y social y las relaciones internacionales globales a todos los niveles.

Es, sin duda, por ello, que estudiantes de todo el mundo deciden estudiar español. El español es aprendido en el mundo por casi 22 millones de estudiantes. En **Estados Unidos** es la primera lengua extranjera estudiada en todos los niveles del sistema educativo y, en el **Reino Unido**, el español es percibido como la lengua más importante para el futuro. **Francia, Suecia e Italia** son los países donde más se estudia el español como lengua extranjera en la educación secundaria.

Con este nuevo número de “Propuestas didácticas...”, que llega puntual a su cita anual, queremos contribuir y servir de apoyo al profesorado de español de Hungría en su inestimable tarea por enseñar el español.

Gracias a quienes han colaborado en este número. Estoy seguro de que sus inteligentes y atractivas recetas didácticas serán de gran ayuda a todo el profesorado de español en Hungría y también en otros países.

Ángel Santamaría Barnola
Consejero de Educación

¹ Esta información ha sido elaborada a partir del documento El español una lengua viva: informe 2018, elaborado por el Instituto Cervantes https://cvc.cervantes.es/lengua/espanol_lengua_viva/pdf/espanol_lengua_viva_2018.pdf

Előszó

A VILÁG MINDEN TÁJÁN A SPANYOL NYELVET VÁLASZTJÁK A DIÁKOK¹



A világ lakosságának 7,6%-a spanyolul beszél.

Számítások szerint több, mint 577 millióan beszélnek a spanyol nyelvet, és talán a legfontosabb, hogy 483 millió spanyol anyanyelvű, a kínai madarin mögött, a második helyen áll az egy anyanyelvet beszélők között. Azonban a kínaival szemben, a spanyol földrajzilag más helyzetben van, hiszen 21 országban hivatalos nyelv, és ez a nyelvet változatossá és gazdagabbá teszi, számtalan árnyalattal és kiejtéssel anélkül, hogy elvesztené az integritását és alapvető egységét, amelyet megőriz az egész hispán világ.

A spanyol a harmadik leghasználtabb nyelv az Interneten, az angol és kínai után, és Spanyolország a harmadik legnagyobb könyvexportáló, az Egyesült Királyság és az Amerikai Egyesült Államok után.

Nem arról van szó, hogy a spanyol divatnyelv lenne, ahogy egyes fórumokon néhányszor megfogalmazzák. Inkább egy alapnyelv a gazdasági, kulturális és társadalmi, valamint a globális nemzetközi kapcsolatok minden területén.

Kétségkívül ez az oka, hogy világszerte a diákok spanyolul tanulnak, majdnem 22 millióan választják ezt a nyelvet. **Egyesült Államokban** az oktatási rendszer minden szintjén ez az első idegen nyelv, és az **Egyesült Királyságban** a spanyolra úgy tekintenek, mint a jövő legfontosabb nyelve. **Franciaországban, Svédországban és Olaszországban** a gimnáziumi oktatásban a leggyakrabban választott idegen nyelv a spanyol.

A jelen kiadvánnyal, „Didaktikai anyagok...”, amely pontosan éves rendszerességgel jelenik meg, szeretnénk hozzájárulni, és támogatni a magyarországi spanyoltanárok felbecsülhetetlen munkáját.

Köszönjük mindazoknak, akik közreműködtek ebben a hetedik kiadásban. Biztos vagyok abban, hogy az okos és vonzó didaktikai receptek nagy segítségére lesznek a magyarországi, és más országbeli, spanyoltanároknak.

Ángel Santamaría Barnola
oktatási tanácsos

¹ Ez az információ a Cervantes Intézet „A spanyol, egy élő nyelv: 2018-as jelentés” c. kiadvány alapján készült.
https://cvc.cervantes.es/lengua/espanol_lengua_viva/pdf/espanol_lengua_viva_2018.pdf

Índice

	págs
INTRODUCCIÓN	6
Viktória Berta – Ágnes Bódi MI AMIGA DICE QUE LA COCINA BALEAR ES INSUPERABLE	7
Katalin Gay – Ágnes Rebeka Kasuba AY, SI ESTUVIÉRAMOS EN BILBAO ...	16
Tímea Horváth – Boglárka Szóke ¡VENID CON NOSOTRAS Y CONOCED LA GASTRONOMÍA CATALANA!	24
Dorottya Kovács – Eszter Mrázik AVENTURAS CULINARIAS EN GALICIA	36
Andor Dénes Sinka – Fanni Vezekényi ¡ASTURIAS, QUÉ RICA ERES!	46
Laura Barsi – Anna Fekete ES HORA DE QUE CONOZCÁIS LA COCINA ANDALUZA	53
Júlia Gödörházi ¡ESTÁ PARA CHUPARSE LOS DEDOS!	66

Introducción

Dice el refrán que el buen alimento cría el entendimiento, así no es de extrañar que el tema de la gastronomía vertebrase estas inteligentes propuestas didácticas de los jóvenes hispanistas que cursan la formación de profesores de ELE del Departamento de Estudios Hispánicos de la Universidad Eötvös Loránd de Budapest.

Trece futuros docentes, muchos de los cuales han presentado sus trabajos en pareja, nos ayudan a conocer mejor las cualidades culinarias de siete regiones distintas de España abundando en el enfoque cultural en la enseñanza y aprendizaje de lenguas extranjeras. A raíz de este enfoque, accedemos a la nutricia convivencia lingüística de la Península, de tal modo que en las páginas que siguen a esta introducción se van a cruzar con botellas de sagardoa vasca, deliciosas filloas gallegas, la historia de la fideuà de Gandia y un comensal que se pone como un gochu en un chigre.

Las propuestas didácticas no solo abordan cuestiones léxicas y culturales sino que proponen ejercicios para trabajar todas las destrezas que un aprendiente de español como lengua extranjera debe dominar. En este sentido, encontramos actividades de expresión escrita, comprensión lectora, ejercicios de gramática para explicar las oraciones condicionales, el subjuntivo, los tiempos de pasado, el imperativo... y unas nada desdeñables comprensiones auditivas que cuentan con la particularidad de que las voces nativas pertenecen a hablantes de las comunidades autónomas, cuya gastronomía se ha utilizado como telón de fondo para la secuenciación pedagógica.

El nivel de los materiales presentados oscila entre el B1 y el C1 según el MCER, aunque muchas actividades son susceptibles de adaptarse a otros niveles y secuenciación diferentes de las indicadas en las instrucciones de cada unidad. Todas las propuestas cuentan con un solucionario justificado al final de las mismas.

Sabedora de que estos trabajos despertarán su apetito, espero que les aproveche también didácticamente en el aula.

Dra. Sara Toro Ballesteros
(Lectora AECID de la Universidad de Eötvös Loránd de Budapest)

MI AMIGA DICE QUE LA COCINA BALEAR ES INSUPERABLE...

Viktória Berta y Ágnes Bódi

Máster en Enseñanza de E/LE de la Universidad Eötvös Loránd, Budapest

NIVEL	B1-B2
OBJETIVOS	Desarrollar las cuatro destrezas: la expresión oral, la comprensión auditiva, la expresión escrita y la comprensión lectora. Obtener conocimientos de la cocina de las Islas Baleares. Ampliar el vocabulario del tema dado. Fomentar la creatividad. Practicar el uso del estilo indirecto.
CONTENIDOS	Contenido léxico: la cocina, crítica y comentario sobre restaurantes, expresiones útiles para dar opinión. Contenido gramatical: el uso del estilo indirecto. Contenido cultural: la cocina balear.
DURACIÓN	5 clases de 45 minutos

Introducción

La intención de esta propuesta didáctica es que los estudiantes se familiaricen con la gastronomía de las Islas Baleares y, mientras tanto, practiquen el estilo indirecto jugando. La propuesta contiene actividades para desarrollar las cuatro destrezas: la producción escrita, la expresión oral, la comprensión de lectora y la comprensión auditiva. Las tareas han sido diseñadas para fomentar las dinámicas de grupo y la colaboración.

Tarea 1: Repaso del estilo indirecto

Completa la tabla que contiene las reglas de la formación del estilo indirecto.

Estilo indirecto	Estilo indirecto
verbo de la oración principal en presente	
“Soy español.”	Dice que él es español.
“Estaba muy nerviosa.”	Dice que _____
“_____.”	Dice que llegó ayer por la noche.
“_____.”	Dice que se ha levantado muy tarde.
“Voy a comer ahora.”	Dice que _____
“Os ayudaré.”	Dice que _____
verbo introductor en indefinido	
“Soy español.”	Dice que _____
“Estaba muy nerviosa.”	Dice que _____
“_____.”	Dijo que había llegado el día anterior por la noche.
“_____.”	Dijo que se había levantado muy tarde.
“Voy a comer ahora.”	Dice que _____
“Os ayudaré.”	Dice que _____

Tarea 2: Verbos que sirven para comunicar lo que ha dicho otra persona

Escribid tantos verbos como podáis en parejas, podéis ver algunos ejemplos a continuación.

decir, insistir, _____

Tarea 3: Convi, la plataforma de consulta para viajeros

Lee las siguientes opiniones de restaurantes y comidas baleares escritas en la página web de Convi. Después haz los ejercicios relacionados

CONVI

La plataforma de consulta para viajeros

Restaurante Ibizauro

Quedamos encantados con el servicio durante nuestras vacaciones en la isla. La comida es insuperable y creativa, con platos llenos de sabores.

julio

He ido a comer con 4 amigas y hemos salido muy contentas... tanto por la comida, que estaba buenísima, como por el trato recibido.

isabel89

Sinceramente, el restaurante ha superado todas mis expectativas. El servicio fue excelente y los alimentos de primera calidad. Sin duda lo recomiendo y estoy seguro de que iré otra vez.

Enrique_de_Malaga

Fui a cenar a este restaurante con mi pareja... pues, me lo habían recomendado. El servicio era lentísimo, además, pedí frito de mallorquín y me trajeron algo diferente. Nunca jamás vamos a volver.

Pedriitoo

Restaurante Chili

Después de haber estado sentados a la mesa y haber leído la carta viene el camarero y nos dice que nos tenemos que ir porque tiene mucho por recoger y si nos atiende se le hará tarde. Sin comentarios.

juanitamina

Quería impresionar a mi cita de Tinder, por eso elegí este restaurante. Hay muchos pinchos en la carta, pero para que llegue la comida hay que esperar 40 minutos y los pinchos te los traen fríos... ¡Qué vergüenza! Operación impresionar a mi cita: no cumplida.

Sergio

No comerás sin reserva... así que es importante que tengas una mesa reservada. Los camareros son muy groseros. Te hacen esperar 15 minutos en vano.

carmen

Parecía un restaurante para turistas, pero nos sorprendió. La ensalada payesa, las empanadas mallorquinas y la coca menorquina estaban buenísimas. Repetiríamos sin duda.

Antonio96

a) Marca si es verdadero (V) o falso (F).

1. Juliooo está satisfecho con el servicio. ___
2. Isabel89 ha ido al restaurante Ibizauro con solo chicas. ___
3. Enrique_de_Malaga volverá al restaurante. ___
4. Pedriitoo recomienda ir a este lugar. ___
5. A la mayoría de la gente le gustó la experiencia en el restaurante Chili. ___

b) Escribe el nombre del comensal correspondiente.

1. Fue a cenar con su pareja. _____
2. Quería causarle una buena impresión a su novia. _____
3. Por causas ajenas a su voluntad no pudieron comer en Chili. _____ y _____
4. Pensaba que era un restaurante para guiris, pero le impresionó. _____
5. Van a volver a comer en los restaurantes. _____ y _____

c) Busca las frases en estilo indirecto en los comentarios e imagina lo que han dicho.

estilo indirecto en los comentarios	frases en estilo directo

d) Escribe el resumen de las opiniones de las personas en estilo indirecto.

- Juliooo comentó que _____

- isabel89 dijo que _____

- Enrique_de_Malaga afirmó que _____

- Pedritooo dijo que _____

- juanitamina escribió que _____

- Sergio dijo que _____

- Carmen contó que _____

- Antonio96 insistió en que _____

Tarea 4: En el Restaurante Ibizauro y en el Restaurante Chili

Imaginemos cómo han pasado las noches antes de la escritura de los comentarios. Vamos a formar grupos, tenéis 15 minutos para prepararos y después tenéis que representar escenas de 1-2 minutos.

Tarea 5: En una reunión de los restaurantes

Ahora vamos a imaginar una reunión de los restaurantes después de que el jefe haya leído los comentarios de la plataforma. Tenéis 15 minutos para prepararos en los nuevos grupos y después tenéis que representar escenas de 5 minutos.

Tarea 6: Cambios en nuestro restaurante preferido

Imaginemos que vamos a nuestro restaurante preferido. El camarero nos informa de algunas cosas importantes. La semana siguiente contamos las noticias a los amigos. Escribamos las frases en estilo indirecto.

Camarero: Vamos a cerrar la terraza por motivos financieros.

Camarero: El cocinero dimitió la semana pasada.

Camarero: El jefe quiere cambiar el horario de apertura, pero aún no sabemos cuándo.

Camarero: No podemos aceptar reservas.

Camarero: Hemos quitado las croquetas del menú y hemos metido las alcachofas.

Tarea 7: Nuestra cafetería

a) Escribe tu opinión sobre la cafetería de nuestra escuela (1-2 oraciones).

b) Levántate y pregúntales a 3 alumnos su opinión. Escribe sus opiniones en estilo indirecto.

Alumno A _____

Alumno B _____

Alumno C _____

Tarea 8: Comidas baleares

Completa las frases con las palabras adecuadas. Usa tu móvil para buscar las recetas.

atún, perejil, naranja, anís, caldo de pescado, coliflor, manteca de cerdo

- Las empanadas mallorquinas de cordero** llevan harina, aceite de oliva, pierna de cordero, manteca de cerdo, agua, yema de huevo, _____, sal, pimienta y tocino.
- La ensalada payesa ibicenca** es de patata, tomate, cebolla, _____, pimiento verde y aceite de oliva.
- El frito mallorquín** es un plato delicioso de asadura de cordero, cebolla, pimiento rojo, ajo, _____, hinojo, hoja de laurel, sal, pimienta y aceite de oliva virgen.
- El guiso ibicenco de raya** contiene raya, agua, aceite, sal, pimentón, pimienta negra patata, _____, ajo, nuez moscada, almendra frita y pan tostado.

- e) **El guiso ibicenco de pescado** es una sopa sabrosa de patata, tomate, perejil, agua, pescado, _____, sal y azafrán.
- f) **La coca menorquina de patata con cereza** es de patata, azúcar, _____, levadura, leche y cereza.
- g) **La tarta ibicenca de queso** es un plato a base de queso rallado, harina, azúcar, huevo, limón, aceite de oliva y _____.



Frito mallorquín

Tarea 9: Dos turistas en busca de un restaurante. Escucha a la conversación y decide: ¿verdadero o falso?

- 1) A las chicas les gusta comer mucho.
- 2) Buscan un restaurante barato.
- 3) En el restaurante *El Mallorquín* dos platos cuestan 4 euros.
- 4) Ninguna de las chicas toma bebidas alcohólicas.
- 5) A las chicas les encanta el camarero.

Soluciones

Tarea 1

Estilo indirecto		Estilo indirecto	
verbo de la oración principal en presente			
“Soy español.”		Dice que él es español.	
“Estaba muy nerviosa.”		Dice que estaba muy nerviosa.	
“Llegué ayer por la noche.”		Dice que llegó ayer por la noche.	
“Me he levantado muy tarde.”		Dice que se ha levantado muy tarde.	
“Voy a comer ahora.”		Dice que va a comer ahora.	
“Os ayudaré.”		Dice que nos ayudará.	
verbo introductor en indefinido			
“Soy español.”		Dijo que era español.	
“Estaba muy nerviosa.”		Dijo que ella había estado muy nerviosa.	
“Llegué ayer por la noche.”		Dijo que había llegado el día anterior por la noche.	
“Me he levantado muy tarde.”		Dijo que se había levantado muy tarde.	
“Voy a comer ahora.”		Dijo que iba a comer.	
“Os ayudaré.”		Dijo que nos ayudaría.	

Tarea 2

respuesta libre

ideas: comentar, responder, opinar, explicar, contar, prometer, exclamar, gritar, preguntar, no saber, querer saber, pedir, aconsejar, recomendar

Tarea 3

a) 1) V 2) V 3) V 4) F 5) F

- b) 1. Pedriitoo
2. Sergio
3. carmen y juanitaminina
4. Antonio96
5. Enrique_de_Malaga y Antonio96

c)

estilo indirecto en los comentarios	frases en estilo directo
Mi amiga de Francia dijo que había sido la mejor comida de su estancia en España.	La amiga de Francia: "Ha sido la mejor comida de mi estancia en España."
() me habían dicho que era un restaurante formidable ()	"Es un restaurante formidable."
() viene el camarero y nos dice que nos tenemos que ir porque tiene mucho por recoger y si nos atiende se le hará tarde.	Camarero: "Tienen que irse porque tengo mucho por recoger y si les atiende se me hace tarde."

d) respuesta libre

Tarea 4-5: respuesta libre

Tarea 6

El camarero dijo que iban a cerrar la terraza por motivos financieros.

El camarero nos dijo que el cocinero había renunciado la semana anterior.

El camarero afirmó que el jefe quería cambiar el horario de apertura, pero aún no sabían cómo.

El camarero insistió en que no podían aceptar reservas.

El camarero dijo que habían quitado las croquetas del menú y habían metido las alcachofas.

Tarea 7

respuesta libre

Tarea 8

a) naranja b) atún c) coliflor d) perejil e) caldo de pescado f) manteca de cerdo g) anís

Tarea 9:

1) V 2) V 3) F 4) F 5) F

Bibliografía

Lizsicsár, Éva, *Spanyol leíró nyelvtan és nyelvtani gyakorlatok*. Eötvös József Könyvkiadó, Budapest, 2009.

https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/17-mejores-recetas-cocina-balear-para-celebrar-dia-islas-baleares?fbclid=IwAR1zC4iZYdCnglDcAd9hrWTSudyvIM51wFzRCYXWTxfE_hWjQGtcsH6da4

TRANSCRIPCIÓN con las explicaciones de las expresiones coloquiales:

Enlace al audio:

<https://drive.google.com/open?id=0B1Vau8DHvucdTmtqTnU5emlzeHk1T1JrUlctR0tWazlxaXJF>

<https://drive.google.com/open?id=0B1Vau8DHvucdZmJUUTA4YmRKeEUyWEdkNFAtcUs4UIhMODdB>

A: ¿A ti qué te gusta comer?

B: A mí de todo, vamos, ahora mismo tengo más hambre que un perro chico. Me comería lo que fuera.

A: Yo igual, tía. A ver qué sitios encontramos por estos lares.

B: Hay un montón. Pero, el parné es lo que hay que tener en cuenta. Si es muy caro el restaurante, ¡hasta luego Maricarmen!

A: La verdad es que sí, si no cuesta un riñón y medio, mejor que mejor.

B: ¡Ahí estamos, chocho! Bueno, ¿qué te parece ese de allí? *Restaurante Malasaña*. Ponen pescaíto frito, boqueroncitos, chocos, calamares... ¡Ay, se me está haciendo la boca agua!

A: ¡Y a mí! ¡Buah! Además es bien barato. Cinco euros la ración. Eso está tiradísimo.
 B: ¡Ya ves! Nos vamos a hinchar de comer, mi alma.
 A: ¡Y que lo digas! Me van a tener que llevar en carretilla para volver a Granada.
 B: Jajajaja, te pasas, tía.
 A: Bueno, venga, vamos a entrar ya al restaurante, ¿no?
 B: ¡Espera! Es que a ver, ya sé que nos acabamos de mudar a Mallorca y que tenemos todo el tiempo del mundo para probar la comida típica de aquí, pero es que me ha entrado mono de sobrasadas y las de aquí tienen que estar que te mueres. Y bueno, en el restaurante al que queremos entrar solo hay fritura.
 A: Mmm... ¡Venga! Vamos a seguir bicheando. Yo mientras haya orelletes de postre, estoy contenta.
 B: ¿Orelletes?
 A: Sí, tía. Mira.
 B: Tiene buena pinta.
 A: Las ensaimadas también tienen que estar ricas aquí.
 B: Nada más que te gusta el azúcar, ¿no?
 A: Jajajja, tú sabes que yo soy una golosa.
 B: ¡Ay, no tienes remedio!
 B: No como para vivir, vivo para comer.
 A: Me meo, ¡y yo!
 B: ¡Mira, mira! Restaurante *El Mallorquín*. Ese tiene comida típica seguro.
 A: Del tirón, tete.
 B: Y además el plato cuesta cuatro euros solo. Ahora sí que nos vamos a jartar.
 A: Hemos triunfado, toma que toma.
 B: Qué de fotos de comida voy a subir al insta para provocar envidia
 A: ¡Qué postureta eres, tía! No cambias.
 C: Señoritas, ¿qué les pongo de beber?
 A: Yo quiero una botella de agua
 B: Yo una cervecita.
 C: Muy bien, gracias.
 A: Gracias a ti.
 B: Tía, ¿estás pensando lo mismo que yo?
 A: ¿Qué solo vamos a venir aquí por el camarero?
 B: Bingo, jajajjaa.
 A: Jajajaj, anda, anda. Venga, vamos a pensar qué vamos a pedir.

- *Tengo más hambre que un perro chico*: tener mucha hambre
- *Por estos lares*: por aquí
- *Parné*: dinero. Palabra utilizada sobre todo por la comunidad gitana
- *Hasta luego Maricarmen*: expresión que se usa para indicar que no están de acuerdo con algo
- *Cuesta un riñón y medio*: expresión que se usa para indicar que algo es muy caro
- *Ahí estamos*: expresión que se usa para indicar que el hablante está de acuerdo con alguien
- *Estar tiradísimo*: muy barato
- *Hinchar de comer*: comer mucho
- *Me ha entrado mono de*: me han entrado ganas de...
- *Bicheando*: cotilleando
- *No tener remedio*: expresión que se le dedica a alguien para indicar que alguien no tiene solución
- *Me meo*: me río mucho. En ocasiones se usa de manera irónica
- *Tete*: amigo/colega
- *Jartar*: hartar
- *Toma que toma*: expresión de victoria
- *Postureta*: persona a la que le gusta aparentar algo que no es
- *Bingo*: indica acierto
- *Anda, anda*: expresa resignación

AY, SI ESTUVIÉRAMOS EN BILBAO...

Katalin Gay y Ágnes Rebeka Kasuba

Formación continua de profesores, Universidad Eötvös Loránd, Budapest

NIVEL	B2-C1
CONTENIDO	Gramatical: frases condicionales en el presente, futuro, pasado Léxico: vocabulario relacionado con la gastronomía vasca Cultural: la gastronomía del País Vasco
TIEMPO	Dos sesiones de 45 minutos
MATERIAL	Textos, altavoces y la grabación de la comprensión auditiva

Introducción

Esta serie de actividades tiene como objetivo el acercamiento de los alumnos a la gastronomía vasca con la ayuda de la construcción de frases condicionales en el presente, futuro o pasado. Cada ejercicio se enfoca en una de las cuatro destrezas comunicativas: comprensión lectora, expresión escrita, comprensión auditiva y expresión oral. Además, cada actividad puede servir como la base de ejercicios extra de expresión oral o escrita. Al terminar las unidades didácticas, los estudiantes serán capaces de expresar hipótesis en el presente, futuro, pasado o mezclándolos, y estarán familiarizados con los platos típicos de la gastronomía vasca.

Actividad 1



Vas a leer una entrevista con Javier María Olazábal, un chef profesional. Las preguntas del entrevistador se han quitado. Elige la pregunta adecuada a cada respuesta.

1. _____
Pues, todo empezó cuando de niño mi mamá trabajaba y yo me quedaba **a cargo de** mis hermanos. A mi madre le encantaba cocinar, pero tenía muy poco tiempo puesto que tenía varios trabajos para poder mantener a la familia y yo decidí ayudarla. Si entonces no hubiera empezado a jugar en la cocina e intentar darles yo de comer a mis hermanos, probablemente no habría elegido el oficio de ser chef.

2. _____
Bueno, no sé, la verdad es que nunca he pensado en esto. Si hubiera pasado mi tiempo pensando en el porqué, nunca habría abierto mi restaurante, ¿no? Lo quería hacer, tenía este deseo de satisfacer a la gente a través de la **hostelería** y si no hubiera soñado en grande entonces ahora no estaríamos aquí para hacer esta entrevista.

3. _____
Nuestro modo de cocinar va ligado con nuestro lugar de origen. Si no fuera del País Vasco, seguramente cocinaría con otro estilo. También la cercanía del mar tiene gran influencia en nuestra cocina. Si hubiera nacido, por ejemplo, en Marruecos, en vez de usar diariamente los **mejillones**, las **doradas** o los langostinos en la cocina, más probablemente sería un gran fanático del **cuscús**.

4. _____
El **bacalao al pil-pil**. Soy amante de los sabores típicamente vascos.

5. _____
Buena pregunta, tengo muchos sueños, pero no tengo la posibilidad de hacerlos realidad. Si tuviera los recursos suficientes, abriría una nueva rama del restaurante. También, si tuviera más tiempo libre, presentaría mi propio programa televisivo, tipo Gordon Ramsay. Del punto de vista personal, si algún día encuentro a mi musa, me casaré con ella, ya que la vida no es nada si no la puedes compartir con tu **media naranja**.

6. _____
Si no fuera chef, y si no me hubiera enamorado de la cocina y la gastronomía vasca, sería arquitecto. En un sentido, cocinar es como diseñar un edificio: si no construyes tu plato con la mayor precisión, **los huéspedes** se decepcionarán y, como un **castillo en el aire**, tu trabajo será despreciado y sin base.

7. _____
¿Piensas que si mi éxito tuviera un secreto, te lo contaría? Jaja. No hay ningún secreto, pero si tuviera que elegir algo, diría que es la calidad de los ingredientes y el cariño. Esto me lo enseñó mi abuela y si ella no me lo hubiera demostrado, yo tampoco le habría creído. Pero es así: sin amor no hay sabor. Si esto no fuera verdad, no lo habría elegido como mi **lema**.



a) ¿Si no estuvieras en esta carrera, qué profesión habrías elegido?

b) ¿Cuál es el secreto de tu éxito?

c) ¿Como chef, qué relación ves entre la cultura y la comida?

d) ¿Por qué decidiste abrir un restaurante?

e) ¿Cuál es tu plato favorito?

f) Javier, dime ¿cómo empezó todo?

g) ¿Cuáles son tus planes para el futuro?

Actividad 2

 *Elige la definición adecuada a las palabras en negrita del texto.*

1. personas que están de visita en un lugar; invitados	_____
2. una frase habitualmente repetida de una marca	_____
3. pez marino con carne comestible que habita en el Atlántico y el Mediterráneo	_____
4. ser responsable de una persona	_____
5. comida típica marroquí	_____
6. una expresión simbólica que se usa para designar a una persona querida	_____
7. moluscos bivalvos con la concha de color negro; son muy apreciados como alimento	_____
8. plato típico del País Vasco	_____
9. una expresión que se usa para designar conceptos idealizados e irrealizables	_____
10. el sector turístico que se ocupa del alojamiento y el abastecimiento de los turistas	_____

Actividad 3

CONDICIÓN REAL		
SI	PRESENTE,	PRESENTE FUTURO
EJEMPLO		
CONDICIÓN HIPOTÉTICA		
SI	IMPERFECTO DE SUBJUNTIVO,	CONDICIONAL
EJEMPLO		
CONDICIÓN IMPOSIBLE		
SI	PLUSCUAMPERFECTO DE SUBJUNTIVO,	CONDICIONAL COMPUESTO
EJEMPLO		
CONDICIÓN MIXTA		
SI	PLUSCUAMPERFECTO DE SUBJUNTIVO,	CONDICIONAL
EJEMPLO		

Actividad 4

 *Ahora rellena las siguientes frases condicionales.*

1. Condicional real

- a) Si _____ (tener, yo) tiempo esta tarde, te _____ (ayudar, yo).
- b) Si _____ (ser, tú) alérgico a algún medicamento, _____ (tener) que comentárselo a tu médico.
- c) _____ (engordar, vosotros) si no _____ (hacer) deporte y _____ (comer) muchos dulces.
- d) Si mi banda de rock favorita _____ (dar) un concierto en mi ciudad, _____ (comprar, yo) entradas para la primera fila.

2. Condicional hipotética

- a) Si _____ (tener, yo) tiempo, _____ (ir) contigo al cine, pero tengo mucho trabajo que terminar hoy.
- b) Yo lo _____ (saber) si me _____ (mentir, tú).
- c) Si mamá _____ (enterarse) de estas tonterías, _____ (enfadarse) mucho.
- d) Si _____ (comer, yo) toda la comida que está en la mesa, _____ (engordar).

3. Condicional imposible

- e) Si _____ (trabajar, yo) mucho, _____ (tener, yo) suficiente dinero para viajar todo el verano, pero aun así no pude ir a ningún sitio.
- f) Si _____ (quedarse, ella) en su ciudad, no _____ (encontrarse) con su novio.
- g) El niño no _____ (quemarse) con la sartén si le _____ (estar, vosotros) vigilando.
- h) Si _____ (estudiar, ellos) más, _____ (aprobar, ellos) todos sus exámenes

4) Condicional mixta

- i) Si no _____ (gastar, nosotros) todo mi dinero en zapatos y ropa, ahora _____ (poder) comprar un portátil nuevo.
- j) Si no _____ (mudarse, yo) a Nueva York el año pasado, no _____ (tener, yo) este trabajo.
- k) No _____ (ser, él) tan tímido si sus padres le _____ (prestar) más atención cuando era niño.
- l) Si mi padre no _____ (querer) que estudiara Derecho, ahora seguro que _____ (ser) profesor de historia.

 *Ahora rellena las siguientes frases condicionales.*

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____
- 6. _____
- 7. _____
- 8. _____

Actividad 5



Vas a leer una entrevista con Javier María Olazábal, un chef profesional. Las preguntas del entrevistador se han quitado. Elige la pregunta adecuada a cada respuesta.

¿Quiénes hablan?

¿Cuál es la situación?

¿Dónde están?



Vas a escuchar la grabación otra vez. Intenta buscar las respuestas a las siguientes preguntas y discute las respuestas con tu pareja.

¿Qué quieren preparar?

¿Qué ingredientes faltan?

¿Cómo solucionan el problema?



A lo largo del diálogo, la situación se podría haber solucionado en varias ocasiones. Construye frases con la ayuda de las pistas. Recuerda utilizar las estructuras nuevas.

Ejemplo: no hacer las compras/no tener nada de comer
Si no hubiera hecho las compras, ahora no tendría nada de comer.

1) menos gente / llegar antes

2) no rebajas /no traer pastel vasco

3) escribir en la lista / no olvidar

4) ver la despensa vacía / traer pan

5) no prometer bacalao / poder preparar algo diferente

6) no tener un amigo en el restaurante / cancelar la invitación



¿Tienes algunas otras sugerencias? ¿Cómo se podría haber solucionado el conflicto de otra manera? Escribe tus ideas abajo.

Actividad 6



Con tu amigo quieres cocinar una comida típica del País Vasco. Aquí tienes 3 recetas vascas y los ingredientes que tenéis en casa. En parejas hablad sobre qué podéis cocinar. Usad oraciones condicionales.

BACALAO AL PIL PIL

Bacalao en trozos
Aceite de oliva virgen extra
Ajo
Guindilla

MERLUZA EN SALSAS VERDE

SAL
Merluza en rodajas
Cebolla
Ajo
Vino blanco
Caldo de pescado
Harina de trigo
Aceite de oliva
Perejil
Espárragos

CALAMARES EN SU TINTA

Calamar en anillas
Cebolla
Tinta de calamar
Vino blanco
Tomate maduro
Ajo
Perejil

Los ingredientes que tienen en casa:

- mantequilla
- coliflor
- espárragos
- bacalao
- vino tinto
- tomate
- cebolla
- pan
- harina de maíz
- perejil
- huevos
- pepino
- ajo
- merluza

Ejemplo: Si tuviésemos en casa cebolla, podríamos cocinar bacalao al pil pil

Decidid qué vais a comprar para poder preparar la comida.

AUTOEVALUACIÓN

Evalúa con los emoticonos tu desarrollo.

Entiendo la diferencia entre los tipos de oraciones condicionales.	😊 😊 😞 😞
Puedo usar todos los tipos de oraciones condicionales.	😊 😊 😞 😞
Sé cómo se construye una entrevista.	😊 😊 😞 😞
He conocido la cocina del País Vasco.	😊 😊 😞 😞
He repasado el vocabulario de los ingredientes.	😊 😊 😞 😞

Guía para el profesor

Actividad 1 (10-15 minutos)

1 – f 2 – d 3 – c 4 – e 5 – g 6 – a 7 – b

Actividad 2 (5 minutos)

1 – huéspedes
2 – lema
3 – dorada
4 – a cargo de
5 – cuscús
6 – media naranja
7 – mejillones
8 – bacalao al pil-pil
9 – castillos en el aire
10 – hostelería

Actividad 3 (10 minutos)

La tabla necesita comentario en cuanto a los términos lingüísticos. Al explicar los significados y formas, el profesor aquí tiene la opción de introducir las dos formas del imperfecto de subjuntivo y sugerir una actividad de reescritura de partes de la entrevista.

Condición real: “si algún día encuentro a mi musa, me casaré con ella”

Condición hipotética: “Si no fuera del País Vasco, seguramente cocinaría de otro estilo.”

Condición imposible: “Si tuviera los recursos suficientes, abriría una nueva rama del restaurante.”

Condición mixta: “si no hubiera soñado grande entonces ahora no estaríamos aquí __”

Actividad 4 (15 minutos)

1/a tengo, ayudo/ayudaré

/b eres, tienes/tendrás

/c engordais/ engordareis , hacéis, coméis

/d da, compro/compraré

2/a tuviera, iría

/b sabría, mintieras

/c se enterara, se enfadaría

/d comieras, engordaría

3/a hubiera trabajado, habría tenido

/b se hubiera quedado, se habría encontrado

/c se habría quemado, habrían estado

/d hubieran estudiado, habrían aprobado

4/a hubiéramos gastado, podríamos

/b me hubiera mudado, tendría

/c sería, hubieran prestado

/d hubiera querido, sería

La segunda parte de la actividad requiere un tema del profesor. Este tema puede ser cualquiera, los estudiantes pueden tomar como punto de partida la entrevista y escribir sobre sus planes pasados, para el futuro o simplemente reflexionar sobre los eventos de la vida escolar actual. Es importante tener en cuenta que este ejercicio es subjetivo y depende de la creatividad de los estudiantes.

Actividad 5 (8+10+10 minutos)

La grabación es de dos minutos. El profesor tiene que dejar dos minutos más para la discusión.

Respuestas: dos compañeros de piso quieren preparar un plato típico del País Vasco, pero se olvidaron de algunos ingredientes. Están en la cocina.

Respuestas: quieren preparar bacalao al pil-pil, les falta el ajo, el aceite de oliva y el pan. Deciden comprar el plato en el restaurante de la esquina.

- 1) Si no hubiera habido tanta gente en la tienda, habría llegado antes.
- 2) Si el pastel vasco no hubiera estado de rebajas, no lo habría traído.
- 3) Si hubieran escrito los ingredientes en la lista, no habría olvidado comprarlos.
- 4) Si hubiera visto la despensa vacía, habría traído pan.
- 5) Si no hubiera prometido bacalao al pil-pil a los vecinos, ahora podría preparar algo diferente.
- 6) Si no tuvieran un amigo en el restaurante, cancelarían la invitación.

La segunda parte de la actividad se puede solucionar también en forma de discusión y los estudiantes pueden escribir sus soluciones en parejas, en pequeños grupos o individualmente. El profesor puede sugerir la presentación de las soluciones en forma de un juego de rol.

Actividad 6 (15 minutos)

Esta actividad se hace en parejas. Antes del ejercicio es recomendable aclarar el significado de los ingredientes. Para hacerlo, el profesor puede proponer un juego de matamoscas en grupos con imágenes de los ingredientes. Después, los estudiantes tienen que inventar un menú en parejas. La actividad puede terminar con un voto para el menú más creativo.

TRANSCRIPCIÓN de la audición

Enlace a la audición:

<https://drive.google.com/open?id=0B1Vau8DHvucdTmFnQi0ybUNucHVBMIZsVXBSUDJhUm0xZ0s4>

G: Por fin, ¡ya era hora! ¿Por qué has tardado tanto? Los invitados están a punto de llegar y tú llevas dos horas en la tienda...

A: He llegado en cuanto he podido... Había mucha gente en la cola y me ha sido imposible llegar antes.

G: Bueno, no pasa nada. ¿Me has traído todo lo que te he pedido? Recuerda, tenemos que preparar una cena increíble para impresionar a los nuevos vecinos.

A: Sí, lo tengo todo. Mira, bacalao, patatas, tomate, sagardoa, queso roncal... También he traído pastel vasco que estaba de rebajas.

G: Sí, buena idea, gracias. Pero... ¿dónde está el aceite de oliva? ¿y el ajo?... ¿y el pan??

A: Pues no los escribiste en la lista. Mira, la tengo aquí. ¿Ves? Ni aceite, ni ajo, ni pan.

G: ¿En serio? No me lo puedo creer, ¿necesitas que yo te lo diga todo? Te portas como si no vivieses en esta casa. ¿No te has dado cuenta antes de salir que no tenemos nada en la despensa?

A: Bueno, cálmate. Tú también podrías haber ido a la tienda. ¿Quieres que me vaya de nuevo y compre todo lo que falta?

G: ¡¡La tienda ya está cerrada!! ¿Qué vamos a hacer ahora? Sin el aceite y el ajo no puedo preparar un bacalao al pil-pil...

A: Cocina otra cosa. Los vecinos estarán contentos con cualquier plato.

G: ¡¡Pero les prometí bacalao al pil-pil!! Ay, si no fueses tan despistada mi vida sería tan fácil...

A: No te pongas nervioso. Mira, tengo un amigo en el restaurante de la esquina. Lo llamamos y pedimos un bacalao a domicilio y mientras tanto, preparamos un plato de queso para los vecinos. ¿qué te parece?

M: Vale, entonces, ¿llamamos a tu amigo?

¡VENID CON NOSOTRAS Y CONOCED LA GASTRONOMÍA DE CATALUÑA Y LA COMUNIDAD VALENCIANA!

Tímea Horváth, Boglárka Szóke

Formación continua de Profesores, Universidad Eötvös Loránd, Budapest

NIVEL	B1-B2
OBJETIVOS	Desarrollar las cuatro destrezas con las actividades presentadas. Profundizar sobre el uso del imperativo. Adquirir conocimientos culturales sobre la comida catalana y valenciana.
CONTENIDOS	Gramatical: el uso del imperativo (formas irregulares, subjuntivo, pronombres átonos). Cultural: la gastronomía de Cataluña y la Comunidad Valenciana. Lexica: vocabulario relacionado con la gastronomía catalana; expresiones idiomáticas.
TIEMPO	2 sesiones de 45 minutos en clase. 30 minutos como trabajo individual en casa.
MATERIALES	Fotocopias, audición, fichas en anexos, enlaces y códigos QR.

Introducción

Esta propuesta didáctica está diseñada para alumnos de instituto que ya tengan conocimientos básicos sobre el tema del imperativo. Los objetivos principales de la propuesta son desarrollar las cuatro destrezas, profundizar sobre el uso del imperativo, además de familiarizarse con los platos típicos de Cataluña y la Comunidad Valenciana. El tiempo propuesto para realizar las actividades en clase es de dos sesiones de 45 minutos y 30 minutos en casa para preparar el trabajo individual. Además de practicar la gramática, los ejercicios también pretenden ampliar el vocabulario a través del enfoque cultural basado en esta gastronomía típicamente mediterránea.

Actividad 1

Relaciona las expresiones con su significado y después sustituye la parte subrayada con la expresión adecuada.

A.

a.	Estar como un fideo	1.	Mandar a alguien a hacer algo para que no moleste.
b.	Importarle un pepino	2.	Rechazar a alguien amorosamente.
c.	Tener una merluza	3.	Ser muy atractivo, guapo.
d.	Estar como un queso	4.	Estar en todos lados.
e.	Ser pan comido	5.	Estar muy delgado.
f.	Mandar a freír espárragos	6.	Darle igual, no interesar.
g.	Estar hasta en la sopa	7.	Estar muy nervioso.
h.	Cortar el bacalao	8.	Hacer algo con mucha facilidad.
i.	Dar calabazas a alguien	9.	Estar borracho.
j.	Estar hecho un flan	10.	Mandar, dirigir.

B.

En este grupo siempre es él quien nos da las órdenes.

Últimamente estás muy nervioso, pero no te preocupes, seguro que te saldrán bien los exámenes.

Estoy harto del tema, en todos los programas de tele hablan de esta noticia.

Jorge ha perdido 20 kilos, ahora está muy flaco.

No me extraña que hoy tengan resaca, ayer en el cumpleaños tenían una borrachera.

Para mí no es importante si gana el Barça o el Real Madrid.

Pablo no liga mucho porque todas las chicas le dicen que no.

Todas las mujeres están enamoradas de ese actor porque es guapísimo.

Carlos es muy pesado por eso Ana le pidió que la dejara en paz.

Este ejercicio es muy fácil, ya lo tengo preparado.

C.

Ahora con tu móvil escanea los siguientes códigos QR. Vas a leer sobre el origen de algunas expresiones. Elige una y explica lo que has leído a tus compañeros.



Actividad 2

Lee el siguiente texto sobre dos platos típicos del que se han extraído seis fragmentos. A continuación, lee los ocho fragmentos propuestos (A-H) y di en qué lugar del texto (1-6) hay que colocar cada uno de ellos. ¡Ojo! Hay dos fragmentos que no se tienen que elegir.



La historia de dos platos típicos

La fideuà de Gandia

Este plato típico apareció a comienzos del siglo XX en los puertos de Gandia. 1) _____ ¡Imagínate el hambre que tenían estos hombres al final del día! Una de las barcas se llamaba *Santa Isabel*. Un día, el cocinero de esta barca decidió componer una cena deliciosa para la marinería: quería preparar paella de marisco. Empezó el proceso con la recogida de los ingredientes: gambas, cigalas¹, rape² y otros pescados para cocinar un caldo fantástico. 2) _____ Sin embargo, no pienses que el cocinero no tenía ninguna idea... descubrió que había fideos³ a bordo con los que pudo sustituir el arroz y así solucionó el problema. Después de cocinarla, les sirvió la cena a los compañeros. Tuvo mucho éxito, lo que sorprendió al cocinero. Así que debían dar un nombre a la invención gastronómica que terminó llamándose en valenciano "*fideuà de Gandia*" señalando de esta manera el lugar de su origen. 3) _____ en 2019, se celebrará el 45º concurso. No solamente pueden participar profesionales, sino que grupos estudiantiles y aficionados son también bienvenidos. Si te interesa, no dudes en participar, ¡regístrate ahora!

(Adaptado de: <http://fideuadegandia.org/historia-de-la-fideua-de-gandia/>)

El pa amb tomàquet

4) _____, donde ya usaban el aceite de oliva cuando consumían el pan. Se puede servir como desayuno o merienda, pero si lo eliges como tu plato principal, entonces acompáñalo con embutidos, carne y queso. Para preparar el puré de este plato, un ingrediente muy importante es el tomate, que llegó a Europa tras el descubrimiento de América y fue introducido en España en el siglo XVI; sin embargo, la cocina española no comenzó a usarlo hasta el siglo XVIII. 5) _____ esto confirma que la hortaliza fue cultivada en las áreas rurales en aquella época. Según el historiador Néstor Luján, la costumbre de pasar el puré de tomate sobre la rebanada de pan viene de los años en que había una abundancia en la cosecha de tomates y la única manera de aprovecharla fue usarla para suavizar la dureza del pan. Otras fuentes apuntan a un grupo de murcianos que llegó a Barcelona alrededor de 1920 para trabajar en una construcción y que tenían plantaciones de tomate al lado de las vías. 6) _____ Lo que es cierto es que el *pa amb tomàquet* fue difundido en toda España y se convirtió en una comida dominante en la gastronomía catalana.



(Adaptado de: <https://www.shbarcelona.es/blog/es/receta-del-pa-amb-tumaca/?fbclid=>

¹ Es un tipo de cangrejo comestible, que tiene un color rojizo claro, es de 20 cm de longitud y tiene pinzas largas.

² Es un pez marino comestible cuya marca característica es su cabeza y ojos grandes y tiene un cuerpo espinoso.

³ Un tipo de pasta de harina.

Los fragmentos

- A. El texto que hace referencia a esta comida por primera vez se remonta a 1884;
- B. Desde 1974, cada año hay un concurso en la ciudad llamado concurso de fideuà de Gandia;
- C. En una encuesta hecha en 2018 sobre los gustos de los turistas que visitan Barcelona, el pa amb tomàquet salió como el plato catalán tradicional favorito.
- D. Las barcas circulaban todos los días desde la madrugada hasta la tarde y los marineros a bordo trabajaban de sol a sol.
- E. No te olvides que hay una referencia a este plato en una época anterior a esta fecha, así que los murcianos no podían haberlo importado a Cataluña.
- F. Los otros ingredientes (el tomate, la cebolla, el arroz, el condimento) fueron añadidos a la carne en el momento en el que los mariscos tomaron un color rojizo claro.
- G. Cuando estaba preparando la cebolla, el tomate y el resto de los ingredientes, se dio cuenta de que le faltaba el arroz.
- H. Esta comida es un buen ejemplo de la dieta mediterránea y tiene una tradición que se remonta hasta la Antigua Grecia.

Actividad 3

Leed las siguientes preguntas y después mirad al texto de nuevo. A continuación, responded a las preguntas.

- 1) ¿Cuándo y dónde aparecieron las dos comidas tratadas en el texto?

- 2) ¿De dónde viene la tradición de pasar el tomate sobre el pan?

- 3) ¿Cómo se llama el evento mencionado en el primer texto y desde cuándo se celebra?

- 4) ¿Qué tipo de dificultad aparece en el primer texto y cómo se soluciona?

- 5) ¿Cuáles son las dos teorías del origen del pa amb tomàquet? ¿Cuál de ellas parece ser verdadera y la otra por qué no?

- 6) ¿De dónde viene la denominación del primer plato?

Actividad 4

En este ejercicio, vais a leer un diálogo. Rellenad los huecos con la forma adecuada del imperativo. ¡Prestad atención también al complemento directo!

La receta de *Panellets caseros*

- Hola madre.
- Hola hija, ¿qué tal?
- Estoy en casa y quiero preparar *panellets*, pero se me ha olvidado tu receta que tanto me gusta. ¿Me ayudas?
- Sí, claro. ¿Tienes los ingredientes?
- Sí ya tengo todo, solamente no recuerdo cómo preparar este plato.
- Vale, te lo digo. Entonces primero **1)** _____ (coger) el limón, **2)** _____ (lavar) y **3)** _____ (rallar) la piel. Mézclala con el azúcar. **4)** _____ (Poner) en un bol el azúcar con la almendra molida y **5)** _____ (mezclar). Después **6)** _____ (cocer) la patata y **7)** _____ (aplastar) con un tenedor.
- Sí, hasta aquí está bien. ¿Y luego?
- Bien. **8)** _____ (Cascar) el huevo, **9)** _____ (apartar) la clara porque ahora solo necesitas la yema. **10)** _____ (Batir) un poco, **11)** _____ (añadir) a la patata y **12)** _____ (mezclar). **13)** _____ (Agregar) esta mezcla a la almendra con azúcar.
- Vale, está hecho. Puedes seguir.
- Ahora **14)** _____ (hacer) bolitas de la masa con la mano, bolitas pequeñas, del tamaño de una nuez. Si tienes las bolitas, **15)** _____ (pasar) por la clara de huevo y **16)** _____ (cubrir) con piñones. Esto es todo.
- ¿Y cuántos minutos las pongo en el horno?
- **17)** _____ (Hornear) durante unos 10 minutos, pero no **18)** _____ (dejar) demasiado tiempo en el horno, solo hasta que estén doradas.
- Gracias madre. Te visito por la tarde y te llevo algunos *panellets* para que los pruebes.



(Adaptado de: <https://www.marialunarillos.com/blog/2014/10/receta-de-panellets-caseros.html>)

Actividad 5

Comprensión auditiva

A. A continuación, tenéis cinco afirmaciones. Decidid si son verdaderas o falsas.

- 1) En el concurso de gastronomía el grupo del instituto no logró terminar la tarea dentro de las dos horas.
- 2) En el jurado había profesionales de diferentes naciones.
- 3) Algunos alumnos buscaron al director con el propósito de hacer cambios en la cantina.
- 4) Los estudiantes elaboraron una encuesta sobre sus platos favoritos.
- 5) En el restaurante *La Flama* es posible degustar platos catalanes tradicionales, como la *crema catalana* y el *sucquet de peix*.

B. Escuchad de nuevo la grabación y contestad las siguientes preguntas.

- 1) ¿Qué tipo de premio recibió el grupo ganador?
- 2) ¿Por qué quieren reformas los alumnos del instituto?
- 3) ¿Quién es el propietario del restaurante mencionado y por qué es importante para la escuela?

Actividad 6

En este ejercicio tenéis una receta con huecos. Rellenad las instrucciones con los verbos dados. Escribid la forma correcta de los verbos en imperativo (usted). ¡Ojo con el complemento directo!

hervir, esparcir, apartar, poner, retirar, añadir, agregar, mezclar, olvidarse, repartir, cocinar,
caramelizar, colar (2x), meter, dejar

Crema catalana

Ingredientes (para 4-6 personas):

- 1 litro de leche
- 6 yemas de huevos
- 100 gr. de azúcar (y un poco para caramelizar)
- 40 gr. de maicena
- la piel de media naranja
- la piel de medio limón
- una ramita de canela (del tamaño de un dedo)



Eche un litro de leche en un cazo.

Añada la piel de un limón y de una naranja, y una ramita de canela.

1) _____ la leche, después 2) _____ del fuego y 3) _____ descansar una media hora.

Después necesita 6 yemas de huevos. 4) _____ al azúcar, *añada* la maicena y

5) _____ todo muy bien.

Ahora 6) _____ la leche, 7) _____ la mezcla de las yemas, el azúcar y la maicena, y 8) _____ en una olla.

9) _____ la mezcla a fuego medio, pero 10) _____ de removerla continuamente.

Cuando la crema esté más densa 11) _____ del fuego. 12) _____ otra vez la crema.

13) _____ la crema en 6 cazuelitas y 14) _____ en la nevera durante 5 horas.

Cuando las cremas ya estén bien enfriadas 15) _____ un poco de azúcar por encima.

Por último, con un soplete 16) _____ el azúcar para formar una capa crujiente de caramelo.

¡Buen provecho!

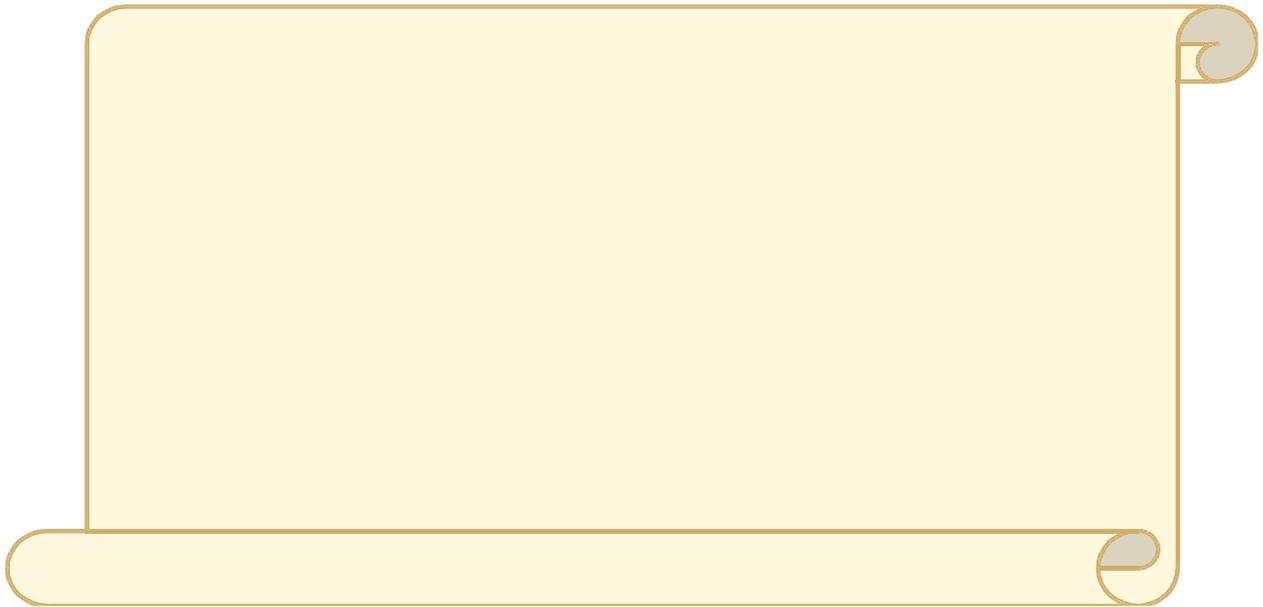
(Adaptado de: <https://www.javirecetas.com/crema-catalana/>)

Actividad 7

Eres alumno de un instituto de tu país y te piden que escribas un artículo para la revista escolar en el que cuentes tus experiencias gastronómicas obtenidas en Cataluña. El artículo debe contener los siguientes puntos:

- la descripción de los platos catalanes que has probado
- los platos que recomendarías o no recomendarías
- una comparación con la cocina de tu país

¡Ojo! Tienes que usar al menos 5 verbos en imperativo en el artículo (por ejemplo, cuando escribas una recomendación, sugerencia, etc.). Escribe entre 150-200 palabras.



Actividad 8

En parejas, vais a recibir tarjetitas en las que podéis leer problemas cotidianos. Tenéis que dar consejos al otro para resolver su problema utilizando el imperativo. Cuando logréis solucionar un problema, tenéis que cambiar los roles en el diálogo.

Ejemplo:

- **No sé qué cocinar hoy...**
- Pues, el otro día yo cociné fideuá y a toda la familia le encantó. Te daré la receta, ¡pruébala!
- Gracias, pero no sé si soy capaz de prepararla...
- *No tengas miedo*, es muy fácil.
- ...

AUTOEVALUACIÓN

Lee las siguientes frases y dibuja un emoji que se corresponda con tu opinión.

😊 = Estoy de acuerdo; 😐 = Más o menos; ☹️ = No estoy de acuerdo.

Ya tengo conocimiento sobre la gastronomía catalana y valenciana.
Conozco al menos 5 expresiones idiomáticas vinculadas con las comidas.
Puedo preparar crema catalana.
Soy capaz de reconocer las formas irregulares del imperativo.
También puedo utilizar estas formas.
He entendido la mayor parte de las noticias presentadas en la audición.

Guía para el profesor

Actividad 1

A.

a,	5
b,	6
c,	9
d,	3
e,	8
f,	1
g,	4
h,	10
i,	2
j,	7

B.

En este grupo siempre es él quien corta el bacalao.

Últimamente estás como un flan, pero no te preocupes, seguro que te salen bien los exámenes.

Estoy harto del tema, está hasta en la sopa.

Jorge ha perdido 20 kilos, ahora está como un fideo.

No me extraña que hoy tengan resaca, ayer en el cumpleaños tenían una borrachera

Me importa un pepino si gana el Barça o el Real Madrid.

Pablo no liga mucho porque todas las chicas le dan calabazas.

Todas las mujeres están enamoradas de ese actor porque está como un queso.

Carlos es muy pesado por eso Ana le mandó a freír espárragos.

Es pan comido, ya lo tengo preparado.

C.

https://www.muyinteresante.es/cultura/arte-cultura/articulo/icual-es-el-origen-del-dicho-el-que-corta-el-bacalao?fbclid=IwAR0ECjAIlkh34N-NOyWgH-w1IVVZ6zqSr4aCktGs0GBmy5V9_ysqopjn1aM

<https://origensignificadoexpresiones.blogspot.com/2015/11/importar-un-pimiento.html?fbclid=IwAR0LhT4S3BRMHFTAq4AAMtF9mrwTsEeYICiwDMKSFaBpD9CQIZM7FSk-dio>

https://elbauldesherezade.blogspot.com/2013/12/de-boca-en-boca-12-mandar-freir.html?fbclid=IwAR2BP_UWTBS01kKxlfXfmXg2P3ivCmcl89mgZEu0FtulgRwpLu0dEgbJd98

Actividad 2

- 1) D
- 2) G
- 3) B
- 4) H
- 5) A
- 6) E

No hay que elegir: C ni F

Actividad 3

- 1) La *fideuà de Gandia* apareció a principios del siglo XX en Gandia; el *pa amb tomaquet* fue mencionado en un texto de 1884, además tiene origen griego.
- 2) Viene de un año en que había abundancia en la cosecha del tomate; para no derrocharla y para suavizar el pan seco, pasaron sobre la rebanada del pan. Esto tiene su origen en la Antigua Grecia
- 3) Se llama Concurso de Fideuà de Gandia. Se celebra desde hace 45 años / desde 1974.

- 4) El cocinero de la barca quería preparar paella de marisco, pero cuando empezó a reunir los ingredientes, se dio cuenta de que no había arroz a bordo. Lo sustituyó con fideos (un tipo de pasta).
- 5) La primera teoría, que parece la más plausible, viene de un historiador que dijo que debido a la cosecha abundante, la gente la aprovechó para reblandecer el pan duro. La otra teoría sitúa la aparición en el siglo XX, en las plantaciones de un grupo de murcianos que iba a Barcelona para trabajar en una construcción. Ésta no puede ser verdadera ya que el primer texto que hace referencia al plato es de 1884.
- 6) Contiene el nombre del lugar donde se hallaba el barco en el que el cocinero inventó el plato. (Fideuà es el tipo de pasta que se usa para preparar el plato.)

Actividad 4
El imperativo

1. El imperativo de los verbos regulares

	-AR		-ER		-IR	
	<i>afirmativo</i>	<i>negativo</i>	<i>afirmativo</i>	<i>negativo</i>	<i>afirmativo</i>	<i>negativo</i>
<i>Tú</i>	canta	no cantes	bebe	no bebas	abre	no abras
<i>Usted</i>	cante	no cante	beba	no beba	abra	no abra
<i>Vosotros</i>	cantad	no cantéis	bebed	no bebáis	abrid	no abráis
<i>Ustedes</i>	canten	no canten	beban	no beban	abran	no abran

2. El imperativo de los verbos reflexivos

<i>Tú</i>	dúchate	no te duches
<i>Usted</i>	dúchese	no se duche
<i>Vosotros</i>	duchaos	no os duchéis
<i>Ustedes</i>	dúchense	no se duchen

¡OJO!

- En la 1ª persona del plural se omite la s: duchémonos (**duchámonos*)
- En la 2ª persona del plural se omite la d: duchaos (**duchados*)

En imperativo afirmativo el pronombre reflexivo se une al verbo, mientras que en imperativo negativo el pronombre está delante del verbo.

3. Formas irregulares del imperativo afirmativo

Hacer	HAZ
Ir	VE
Poner	PON
Salir	SAL
Ser	SÉ
Tener	TEN
Venir	VEN
Decir	DI

Irse: excepción en 2ª persona del plural: id+os=idos
Sin embargo, por su uso extendido en la lengua oral, se acepta la forma iros.

4. Imperativo + Objeto directo e indirecto

Si al imperativo le añadimos objeto directo o indirecto, los pronombres deben seguir al verbo en modo afirmativo, sin embargo, en el imperativo negativo preceden al verbo. Si el O.D. y el O.I se añaden a un verbo, su posición cambia y en la 3ª persona del singular y del plural los pronombres “le” y “les” se convierten en “se”.

Ejemplos:

Abre <u>la ventana</u> .	Ábre <u>la</u> .	No <u>la</u> abras.
Pregunta <u>a tu amigo</u> .	Pregúnta <u>le</u> .	No <u>le</u> preguntes.
Explícame <u>la lección</u> .	explícam <u>ela</u>	no <u>me la</u> expliques
Dale <u>el caramelo al niño</u> .	dáselo	no <u>se lo</u> des

- 1) coge, lávalo
- 2) ralla
- 3) Pon, mézclalos
- 4) cuece, aplástala
- 5) Casca, aparta
- 6) Bátela, añádela
- 7) mézclalas, Agrega
- 8) haz
- 9) pásalas, cúbreelas
- 10) hornéalas, los dejes

Actividad 5

Transcripción

Enlace a la audición:

<https://drive.google.com/open?id=0B1Vau8DHvucdcndwVnVJV2gzcWdvZlgycEZ2QIBEW19vYVVVR>

Bienvenidos a nuestro programa *Bon dia*. Hoy es miércoles, 20 de marzo. Los presentadores de las noticias breves de hoy seremos Carme Martínez y Alvar Pol. El tema de hoy es la gastronomía. Si cualquier oyente quiere compartir su opinión, que lo haga en nuestro foro en la sección de comentarios. ¡Empecemos!

La semana pasada el grupo de los cocineros jóvenes que representó nuestra escuela en un concurso de gastronomía obtuvo el primer puesto. Nuestros alumnos ganaron con comidas catalanas tradicionales, prepararon *escudella i carn d'olla* y de postre *mel i mató* que encantó al jurado. En total tuvieron dos horas para prepararlo todo, que al principio resultó muy poco tiempo, pero el grupo pudo superar las dificultades surgidas durante aquel tiempo. Por ejemplo, no funcionó bien su horno, así que no pudieron cocinar bien la sopa, pero al final solucionaron los problemas. Además, el jurado, compuesto por chefs españoles mundialmente conocidos, otorgó un premio particular al grupo por el bello servicio de las comidas. El premio del grupo ganador fue una invitación a un restaurante famoso con tres estrellas Michelin. Felicitamos a los ganadores y os recordamos que la próxima semana comienza un curso de gastronomía en el instituto, así que no perdáis la oportunidad e inscribíos hoy en la lista.

El director de nuestro instituto ha recibido una demanda en la cual un grupo de estudiantes de bachillerato le piden su ayuda para establecer nuevas reformas en la cantina de la escuela. Prestad atención, porque es un acontecimiento sin precedentes en la escuela. Según los alumnos, la comida disponible es, por un lado, poco saludable, ya que contiene mucha grasa y azúcar y, por otro lado, siempre se cocinan los mismos platos, por lo cual los chicos empiezan a hartarse. Le preguntamos a uno de los estudiantes sobre el asunto y él nos dijo: “Estamos hartos de la hamburguesa americana y la pasta italiana...no penséis que nos gusta comer estos platos que son muy populares, pero su valor nutritivo es muy bajo. Lo que queremos es añadir más platos tradicionales a la lista de las comidas en nuestra cantina.” ¡Venga! Estamos de acuerdo con este chico. Él añadió que, en su opinión, la presencia de los alimentos locales fomentaría la conciencia colectiva de los alumnos del pueblo. Los alumnos pretenden realizar una encuesta entre los estudiantes en la cual aparecerán los nombres de varios platos catalanes entre los que se tendrá que elegir los favoritos; luego estos serán incluidos en la carta de la cantina. Esperemos que, al final, su propuesta sea escuchada.

Nos alegra poder anunciaros que Álex García, exalumno de la escuela, abrió su primer restaurante en el centro de Barcelona con el nombre La Flama. Está cerca de la playa, en un ambiente muy agradable, ideal para jóvenes. Ofrecen comidas catalanas típicas, pero también preparan platos de otras naciones. Su especialidad es la *crema catalana*. Álex, con su receta secreta, había ganado ya varios concursos de repostería en todas las partes del mundo. Otro plato fantástico que podéis comer allí es el *suquet de peix*, que atrae a numerosos turistas cada día y se ha convertido en la comida más vendida del restaurante. Pero no solamente por los sabores fantásticos vale la pena ir a La Flama, si no también por las fiestas y noches musicales que se organizan todos los viernes y sábados. Ahora Álex invita a un juego a los alumnos de nuestra escuela.

Seguid a Álex en las redes sociales, porque entre los que comen en su restaurante y postean las fotos hechas allí en Facebook o Instagram, se sorteará una cena gratuita. ¡Visitad su restaurante, probad su *crema catalana*, la mejor de la ciudad, y no os olvidéis de compartir vuestras fotos en las redes sociales!

A

1) F (2) F (3) V (4) F (5) V

B

- 1) Recibieron un premio particular por el bello servicio y una invitación a un restaurante con tres estrellas de Michelin.
- 2) Porque están hartos de recibir siempre las mismas comidas y que estos platos tengan un valor nutritivo muy bajo.
- 3) El propietario es Alex García. Es importante para la escuela porque estudió allí / porque es exalumno del instituto.

Actividad 6

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1) <i>Hierva</i> | 9) <i>Cocine</i> |
| 2) <i>apártela</i> | 10) <i>no se olvide</i> |
| 3) <i>déjela</i> | 11) <i>retírela</i> |
| 4) <i>Agréguelas</i> | 12) <i>cuele</i> |
| 5) <i>mezcle</i> | 13) <i>Reparta</i> |
| 6) <i>cuele</i> | 14) <i>métalas</i> |
| 7) <i>añada</i> | 15) <i>esparza</i> |
| 8) <i>póngalos</i> | 16) <i>caramelice</i> |

Actividad 8

Aquí hay unas fichas que se pueden repartir entre los estudiantes.



Bibliografía y fuentes:

Textos adaptados:

https://www.muyinteresante.es/cultura/arte-cultura/articulo/icual-es-el-origen-del-dicho-el-que-corta-el-bacalao?fbclid=IwAR0ECjAIlkh34N-NOyWgH-w1IVVZ6zqSr4aCktGs0GBmy5V9_ysqopjn1aM
<https://origensignificadoexpresiones.blogspot.com/2015/11/importar-un-pimiento.html?fbclid=IwAR0LhT4S3BRMHFTAq4AAMtF9mrwTsEeYICiwDMKSFaBpD9CQIZM7FSk-dio>
https://elbauldesherezade.blogspot.com/2013/12/de-boca-en-boca-12-mandar-freir.html?fbclid=IwAR2BP_UWTB-So1kKxIFxmg2P3ivCmcl89mgZEU0Ftulgrwplu0dEgbJd98
<https://www.javirecetas.com/crema-catalana/>
<http://fideuadegandia.org/historia-de-la-fideua-de-gandia/>
<https://www.shbarcelona.es/blog/es/receta-del-pa-amb-tumaca/?fbclid=IwAR1kSwd8rT6ydvuRyAsw2yqYugngvHO49uFf8SsDMf2SJjEPCi-92-UHGE>
<https://www.marialunarillos.com/blog/2014/10/receta-de-panellets-caseros.html>
<https://espanol.lingolia.com/es/gramatica/verbos/imperativo>

BUENO, M., BUENDÍA, M.Á., LUCHA, R.M., (2008). *Prisma Progresiva*. Libro de ejercicios. Madrid: Editorial Edinumen

Las fotografías han sido extraídas de <https://www.flickr.com/>.

En la audición se escucha a Gemma Medina y a Carles Dachs Clotet.

AVENTURAS CULINARIAS EN GALICIA

Dorottya Kovács, Eszter Mrázik

Formación continua de profesores, Universidad Eötvös Loránd, Budapest

TÍTULO:	La gastronomía de Galicia
TEMA:	gastronomía, Galicia
CONTENIDO:	la cocina gallega, comidas típicas, descripción de comidas (adjetivos), enoturismo
OBJETIVOS:	desarrollar el vocabulario (gastronomía), información básica sobre la gastronomía gallega, practicar el pretérito perfecto compuesto y simple (“pretérito indefinido”)
COMPETENCIAS, DESTREZAS:	comprensión auditiva, comprensión lectora, léxico, uso de la lengua (gramática), expresión oral, expresión escrita
NIVEL:	B1-B2
TIEMPO:	3x45 minutos
GAMIFICACIÓN:	crucigrama
REALIZACIÓN INDIVIDUAL:	posible

Introducción

Las actividades de esta propuesta didáctica tienen como fin familiarizar a los estudiantes con el tema de la gastronomía de Galicia. Las actividades están dirigidas a alumnos con un nivel B1 o B2, y el objetivo principal es desarrollar las cuatro destrezas, además de practicar el uso del pretérito perfecto simple y compuesto. Los ejercicios también pretenden ampliar el vocabulario relacionado con la cocina y con la gastronomía gallega.

Ejercicios

Comprensión auditiva

1. La gastronomía de Galicia



Según la audición, decida si las siguientes afirmaciones son verdaderas (V) o falsas (F).

1.	La gastronomía es el factor más importante del turismo gallego.	
2.	Los maestros de los fogones también trabajan fuera de Galicia.	
3.	En Galicia se organizan 300 fiestas gastronómicas cada año.	
4.	Tanto productos marinos como los de montaña forman parte de la gastronomía gallega.	
5.	En Galicia solo los turistas toman mariscos en verano.	
6.	Los gallegos van a pescar cada día de la semana.	
7.	Las tapas también son características en Galicia.	
8.	Según el audio, el pulpo a la gallega es el plato más típico de la comunidad.	
9.	Las comidas de la región costera son ligeras y se basan en carne de ternera.	
10.	Las bebidas más importantes de Galicia son los licores, los vinos y la queimada.	

Comprensión lectora

2. Comidas típicas de Galicia

Por miedo a lo desconocido, mucha gente recurre a comer en restaurantes de comida rápida cuando está de viaje, porque estas cadenas internacionales ofrecen los mismos sabores por todas partes. Esta actitud, aunque no es un crimen, impide que el visitante conozca a fondo una región. Por lo tanto, vale la pena ser valiente y probar nuevos platos, especialmente en Galicia, donde hay una variedad enorme de especialidades locales, entre las que todo el mundo puede encontrar algo que le apetezca.

Empezando por uno de los platos más conocidos de toda la comunidad, *el caldo gallego* es una sopa rica, que consta de patatas, grasa de cerdo, alubias blancas y varias verduras más. También puede contener algo de carne, como por ejemplo panceta, chorizo o lacón. Generalmente se prepara en los meses fríos.

El pulpo a la gallega destaca entre *pulpo á feira*, es una comida cuya historia el oficio de «pulpeiro» -una persona que pocos ingredientes: los trozos de pulpo de sal gorda, pimentón y aceite de oliva tradición, se prepara en una olla de co-



las tapas de la región. También llamado se remonta al siglo XVII, cuando se creó pesca pulpo- en Ourense. Es un plato de cocidos se condimentan con una mezcla y se comen con patatas y pan. Según la bre y se sirve en un plato de madera.

Para los que prefieran los sabores dulces se recomienda *la tarta de Santiago*, un postre elaborado con harina, azúcar, huevos, almendras molidas y ralladuras de limón que, salvo la silueta de cruz que lo adorna, está cubierto casi enteramente con azúcar glasé. Esta decoración fue inventada en una confitería de Santiago de Compostela en 1924 y tuvo tanto éxito que se convirtió en una parte imprescindible de la tarta que también facilita identificarla.

Las filloas que a primera vista se parecen a los «crêpes» franceses, pero en realidad son muy distintas, están relacionadas estrechamente con la época del Carnaval, aunque se preparan cada vez más durante todo el año. Entre los rellenos más populares encontramos chocolate, mermelada y castañas cocidas, pero también existen variaciones saladas. Las filloas cuentan con una larga historia: datan de la época de los romanos. Se cocinaban en las «lareiras» de las casas antiguas que incluso tenían un utensilio destinado a mantener las filloas calientes mientras se hacían.

a) Elija la respuesta correcta.

1. El caldo gallego...
 - a. es una comida adecuada para veganos.
 - b. se come principalmente entre mayo y septiembre.
 - c. no tiene una receta fija.
2. El pulpo a la gallega...
 - a. es la comida más antigua de Galicia.
 - b. se come con guarnición.
 - c. es mucho más popular en Ourense que en otras regiones de la comunidad.
3. La tarta de Santiago...
 - a. es fácil de reconocer por su decoración.
 - b. contiene pocas calorías.
 - c. se creó por primera vez en 1924.
4. Las filloas...
 - a. siempre se comen con ensalada.
 - b. se sirven calientes.
 - c. son de origen francés.

b) Relacione las palabras con su significado.

1. porción, pedazo: _____	a) ralladura
2. hacer algo más bello al añadir un elemento: _____	b) olla
3. una crema o fruta que se pone dentro de un cierto tipo postre, carne, etc: _____	c) trozo
4. limadura, raspadura: _____	d) adornar
5. la apariencia de un objeto cuando solo se ve su contorno: _____	e) relleno
6. una vasija que sirve para cocer alimentos: _____	f) imprescindible
7. muy necesario, obligatorio: _____	g) silueta

Léxico

3. Lea la siguiente conversación entre dos amigas, Ana y Marisol, sobre las dificultades de cocinar.

A: Oye, Marisol, ¿no te vas a creer esto!

M: ¿Qué pasó?

A: Por fin me salió bien la leche frita.

M: ¿Leche frita? ¿Qué es esto?

A: Un postre de Galicia, que me gusta mucho porque es **dulce**, pero no **empalagoso**. Cuando era niña, mi abuela siempre me la preparaba. Pero cada vez que he intentado recrearla, siempre ha resultado **incomible**. Suena facilísima la receta, porque solo hay que mezclar harina, azúcar y leche **aromatizada**, pero la verdad es que es casi imposible calcular las cantidades exactas de los ingredientes que se necesitan. La primera vez, le eché demasiada harina y el resultado se parecía a un ladrillo de lo **dura que estaba**. La segunda vez, tuve mucho cuidado con la harina y me quedó una crema tan **blanda** que ni se podía rebozar y menos freír.

M: Y ahora ¿qué has hecho diferente?

A: Añadí la primera mitad de la harina, esperé unos minutos y después iba echándole solo un poquito cada vez y ¡se solidificó perfectamente!

M: Entonces ya sabes el truco. Yo siempre tengo problemas con las especias: da igual el plato, o me sale **insípido** o **sabe a salmuera**; nunca encuentro el término medio.

A: Sí, y lo peor es que todos los libros de cocina dicen que **sazone a gusto**. Pero ¿cómo hacerlo si no conozco el plato?

M: Tienes razón. Yo también he aprendido que con el horno que tengo yo, preparar cualquier comida requiere más tiempo de lo que dice la receta. Los primeros tres pasteles que intenté elaborar, todos se quedaron **crudos** por dentro.

A: Así es cocinar. Pero no olvidemos que a veces, también tenemos éxito incluso con los platos difíciles, como yo con la leche frita. Mira, te he traído una porción también, ¿quieres?

M: Mmm, sí, me parece **deliciosa**, ¡gracias!

Rellene el crucigrama con las palabras en negrita (todos los adjetivos aparecen en forma masculina).

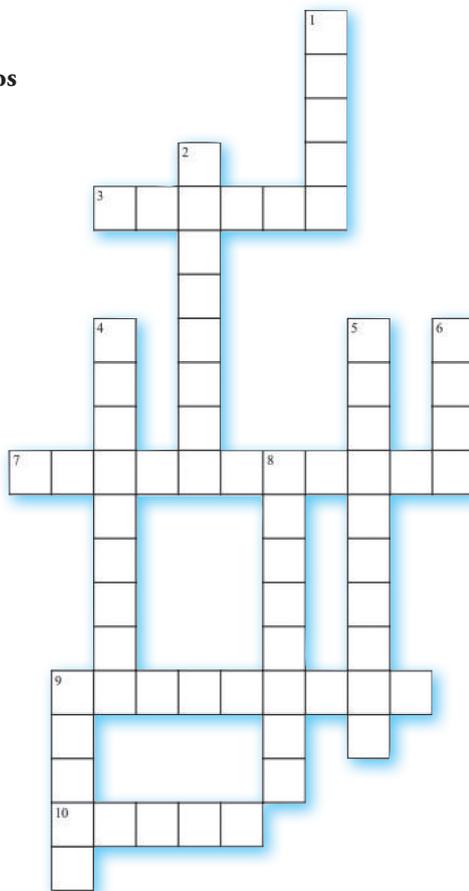
Definiciones:

Horizontales:

3. suave, fácil de masticar
7. enriquecido con especias u otro condimento para darle un olor agradable
9. sabroso, deleitable
10. que no ha sido cocido/frito hasta el punto conveniente

Verticales:

1. si podemos hacer algo a ... , podemos decidir nosotros, en vez de seguir reglas
2. si algo sabe a ... , está demasiado salado
4. no adecuado para consumir
5. demasiado azucarado
6. que no está suficientemente tierno, por ejemplo, por haberlo cocinado durante muy poco tiempo
8. que no tiene sabor
9. que tiene un sabor agradable, como la miel



Uso de la lengua / gramática

4. a) A continuación, va a leer una entrada de un blog. Elija las formas adecuadas (pretérito perfecto o indefinido) de los siguientes verbos e insértelas en el texto.

¡Hola chic@s!

No puedo expresar lo feliz que estoy... ¡Por fin mi gran sueño _____ (cumplir)! ¿Pero de qué estoy hablando? Pues, _____ (tener, yo) la oportunidad de visitar las Rías Baixas.

Os juro que voy a explicarlo todo incluyendo cada detalle, pero primero permitid que ofrezca información a mis lectores internacionales:

*La Ruta del Vino Rías Baixas se encuentra en el extremo más occidental de Galicia, una de las comunidades autónomas de España y recorre de la parte norteña de Galicia hacia el sur. Una asociación _____ (crear) esta ruta hace dos décadas para dar una posibilidad fantástica para disfrutar de la cultura y tradición **vitivinícola** de esta región. Solo un comentario: el vino tiene importancia en nuestro país desde que _____ (aparecer) en el sur de España por los fenicios.*

No sé por qué, pero desde mi niñez me _____ (interesar) el **enoturismo** y cuando a los catorce años _____ (degustar, yo) el vino por primera vez _____ (afirmar, yo) que alguna vez recorrería La Ruta del Vino Rías Baixas. Y ahora estoy aquí y tengo que decirles que esta región es una maravilla! Todavía no _____ (encontrar, nosotros) muchas playas con arena blanca, pero hoy, en los valles verdes de Galicia, _____ (caminar, nosotros) entre **viñedos** tan bonitos que nunca voy a olvidar esta experiencia.



Nosotros _____ (llegar) aquí el pasado martes y ya _____ (ver, nosotros) casi 20 de las 52 **bodegas** que se encuentran aquí. En cuanto a nuestros planes para el **itinerario**, _____ (pensar, nosotros) en visitar cada una de las cinco áreas donde se puede **catar vinos** de la **Denominación de Origen** Rías Baixas, aunque probablemente no tengamos tanto tiempo. Por ejemplo, los primeros cuatro días _____ (poder, nosotros) ver solo los llamados “Ribeira do Ulla” y “Val do Salnés”. Esto va a causar problemas, porque yo siempre _____ (querer) recorrer la región “Soutomaior” también, pero mi hermano ayer _____ (decidir) que fuéramos directamente hacia “O Rosal”. Así que tampoco vamos a descubrir el llamado “Condado do Tea”. Pero ¿qué le vamos a hacer?

Os digo que merece la pena disfrutar del magnífico paisaje y del **legado patrimonial histórico** –por ejemplo, los castros gallegos–, y conocer las costumbres locales. No tenéis que ser expertos en vinos para que os lo paséis bien, porque también la gastronomía es buenísima aquí, en especial, me _____ (gustar) los mariscos de O Grove de ayer, y se pueden hacer varias actividades al aire libre, como practicar el kayak en el río Umia.

Pues, esto es todo por ahora. ¡Hasta pronto!
Besitos,
Ana

b) Rellene los huecos con las palabras del texto que aparecen en negrita.

1. Las _____ son pequeños edificios, que sirven para almacenar, e incluso para producir, por ejemplo, vino. También puede significar recolección o riqueza de vino.
2. Los mejores productos (tanto vinos, como comidas) de España forman parte de un sistema de clasificación llamado _____ para regular y garantizar la calidad y origen de los productos.
3. Ruta y recorrido son sinónimos de “_____”.
4. Hay mucha gente que suele _____ como un *hobby*, es decir, estas personas saborean y examinan vino en su tiempo libre.
5. En un concurso gastronómico de fama mundial, se tuvo que _____, o sea, probar cientos tipos de tarta para poder decidir cuál sería la ganadora.
6. Un _____ recibe protección, porque pertenece al conjunto de los monumentos, tradiciones u objetos que tienen un valor cultural y espiritual para una sociedad dada.
7. El _____ es una plantación en un área extensa, donde se cultiva vid, la planta de la uva.
8. El _____, que está presente en las zonas de producción de vid, atrae a mucha gente interesada en la gastronomía, los vinos y la cultura.
9. “_____” es un adjetivo, que indica la relación con el cultivo de vid y con la producción de vino.

Expresión oral

5. Construya frases según el ejemplo, utilizando los verbos y marcadores temporales ofrecidos.

Ejemplo: Todavía no he probado el caldo gallego, pero ayer comí tarta de Santiago.

Marcadores temporales

NO

aún, esta semana, este año, este mes, hasta ahora, hoy, (nunca) en mi vida, nunca (jamás), todavía

PERO

SÍ

a los 10 años, anoche, anteayer, ayer, el año pasado, el día 23, el otro día, el verano pasado, en 2010, entonces, hace dos años, la semana pasada

Verbos

catar, comer, consumir, degustar, devorar, probar, tomar, tragar, zampar

budín, caldo gallego, chocolate, empanadas, filloas, hamburguesa, lasaña, leche frita, licor, mariscos, perritos calientes, pescado, pinchos, pizza, pulpo a la gallega, queimada, tapas, tarta de Santiago, vino "Ribeiro", zumo de naranja

Expresión escrita

6. ¿Cuándo fue la última ocasión en la que probó usted un nuevo plato? Escriba una redacción de 150-200 palabras sobre sus experiencias, tratando los siguientes puntos:

- ¿Dónde y cuándo sucedió este evento?
- ¿Qué plato era y por qué decidió degustarlo?
- ¿En general, le gusta probar comidas desconocidas?
- ¿Ha tenido alguna vez una mala experiencia al probar algo nuevo?
- ¿Hay alguna comida que quisiera probar, pero todavía no lo ha hecho?

AUTOEVALUACIÓN

Ya sé:

	SÍ	NO
Presentar/describir las bases de la gastronomía de Galicia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enumerar ingredientes básicos de la cocina gallega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mencionar algunos platos típicos de Galicia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utilizar adjetivos para describir comidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Distinguir el pretérito perfecto e indefinido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hablar y escribir sobre experiencias culinarias del pasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Guía para el profesor

Transcripción de la comprensión auditiva

Enlace al audio:

<https://drive.google.com/open?id=0B1Vau8DHvucdcndwVnVJV2gzcWdvZlgycEZ2QIBEWl9vYVVVR>

La gastronomía de Galicia

La importancia de la gastronomía

En Galicia, la comunidad autónoma más occidental de España, la gastronomía juega un papel muy importante y se ha convertido en uno de los factores principales del turismo de la comunidad: 4 millones de visitantes viajan a la región anualmente y esto se debe, en parte, a las experiencias culinarias que ofrece esta comunidad.

La relevancia de la cocina gallega se manifiesta, por ejemplo, en el reconocimiento y empleo de los maestros de los fogones en varias partes del mundo. Además, en Galicia, se organizan más de 300 fiestas gastronómicas durante todo el año, que atraen a turistas internacionales también. Igualmente, en este rincón del país abundan las oportunidades para comer bien, y varios restaurantes han ganado una estrella Michelin, que les da prestigio y reputación por la calidad de sus platos.

Los ingredientes

Generalmente, los platos gallegos se basan en ingredientes naturales, sanos y frescos, según las características geográficas de la comunidad: los cocineros utilizan productos de mar y de montaña, que acompañan con vegetales locales.

No obstante, hay algunas costumbres que influyen en el uso del repertorio gastronómico gallego: excepto los turistas, en Galicia no se suele comer mariscos en verano. Asimismo, el lunes los habitantes gallegos no toman productos del mar, como pescado y mariscos. Es decir, se los consume solo a partir del martes, porque el domingo no se va a pescar; así el pescado que está disponible el lunes no es fresco.

Los platos

Los platos gallegos son sencillos, sabrosos, y se sirven en porciones abundantes; así, por ejemplo, los pinchos y las tapas – típicos de esta comunidad también – cuentan con un tamaño mayor que en el resto del país.

Desde el “Pulpo a la gallega” y las “Empanadas” hasta la “Tarta de Santiago” y “Leche frita”, los platos de Galicia son de fama mundial. Sin embargo, no hay una única comida que se pueda considerar como la más típica. Así, cada región gallega tiene varias comidas conocidas: en la costa los platos son ligeros y tienen el pescado y los mariscos como base, mientras que en la parte interior se preparan más bien sopas con ternera, la carne principal de Galicia. En cuanto a las bebidas, cabe mencionar los licores de varios sabores, los vinos “Ribeiro” y “Albariño”, y la queimada, el famoso aguardiente.

1.	La gastronomía es el factor más importante del turismo gallego.	F (solo es uno de los factores)
2.	Los maestros de los fogones también trabajan fuera de Galicia.	V
3.	En Galicia se organizan 300 fiestas gastronómicas cada año.	F (más de 300 fiestas)
4.	Tanto productos marinos como los de montaña forman parte de la gastronomía gallega.	V
5.	En Galicia solo los turistas toman mariscos en verano.	V
6.	Los gallegos van a pescar cada día de la semana.	F (el domingo no van a pescar)
7.	Las tapas también son características en Galicia .	V
8.	Según el audio, el pulpo a la gallega es el plato más típico de la comunidad.	F (no hay un único plato típico)
9.	Las comidas de la región costera son ligeras y se basan en carne de ternera.	F (se basan en pescado y mariscos)
10.	Las bebidas más importantes de Galicia son los licores, los vinos y la queimada.	V

Comprensión lectora

Parte A:

1. El caldo gallego__
 - a. es una comida adecuada para veganos.
 - b. se come principalmente entre mayo y septiembre.
 - c. no tiene una receta fija.**
2. El pulpo a la gallega__
 - a. es la comida más antigua de Galicia.
 - b. se come con guarnición.**
 - c. es mucho más popular en Ourense que en otras regiones de la comunidad.
3. La tarta de Santiago__
 - a. es fácil de reconocer por su decoración.**
 - b. contiene pocas calorías.
 - c. se creó por primera vez en 1924.
4. Las filloas__
 - a. siempre se comen con ensalada.
 - b. se sirven calientes.**
 - c. son de origen francés.

Parte B:

1. porción, pedazo: **c – trozo**
2. hacer algo más bello al añadir un elemento: **d – adornar**
3. una crema o fruta que se pone dentro de un cierto tipo postre, carne, etc.: **e – relleno**
4. limadura, raspadura: **a – ralladura**
5. la apariencia de un objeto cuando solo se ve su contorno: **g – silueta**
6. una vasija que sirve para cocer alimentos: **b – olla**
7. muy necesario, obligatorio: **f – imprescindible**

Léxico

Definiciones:

Horizontales:

3. suave, fácil de masticar = **blando**
7. enriquecido con especias u otro condimento para darle un olor agradable = **aromatizado**
9. sabroso, deleitable = **delicioso**
10. que no ha sido cocido/frito hasta el punto conveniente = **crudo**

Verticales:

1. si podemos hacer algo a __, podemos decidir nosotros, en vez de seguir reglas = **gusto**
2. si algo sabe a __, está demasiado salado = **salmuera**
4. no adecuado para consumir = **incomible**
5. demasiado azucarado = **empalagoso**
6. que no está suficientemente tierno, por ejemplo, por haberlo cocinado durante muy poco tiempo = **duro**
8. que no tiene sabor = **insípido**
9. que tiene un sabor agradable, como la miel = **dulce**

Uso de la lengua / gramática

¡Hola chic@s!

No puedo expresar lo feliz que estoy... ¡Por fin mi gran sueño **SE HA CUMPLIDO!** ¿Pero de qué estoy hablando? Pues, **HE TENIDO** la oportunidad de visitar las Rías Baixas.

Os juro que voy a explicarlo todo incluyendo cada detalle, pero primero permitid que ofrezca información a mis lectores internacionales:

La Ruta del Vino Rías Baixas se encuentra en el extremo más occidental de Galicia, una de las comunidades autónomas de España y recorre de la parte norteña de Galicia hacia el sur. Una asociación **CREÓ** esta ruta hace dos décadas para dar una posibilidad fantástica para disfrutar de la cultura y tradición vitivinícola de esta región. Solo un comentario: el vino tiene importancia en nuestro país desde que **APARECIÓ** en el sur de España por los fenicios.

No sé por qué, pero desde mi niñez me **HA INTERESADO** el enoturismo y cuando a los catorce años **DEGUSTÉ** el vino por primera vez, **AFIRMÉ** que alguna vez recorrería La Ruta del Vino Rías Baixas. Y ahora estoy aquí y tengo que deciros que ¡esta región es una maravilla! Todavía no **HEMOS ENCONTRADO** muchas playas con arena blanca, pero hoy, en los valles verdes de Galicia, **HEMOS CAMINADO** entre viñedos tan bonitos que nunca voy a olvidar esta experiencia.

Nosotros **LLEGAMOS** aquí el pasado martes, y ya **HEMOS VISTO** casi 20 de las 52 bodegas que se encuentran aquí. En cuanto a nuestros planes para el itinerario, **HEMOS PENSADO** en visitar cada una de las cinco áreas donde se puede catar vinos de la Denominación de Origen Rías Baixas, aunque probablemente no tengamos tanto tiempo. Por ejemplo, los primeros cuatro días **PUDIMOS** ver solo los llamados “Ribeira do Ulla” y “Val do Salnés”. Esto va a causar problemas, porque yo siempre **HE QUERIDO** recorrer la región “Soutomaior” también, pero mi hermano ayer **DECIDIÓ** que fuéramos directamente hacia “O Rosal”. Así que tampoco vamos a descubrir el llamado “Condado do Tea”. Pero ¿qué le vamos a hacer?

Os digo que merece la pena disfrutar del magnífico paisaje y del legado patrimonial histórico –por ejemplo, los castros gallegos–, y conocer las costumbres locales. No tenéis que ser expertos en vinos para que os lo paséis bien, porque también la gastronomía es buenísima aquí, en especial, me **GUSTARON** los mariscos de O Grove de ayer, y se pueden hacer varias actividades al aire libre, como practicar el kayak en el río Umia.

Pues, esto es todo por ahora. ¡Hasta pronto!

Besitos,

Ana

1. Las **BODEGAS** son pequeños edificios, que sirven para almacenar, e incluso para producir, por ejemplo, vino. También puede significar recolección o riqueza de vino.
2. Los mejores productos (tanto vinos, como comidas) de España forman parte de un sistema de clasificación llamado **DENOMINACIÓN DE ORIGEN** para regular y garantizar la calidad y origen de los productos.
3. Ruta y recorrido son sinónimos de “**ITINERARIO**”.
4. Hay mucha gente que suele **CATAR VINO** como un *hobby*, es decir, estas personas saborean y examinan vino en su tiempo libre.
5. En un concurso gastronómico de fama mundial, se tuvo que **DEGUSTAR**, o sea, probar cientos tipos de tarta para poder decidir cuál sería la ganadora.
6. Un **LEGADO PATRIMONIAL HISTÓRICO** recibe protección, porque pertenece al conjunto de los monumentos, tradiciones u objetos que tienen un valor cultural y espiritual para una sociedad dada.
7. El **VIÑEDO** es una plantación en un área extensa, donde se cultiva vid, la planta de la uva.
8. El **ENOTURISMO**, que está presente en las zonas de producción de vid, atrae a mucha gente interesada en la gastronomía, los vinos y la cultura.
9. “**VITIVINÍCOLA**” es un adjetivo, que indica la relación con el cultivo de vid y con la producción de vino.

Fuentes

<https://cocinaandaluza.es/10-platos-tipicos-gallegos/>
https://www.spain.info/es_MX/que-quieres/gastronomia/cocina-regional/galicia/galicia.html
https://www.spain.info/es_MX/que-quieres/gastronomia/productos/tarta_de_santiago.html
<https://canalcocina.es/actualidad/especiales/la-cocina-gallega-platos-tipicos-de-galicia>
<https://www.traveler.es/viajeros/articulos/morrina-que-echamos-de-menos-los-gallegos-cuando-estamos-fuera-de-nuestra-tierra/13531?fbclid=IwAR3UyNZI7d2IQrrwX7M2k4LM3nrRns-1ITMiFComIVsmqOs1j2CtRiW-mg>
https://www.turismo.gal/espazo-profesional/actualidade/detalle-nova?langId=es_ES&content=nova_1437.html
<http://www.bonviveur.es/noticias/restaurantes-de-galicia-con-estrellas-michelin>
<https://www.spain.info/es/que-quieres/ciudades-pueblos/comunidades-autonomas/galicia.html>
<http://rutadelvinoriasbaixas.com/>
<https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/ruta-del-vino-de-las-rias-baixas-galicia/14333>
<https://www.traveler.es/naturaleza/galerias/razones-para-descubrir-las-rias-baixas/1368/image/67058>
<https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/ruta-de-restaurantes-donde-comer-el-mejor-pulpo-de-galicia/13360>
<https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/pulpo-en-galicia/4920>
<https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/donde-comer-mejores-filloas-no-son-crepes-gallegas-receta-y-curiosidades/14341>
<https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/las-mejores-tortillas-de-patata-de-galicia/8142>
<http://www.aleiradelola.com/receta/caldo-gallego-con-nabizas/>
<https://comerbeber.com/como-describir-una-comida>
https://www.abc.es/local-galicia/20130202/abci-diez-platos-cocina-gallega-201301311406_1.html
<https://www.mantelacuadros.com/diccionario-de-comida-gallega-y-platos-tipicos-de-galicia/>

Fuentes de las imágenes:

Pulpo a la gallega: foto por Javier Lastras

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pulpo_a_la_gallega_-_jlastras.jpg

Tarta de Santiago: foto por Manel Zaera

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tarta_de_Santiago-2010.jpg

Ruta del Vino en As Rias Baixas: foto por Jacinta Lluch Valero

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:RUTA_DEL_VINO_EN_AS_RIAS_BAIXAS_\(6314679972\).jpg?fbclid=IwAR2rYM3LyOW-vlQL_w-kbA5j4Fwud6RCh9_OW4gBcCbLMN6rykERI-NkYnQ](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:RUTA_DEL_VINO_EN_AS_RIAS_BAIXAS_(6314679972).jpg?fbclid=IwAR2rYM3LyOW-vlQL_w-kbA5j4Fwud6RCh9_OW4gBcCbLMN6rykERI-NkYnQ)

¡ASTURIAS, QUÉ RICA ERES!

Sinka Andor Dénes

Vezekényi Fanni

Formación continua de Profesores, Universidad Eötvös Loránd, Budapest

NIVEL	B1
OBJETIVOS	Mejorar las cuatro destrezas lingüísticas Conocer la gastronomía y los platos típicos del Principado de Asturias Acercar la cultura española a los estudiantes Enseñar cómo pedir comida en un restaurante Enseñar el uso adecuado de SER, ESTAR y HAY
CONTENIDOS	Gramática: el uso de SER, ESTAR, HAY Léxico: platos típicos de Asturias, restaurante, Cultura: el <i>amagüestu</i> , expresiones asturianas
TIEMPO	2 sesiones de 45 minutos
MATERIALES	Audio para el ejercicio 8.

Introducción

La serie de actividades listadas en esta unidad sirven para presentar a los estudiantes la cultura y gastronomía del Principado de Asturias mediante ejercicios que tienen un enfoque destinado a mejorar las cuatro destrezas lingüísticas. Los estudiantes tienen la oportunidad de mejorar su conocimiento sobre el uso gramatical de SER, ESTAR y HAY. Además, la unidad introduce la famosa fiesta asturiana, *el Amagüestu*, incluso, para ofrecerles más aspectos culturales, pueden familiarizarse también con el dialecto asturiano. El tema de la unidad está centrado en el léxico de la gastronomía y del restaurante.

Ejercicio 1.

Escriba en la tabla los números y letras adecuados según el ejemplo dado.

fabada	sidra	cachopo	bollo preñao	carbayones
2				
E				

1. Consiste en dos filetes de ternera entre los cuales se pone un relleno de jamón y queso. Seguidamente se empana todo junto con huevo y pan rallado y se fríe. Se come frecuentemente acompañado de una guarnición de patatas fritas, ensalada, pimientos o cualquier otro producto adecuado.
2. Es sin duda el plato típico asturiano por excelencia. Se trata de un cocido hecho con “fabes”, una variedad de judías blancas y de gran tamaño, a las cuales se añaden otros ingredientes como chorizo, cerdo y morcilla asturiana.
3. Es uno de los platos más típicos de la gastronomía asturiana. Está formado por un pequeño pan cocido en el horno con un chorizo dentro. Es muy típico acompañarlo con una botella de sidra a la hora de comerlo, sobre todo en las espichas o fiestas populares.
4. Es un postre típico de la ciudad de Oviedo consistente en una masa de hojaldre que, tras ser rellena con una mezcla de almendras molidas, huevos, coñac y azúcar, se le vierte por encima un almíbar, elaborado con azúcar, zumo de limón, canela y agua.
5. Es la bebida más típica de Asturias. Debe ser bebida escanciada en culines y es tradición que todos los del grupo beban del mismo vaso. El principal ingrediente es la manzana, la cual se fermenta durante dos o tres meses.



Ejercicio 2.

Lea el texto y relacione las preguntas del entrevistador con las respuestas del famoso chef asturiano, José Andrés. Hay dos preguntas que no deberá usar.

Entrevista con el famoso chef asturiano, José Andrés

1. _____

Sí, estoy metido en muchas cosas, pero, según mi opinión, es una actividad con la que no solo se ofrece algo, sino también se recibe mucho. Me llena con mucha alegría que ya hemos instalado varios comedores sociales en los Estados Unidos. Además, en Haití, hemos realizado un proyecto que consistió en cambiar cocinas de carbón por otras de gas en 100 escuelas. Aparte, hemos abierto una panadería en un orfanato, en otro hemos abierto un restaurante.

2. _____

Tras pasar una etapa por el Bulli en manos de Ferran Adrià, decidí trasladarme a la otra parte del mundo. Con solo veintiún años, ya me encontraba en Nueva York y luego me fui a Washington. Esta es la ciudad donde abrí mi primer bar de tapas español llamado *Jaleo*.

3. _____

Para decir la verdad, tengo que admitir orgullosamente que con mi equipo cada día estoy evolucionando y el cambio es debido a la búsqueda de nuevas fuentes de inspiración. Obviamente, como poseemos restaurantes de diferentes estilos de cocina, desde la cocina mediterránea hasta la peruana, los platos gozan de gran variedad. Sin embargo, hay una cosa que debo enfatizar: el cambio y variedad solo es beneficioso respetando también la tradición.

4. _____

Es una pregunta muy difícil de responder. Primero, me plantearía la pregunta, ¿para qué lo estoy eligiendo? Lo que puedo decir con certeza es que nuestro país está bendecido por una lista increíble de chefs, como, por ejemplo, mis queridos amigos Albert y Ferrán Adrià

5. _____

Un buen ejemplo podría ser el plato “mestizo”, nuestro queso fundido, que está hecho con quesos españoles, pero a la vez el plato contiene tacos tradicionales de México con ingredientes auténticos de España.

- A. Si tuviera que elegir un chef español, ¿por quién optaría?
- B. Al pasar varios años fuera de España, ¿en qué medida ha cambiado su estilo de cocina?
- C. Aparte de ser empresario y uno de los chefs más respetuosos de los Estados Unidos, me he enterado de que también se dedica a hacer caridad. ¿Podría mencionar algunos ejemplos de sus proyectos, por favor?
- D. ¿Podría nombrar algunos bares de los que es propietario? ¿Tiene su favorito entre ellos?
- E. Usted tiene una cocina muy variada y si se visita uno de sus restaurantes, también se puede disfrutar de la cocina mexicana. ¿Qué plato nos recomendaría del menú mexicano?
- F. ¿Cómo describiría el inicio de su carrera?
- G. Cuéntenos sobre la persona que fue más importante en su vida en el aspecto profesional.

Ejercicio 3.

Construya reglas para el uso de ‘ser’, ‘estar’ y ‘hay’ con la ayuda de los ejemplos dados.

Ejemplos: *Hay un libro en la mesa. / Hay (tres) libros en la mesa. / No hay libros en la mesa.
El libro está en la mesa / Los (tres) libros están en la mesa. / Los libros no están en la mesa.*

Soy italiano. / Somos de la otra ciudad. / No eres de aquí, ¿verdad?

La puerta está abierta. / El vaso está roto. / Estoy muy cansado. / ¿Dónde estabas? Te estuve esperando.

La fiesta es a las ocho y media. / Es la hora de irme a dormir.

La fabada es un plato muy rico. / Mi fabada está muy rica, está muy bien hecha.

¿Dos bolas de helado por un euro? Es muy barato.

Ejercicio 4.

Complete los huecos con la forma adecuada de SER, ESTAR o HAY.

- Oye, Pepe, ya me muero de hambre.
- Entonces, ¡vamos a buscar un restaurante!
- (1.) ¿_____ alguno cerca?
- No (2.) _____ seguro, vamos a preguntar a alguien.
- Vale.
- *
- Hola, perdón, como no (3.) _____ de aquí, no conocemos bien este barrio. Puedes recomendarnos algún restaurante que (4.) _____ agradable y de buen precio?
- Sí, (5.) _____ un restaurante mexicano al final de aquella calle. ¿Lo veis?
- Sí, muchas gracias. Y (6.) ¿_____ bueno? ¿Has (7.) _____ ya allí?
- Yo no, pero mi tía (8.) _____ trabajando allí durante 3 años, y (9.) _____ muy contenta con todo.
- Suena genial, entonces vamos allí. ¿Tienes ganas de acompañarnos?
- Sí, ¿por qué no?
- Genial, me llamo Pepe y mi amiga se llama Sofía.
- Encantada de conoceros. ¿De dónde (10.) _____?
- (11.) _____ de Hungría. ¿Y tú? (12.) ¿_____ de aquí?
- Sí, (13.) _____ asturiano, nací en Gijón. ¿Os gusta la ciudad?
- Sí, a nosotros nos encanta la ciudad, (14.) _____ muy contentos con todo.
- Me alegro mucho.

En el restaurante:

- ¡Buenos días! ¿Tienen una mesa libre para tres personas?
- Sí, aquella mesa junto a la ventana (15.) _____ libre.
- Muchas gracias. (16.) ¿_____ allí una carta o tenemos que llevarla nosotros?
- Sí, las cartas están en la mesa.

- ¿Qué desean comer?
- De primero, queremos pedir una ensaladilla rusa, de segundo, no (17.) _____ seguros. ¿En qué consiste la fabada?
- Este plato tiene como ingredientes la faba, que es una judía especial, chorizos, morcillas, panceta, lacón, cebolla, ajo y aceite de oliva...
- Vale, entonces de segundo, una fabada, por favor.
- ¿Y de postre?
- ¿(18.) _____ alguna especialidad hoy?
- Sí, tenemos carbayones, es un dulce asturiano.
- Estupendo, entonces queremos también carbayones.

Ejercicio 5.

- Rellene los huecos con las palabras dadas. Dos de ellos no son necesarios.
 - Seleccione la opción correcta de los verbos en cursiva.
 - Encuentre el equivalente de las oraciones y palabras en negrita.
- * conj. = ponga la forma conjugada adecuada

plato	perdérsele (conj.)	examen	parecer (conj.)
	sidra	necesario/a	mamá (2x)

- **(1.) ¡Vamos a entamala hoy, hombre!**
- (a) *Estás/Eres* loco? Mañana hago un (A). _____ final. No puedo emborracharme. Necesito que mi cabeza (b) *esté/sea* clara. Aún **(2.) tengo pila cosas que hacer.**
- Venga, no (c) *seas/estés* un pesado. ¡Vamos, jo! No (B.) _____, todo el mundo (d) *estará/será* allí.
- Yo no. Mira, no puedo, aunque me gustaría.
- Ay, tío, lo lamento mucho. Oye, ¿y el viernes? El sábado seguro que no tienes nada.
- Pues no es verdad que no tengo nada que hacer. En casa mi (C.) _____ hace una **(3.) espicha** y tendremos invitados también habrá un montón de comida, pero esto solo (e) *será/estará* sobre las tres.
- Entonces, ¿una pequeña **(4.) folixa** el viernes qué te (D.) _____? Vamos a un **(5.) chigre**, tomamos unas copas y ya. Solo los dos.
- Sabes muy bien que nunca termina así, jo. Ya verás que las pocas copas se convertirán en botellas de (E.) _____. Pero, mira, te digo una cosa. El viernes vamos de **(4.) folixa**, y después dormimos en mi casa y al día siguiente quédate también para la **(3.) espicha**
- ¡Genial! Entonces (f) *eres/estás* seguro del viernes?
- Sí, y el sábado te quedas para comer.
- Estupendo. Pero esta vez nos echamos **(6.) un pigazu**. No sé cómo pudimos sobrevivir la última vez que no dormimos después de comer. Que siempre me quedo **(7.) fartucu como un gochu** cuando tu (C.) _____ cocina.
- _____ haber comido tanto que no cabe más
 - _____ pequeña fiesta
 - _____ típico bar donde se puede beber sidra a gusto
 - _____ una corta siesta
 - _____ tener muchas cosas que hacer
 - _____ beber muchísimo a lo largo de la noche
 - _____ una comida con selección de platos asturianos caseros y sidra

Ejercicio 6.

Escriba una reseña de aproximadamente 250-300 palabras para la revista local sobre una fiesta de gastronomía organizada recientemente entre su ciudad y una ciudad hermanada que se encuentra en Asturias.

En su reseña debe incluir:

- ¿Qué platos típicos húngaros y asturianos se podían degustar?
- ¿Qué tipo de actividades o concursos había?
- ¿Cuál fue el veredicto del jurado?
- Su opinión personal sobre la fiesta.

Ejercicio 7.

A continuación, escuchará una grabación sobre una fiesta asturiana, el amagüestu. Marque si los enunciados de abajo son verdaderos (V) o falsos (F) según la información escuchada. Dispone de medio minuto para leerlos.

	V	F
1. La gente celebra el amagüestu solo en algunas partes de Asturias.		
2. La fiesta servía para celebrar el fin del invierno.		
3. Los curas repartían castañas entre las familias pobres ya que las castañas eran la principal fuente de calorías para ellos.		
4. El amagüestu está relacionado con el día de los difuntos y según las creencias cada castaña ingerida salva un alma del purgatorio.		
5. Las castañas no se asan y se sirven en un cucurucho de papel.		
6. La sidra dulce no es una bebida alcohólica, así que los niños también pueden beberla.		
7. La sidra dulce está disponible durante todo el año.		
8. Durante el amagüestu la gente toca instrumentos musicales y baila danzas tradicionales.		

Ejercicio 8.

Son dos amigos/as que pasan sus vacaciones en Asturias. Uno/a de Ustedes es vegano/a, y el/la otro/a no y quiere probar lo típico de Asturias. Lleguen a un acuerdo de qué y dónde van a comer. Les servirán de ayuda los extractos de menús del día de abajo.

CASA Ramón Parrilla

Menú del día

Primero a elegir

Provolones con tomate

Ensaladilla rusa

Segundo a elegir

Lomo a la plancha

Seitán con Verduras al Curry

Postre

Tarta de cerezas

Restaurante Europa

Menú del día

Primero a elegir

Marmitako de bonito

Lasaña de ternera

Segundo a elegir

Fabada

Merluza en salsa verde

Complementos

Pan, Postre y Bebida

Restaurante Planta 10

Menú del día

Primero a elegir

Ensalada mixta

Rollito de Pollo

Segundo a elegir

Picadillo, huevo y patatas

Bollo preñado

Postre

Galletas de masa sucrée

Fuentes

Ejercicio 1:

<https://www.tuscasasrurales.com/blog/comida-tipica-asturiana/> (fotos y texto)

Ejercicio 2:

<https://thegourmetjournal.com/entrevistas/entrevista-a-jose-andres/>

https://elpais.com/elpais/2016/04/11/eps/1460325603_146032.html

Ejercicio 3:

Ejercicio 5:

<https://matadornetwork.com/es/23-expresiones-que-solo-los-asturianos-entendemos/>

<https://www.casasrurales.net/blog/24-expresiones-que-solo-los-asturianos-entendemos/>

Ejercicio 7:

<http://www.paginasdelprincipado.es/blog/que-es-el-amaguestu/>

<https://www.apartamentosceanbermudez.com/amaguestu-en-asturias/>

<https://www.rutasymas.com/el-amaguestu-la-fieta-del-otono/>

<https://blog.aparthotelcampus.es/2017/11/15/el-amaguestu-en-asturias/>

<https://www.youtube.com/watch?v=ssPugKODbd0> (audio)

Soluciones

Ejercicio 1.

Sidra 5, B cachopo 1, C bollo preñaio 3, D carbayones 4, A

Ejercicio 2.

1. C 2.F 3.B 4.A 5.E No necesita ni D ni G

Ejercicio 3.

El ejercicio no tiene una clave exacta dado que los alumnos mismos tienen que formular las reglas. Depende del profesor si las acepta o no.

Ejercicio 4.

1.Hay 2. estoy 3. somos 4.sea 5.hay 6.es 7. estado 8. estuvo 9. estaba 10. sois 11. Somos 12. Eres 13. Soy 14. estamos 15. está 16. Habrá/ Hay 17. estamos 18. Hay

Ejercicio 5.

A/ examen B/ te lo pierdas C/ mamá D/ parece E/ sidra

No necesarios: plato, necesario/a

a) Estás b) esté c) seas d) estará e) será f) estás

1.6 2.5 3.7 4.2 5.3 6.4 7.1

Ejercicio 7.

1. F 2. F 3. V 4. V 5. F 6. V 7. Fv 8. V

Transcripción del audio:

Enlace al audio:

<https://drive.google.com/open?id=0B1Vau8DHvucdMUZ0VmhXY0hRZ2lEUVAxVzUxWjJGYmhsNHMw>

Castañas asadas y sidra dulce; estas son las dos cosas más importantes del amagüestu. Esta fiesta tradicional de Asturias se celebra en todo el Principado durante el mes de noviembre.

Su origen no está muy claro, pero se cree que antes era una fiesta celta relacionada con la agricultura. Servía para celebrar la llegada del invierno con la recogida de castañas. Más tarde, la fiesta fue incorporada por la iglesia debido a que la principal fuente de calorías de la gente pobre durante los días fríos eran las castañas y, por eso, a la salida de misa los curas repartían castañas a la gente.

Sin embargo, se puede observar un vínculo muy claro entre el día de los difuntos y el amagüestu en muchos lugares en donde se celebra el primer día de noviembre. Las castañas simbolizaban el alma de los difuntos. Según la creencia, cada castaña que se come salva un alma del purgatorio.

Pero hoy en día ya no se trata ni de una fiesta agrícola, ni de una religiosa, sino de un encuentro entre familiares y amigos. Todo el mundo come muchas castañas. Las asan en grandes hornos o sobre un fuego al aire libre y después las sirven en un cucurucho de papel de periódico. Por supuesto todo el mundo bebe también mucha sidra dulce. Incluso los niños en los colegios la toman, mientras juegan a juegos tradicionales. Pero no hay nada de qué preocuparse, la sidra dulce no tiene alcohol. En realidad, la sidra dulce es el jugo de manzana que aún no ha sido fermentado en barricas. Además, solo se puede beber sidra dulce durante un tiempo limitado. Ya hay que a partir del mes de noviembre comienza el proceso para convertirlo en sidra ya no dulce, pero igualmente deliciosa.

Durante el amagüestu se puede oír continuamente la gaita, el tambor, el pandero y muchos cantos tradicionales por las calles y plazas y también se bailan bailes tradicionales como la Danza Prima hasta las últimas horas de la tarde.

Si alguna vez está en Asturias a principios de noviembre, ¡no se lo pierda!

ES HORA DE QUE CONOZCÁIS LA COCINA ANDALUZA

Laura Barsi, Anna Fekete

NIVEL	B2
OBJETIVOS	Desarrollar las cuatro destrezas Ampliar el vocabulario Familiarizarse con la gastronomía andaluza Adquirir conocimientos sobre el uso del subjuntivo
CONTENIDOS	Contenido gramatical: El uso del subjuntivo (introducción) Contenido cultural: La gastronomía de Andalucía Léxico: El vocabulario relacionado con la cocina y los utensilios de la cocina
DURACIÓN	Cuatro sesiones de 45 minutos

Introducción

El objetivo de esta propuesta didáctica es presentar a los estudiantes la gastronomía andaluza y familiarizarlos con el vocabulario básico de la cocina de esta región. Al comienzo de la propuesta los alumnos conocen el modo subjuntivo, y mientras van haciendo las tareas, practican su uso. Este material, además, se focaliza en mejorar las cuatro destrezas lingüísticas a través de ejercicios educativos.

I. Indicativo o subjuntivo

Los tiempos del **modo indicativo** se emplean en los siguientes casos:

con enunciados que expresan verdad, certeza, pensamiento

Los tiempos del **modo subjuntivo** se utilizan para dar, entre otros matices, a nuestros mensajes:

carácter, emoción, probabilidad, incertidumbre

II. ¿Cómo se forman los verbos en el presente de subjuntivo?

Verbos regulares

Verbos en -AR → E

Verbos en -ER, -IR → A

Hablar: hable, hables, hable, hablemos, habléis, hablen

Comer: coma, comas, coma, comamos, comáis, coman

Vivir: viva, vivas, viva, vivamos, viváis, vivan

Completa las tablas.

Verbos irregulares

poder, sentir, dormir

e → i o → u

Yo	pueda	sienta	duerma
Tú			
Él/Usted			
Nosotros			
Vosotros			
Ellos/Ustedes			

Raíz irregular

decir, traer, hacer, tener, poner, conocer, conducir

Yo	diga	traiga	haga	tenga	ponga	conozca	conduzca
Tú							
Él/Usted							
Nosotros							
Vosotros							
Ellos/Ustedes							

Verbos totalmente irregulares

ser, estar, haber, ir haber → haya

Yo	sea	esté	vaya
Tú			
Él/Usted			
Nosotros			
Vosotros			
Ellos/Ustedes			

III. Usos principales del subjuntivo:

Órdenes	El imperativo se expresa con las formas del presente de subjuntivo en todas las personas a excepción de la segunda persona del singular y la segunda del plural	<i>(Usted) Cate el vino. (Nosotros) Compremos leche. Lavémonos las manos antes de comer. No te comas tanto. No me traiga café.</i>
Deseos, influencia	Que + subjuntivo querer que, decir que, desear que, pedir que, prohibir que, ordenar que, aconsejar que, recomendar que + subjuntivo Ojalá + subjuntivo	<i>¡Que te aproveche! ¡Que lo pases bien! Te digo que te alimentes más sano. Os aconsejo que probéis los platos típicos de Andalucía. Te prohíbo que consumas alcohol antes de 18 años. Ojalá haya comida vegetariana en la fiesta.</i>
Opinión en frase negativa	No + creer que, pensar que, saber que, entender que, opinar que, recordar que, ver que, oír que, darse cuenta de que, no significar que + subjuntivo	<i>No creo que el gazpacho lleve berenjena. No pienso que el bebé tenga hambre.</i>
Emociones	alegrarse de que, estar harto de que, odiarse que, soportar que, aguantar que, lamentar que, sentir que, sorprenderse que, darle miedo a alguien que, molestar que + subjuntivo	<i>Me alegro de que vengas conmigo a la fiesta. Me sorprende que seas vegano.</i>

Finalidad, condición	para que, a fin de que, hasta que, sin que, con tal que, a condición de que, antes de que, después de que + subjuntivo	<i>Compra tomates para que mamá pueda preparar gazpacho.</i>
Probabilidad	quizás, es posible que, es probable que, puede que, es imposible que, no es probable que + subjuntivo ¡Ojo! a lo mejor + indicativo	<i>No es probable que vayamos a un restaurante esta noche.</i> <i>A lo mejor nos vemos mañana para tomar algo.</i>
Futuro con cuando	Cuando + subjuntivo	<i>Cuando se acabe la leche vamos a hacer la compra.</i>
Valoración	es lógico que, está bien/mal que, es natural que, qué pena que, es mejor que, es importante que + subjuntivo	<i>Es mejor que esperemos fuera de la cocina hasta que la cena esté lista.</i> <i>No está bien que siempre tengas hambre.</i>
Necesidad	es necesario que, es hora de que, es urgente que + subjuntivo	<i>Es necesario que te laves las manos antes de comer.</i>

¡Practiquemos!

¿Indicativo o subjuntivo? Completa las frases con la forma adecuada de los verbos.

- Ojalá mi mamá _____ (preparar) salmorejo esta noche.
- No quiero que mi gazpacho _____ (llevar) ajo.
- Creo que el pescaíto frito _____ (ser) el mejor plato típico de Andalucía.
- No creo que _____ (haber) un plato típico mejor que el pescaíto frito en Andalucía.
- ¿Quieres que _____ (compartir) las migas?
- Espero que te _____ (gustar) el polvorón que te estoy preparando.
- Es verdad que la técnica de la fritura _____ (ser) muy característica en Andalucía.
- Me parece que se _____ (comer) mucho pescado en la cocina mediterránea.
- Es imposible que no te _____ (gustar) el jamón serrano.
- ¿Por qué no preguntas al camarero qué _____ (llevar) el desayuno andaluz?
- ¡Cuidado! No le _____ (echar) tanta sal al tomate.
- ¿Te apetece que _____ (desayunar, nosotros) tostadas?
- Tal vez papá _____ (cocinar) esta tarde.
- No pienso que María _____ (comer) carne.
- Pienso que María no _____ (comer) carne.

Para que sepáis de lo que hablamos:

Salmorejo: Crema fría a base de pan, tomates, ajo y aceite de oliva, muy tradicional en Córdoba. Se suele servir con jamón serrano y huevo duro.

Las migas: Plato elaborado con pedazos de miga de pan tostado o pan duro acompañados de carne y verduras.

Polvorón: Dulce navideño típico de Andalucía. Torta pequeña de harina, manteca y azúcar que se deshace en polvo al comerla.

Desayuno andaluz: Un tipo de desayuno ligero que consta de una pieza de pan con aceite de oliva, acompañado con tomate y sal y generalmente la gente bebe leche, zumo o café junto con él.

Vocabulario

Completa la receta con los verbos en la tercera persona del singular del presente de subjuntivo.



Ingredientes

- ✓ Medio pimiento rojo
- ✓ Medio pepino
- ✓ Un cuarto de cebolla
- ✓ Un ajo
- ✓ Un buen chorro de aceite de oliva
- ✓ Una pizca de sal
- ✓ Un chorrito de vinagre

Receta

- ✓ _____ (lavar), _____ (pelar) y _____ (cortar) toda la verdura.
- ✓ _____ (ponerlo) todo en un cuenco grande y _____ (echar) la sal, el aceite y el vinagre.
- ✓ _____ (meter) todo en una batidora y _____ (triturarlo) todo bien.
- ✓ _____ (meter) el gazpacho en el frigorífico 2 horas para que esté frío.
- ✓ _____ (añadir) un poco de agua para que _____ (estar) más líquido.
- ✓ _____ (añadir) unos cubitos de hielo para que _____ (estar) más frío.
- ✓ _____ (poner) algunos trocitos de pan junto con las verduras para conseguir que _____ (estar) más cremoso.

Pasos opcionales

El juego de las sílabas locas: descifra los nombres de los utensilios de la cocina.



LAN BA ZA

BALANZA



TÉN SAR



LLA O



LA CO DOR



BRE TAS A LA



DE TAL LAN



RA DOR LLA



LA DOR PE



CHOS CA SA COR



PO TRA

Comprensión lectora



Completa el texto con los fragmentos ausentes de las frases. Sobran tres fragmentos.

Comer bien y estar bien

Si los miembros de la familia dedican tiempo para comer juntos, crean también posibilidades para que los vínculos familiares sean más fuertes. Esto, además, genera mejor comunicación y seguridad emocional en la familia.

El culto de comer juntos a otros data del tiempo de la prehistoria. Durante mucho tiempo la gente se juntaba en grupos y 1. _____. Por un lado, esto era importante para la supervivencia y, por otro, estas reuniones hicieron posible que la gente comentara sus experiencias y vivencias en aquel entorno hostil. Conocemos también los ritos de comer en los festivos o las comilonas ofrecidas para 2. _____. Es decir, comer juntos es nuestra herencia antigua y arcaica. La comida en familia es el símbolo de la unidad, el cuidado y el ambiente lleno de amor. Sin embargo, en nuestra época acelerada tenemos cada vez menos tiempo para comer juntos tranquilamente. A menudo no es tan fácil a todos los miembros de la familia encontrar un momento que sea adecuado para todos para sentarse por media hora y comer con calma. Además, siempre parece más fácil ahorrarse el tiempo de comer ¿no? Sin embargo, algunos estudios indican que comer con nuestra familia tiene muchos beneficios.

1. Comer juntos significa tiempo de buena calidad

Al sentarse juntos alrededor de la mesa para desayunar, almorzar o cenar, podemos compartir nuestros sentimientos, experiencias, y además son momentos idóneos para dedicar tiempo a los demás. En las familias donde comen juntos frecuentemente, la comunicación y la relación entre los padres y los hijos es más sincera y abierta. Además, según algunos estudios, comer juntos también es beneficioso para el éxito escolar, porque 3. _____ sobre las dificultades en la escuela en un entorno más relajado.

2. Los niños están en mayor seguridad

Como hemos escrito más arriba, comer juntos crea un entorno más relajado y, por eso, los niños se sienten más confiados para hablar sobre sus experiencias, sentimientos y problemas. Por lo tanto, 4. _____.

3. Los niños aprenden las tradiciones

Por un lado, 5. _____ de alimentarse. Por otro, los padres transmiten el protocolo de la comida y habilidades sociales. Además, es importante mencionar que la interacción entre los miembros de la familia 6. _____.

4. Los hijos están más felices y sanos

Los hijos que comen juntos con sus padres cuatro o cinco veces a la semana, comen más verduras y frutas que los que no lo hacen. En general, prueban más tipos de comida y es probable que creen hábitos más sanos de alimentación. Así, normalmente, estos niños andan picando menos y como consecuencia, . _____ .

¿Cuándo no es beneficio para la familia comer juntos?

1. Los beneficios de comer juntos solo se consiguen si el tiempo juntos es armónico y de buena calidad. 8. _____ para los reproches, los dramas y los problemas que ocurren en la familia.
2. Cuando comemos juntos hay que olvidarse de la tecnología. Si alguien está viendo la tele o navegando en la red, entonces no 9. _____.
3. Es necesario que los miembros de la familia no se excluyan de las comidas compartidas, porque 10. _____.

Fragmentos:

- A. para aclarar que el tiempo llevado con la familia significa tiempo de buena calidad
- B. los padres tienen la oportunidad y poder para proteger a sus hijos
- C. para que la gente acaudalada demostrase su poder
- D. la gente no necesita otra posibilidad de detallar los problemas de la vida humana
- E. compartían la comida que habían conseguido a través de la caza y la recolección
- F. puede prestar atención a los otros
- G. tienen una mayor posibilidad de evitar la obesidad
- H. desarrolla la competencia comunicativa de los niños
- I. fueron a los bosques para encontrar plantas para alimentarse
- J. es una buena posibilidad para que los niños reflexionen
- K. esto tiene una mala influencia sobre el vínculo que debe estar presente entre ellos
- L. los hijos ven un buen ejemplo
- M. asimismo, es importante que la reunión familiar no sea un espacio

Comprensión auditiva



A continuación vas a escuchar a Paco que va a contar sus experiencias de un recorrido gastronómico en Andalucía. Escucha el audio y resuelve los ejercicios.

Elige la opción correcta.

1. El orden en que Paco y sus amigos visitaron las ciudades:

- a) Granada, Málaga, Córdoba
- b) Málaga, Granada, Córdoba
- c) Granada, Córdoba, Málaga

2. Los viajeros eligieron El Mesón de Estrella:

- a) Porque era un restaurante con decoración típica andaluza
- b) Por su popularidad entre los locales
- c) Porque el dueño del hotel ya había visitado este mesón

3. En el bar de tapas favorito de Paco:

- a) La comida fue mediocre
- b) Ofrecen vino local
- c) Probaron la famosa tortilla del sacerdote

4. En el Restaurante Las Perlas:

- a) El precio compensó por la mala calidad
- b) La paella de mariscos estaba demasiado salada
- c) La mesa daba a la playa

5. La taberna que visitaron en Córdoba:

- a) No les gustó el sitio
- b) No comieron postre
- c) No volverían a visitarla

Completa los nombres de los platos que Paco y sus amigos degustaron.

Granada

el c _____
el f _____ tierno
el ch _____
las c _____
la t _____ del Sacromonte
las h _____ con j _____
las p _____ a la p _____

Málaga

la p _____ de m _____
la e _____ de p _____
media r _____ de b _____ a la plancha
las g _____ al Pil Pil

Córdoba

el s _____
los b _____ f _____
los f _____
el p _____ c _____

Expresión oral



En parejas buscad información sobre los platos que Paco y sus amigos han probado. Cada pareja trabaja con dos o tres platos. Después presentad a vuestros compañeros lo que habíais encontrado. ¿Cuál de los platos presentados probaríais? Justificad vuestra respuesta.

Expresión escrita



Después de haber probado los platos típicos de Andalucía, Paco viaja a tu país y pide tu ayuda por correo. ¿Qué platos típicos le recomendarías? Ofrecele también algunos restaurantes que le recomiendas visitar.

Transcripción del audio:

<https://drive.google.com/open?id=0B1Vau8DHvucdWmRrUDhobG5rMmxiMUNMU0QtS0tVYTI6dUdn>

Este verano he ido a Andalucía con mis amigos, donde estuvimos de vacaciones gastronómicas, recorriendo un montón de restaurantes. Ahora quiero contaros mi experiencia personal sobre los restaurantes visitados y espero que os resulte útil para vuestras próximas vacaciones en Andalucía.

La primera parada de nuestro viaje fue Granada, la ciudad que alberga la famosa Alhambra, entre otros monumentos moriscos. Como no teníamos ninguna experiencia con la comida granadina, pedimos ayuda al dueño del hotel, que además de unos restaurantes tradicionales, nos recomendó algunas comidas típicas de la región. Decidimos visitar el restaurante llamado El Mesón de Estrella, por su popularidad entre los locales que, de verdad, no se equivocan, porque fue una experiencia genial. Fue un restaurante con decoración típica andaluza, cómodo y espacioso, y además tenía un personal bastante atento. Todo lo que pedimos estaba buenísimo, como el codillo, el flamenquín tierno, el churrasco, hasta las croquetas. La relación calidad-precio fue estupenda, lo que nos dejó muy satisfechos. Al día siguiente decidimos ir de tapas al mediodía, porque se comen tapas en toda España, pero cada comunidad y región tienen sus tapas propias, entonces quisimos ver cómo eran las de Andalucía. Visitamos tres bares de tapas, todos fueron estupendos. En mi bar favorito, el vino originario de su propio viñedo, fue lo que me encantó y también la comida aquí fue para morir. Entre otros, probamos la tortilla del Sacromonte, las habas con jamón y las llamadas patatas a la pobre que, pese a su nombre, fue una tapa increíblemente rica.

La siguiente parada de nuestro viaje fue Málaga, una ciudad justo al lado del mar, que fue idónea para que probáramos platos de pescado típicos de Andalucía. Visitamos el Restaurante Las Perlas, que nos pareció más bien turístico, pero teníamos mucha hambre así que no queríamos seguir buscando otro sitio para comer, y además la terraza de este restaurante daba a la playa. En aquel momento pensamos que teníamos mucha suerte porque teníamos una mesa en la terraza, con una vista hermosa. Sin embargo, después de sentarnos en la mesa estuvimos cuarenta minutos esperando para que nos tomaran nota, el servicio fue pésimo. A pesar de ser un restaurante especializado en pescados y mariscos, la comida no fue nada destacable. La paella de mariscos además de estar insípida, uno pensaría que había sido preparada con mariscos congelados. Los otros platos que compartimos entre nosotros fueron una ensalada de pulpo, media ración de bacalao a la plancha y media ración de gambas al pil-pil. Lamentablemente, todos estos platos ya estaban fríos al llegar a nuestra mesa. La única virtud de este restaurante es el precio, pero el precio no puede compensar la mala calidad. Al día siguiente decidimos hacer un picnic, por lo cual fuimos al Mercado Central de Atarazanas para conseguir los ingredientes.

Compramos pan, verduras, aceitunas, queso, jamón y salchichas locales de calidad excelente por un precio estupendo.

Nuestra última parada en Andalucía fue Córdoba, ciudad histórica con arquitectura impresionante. Llegamos allí por la noche y después de pasear un rato fuimos a comer. Habíamos elegido el restaurante de antemano, para evitar una sorpresa desagradable. En La Taberna El Rincón de la Luna comimos lo típico de esta ciudad; el salmorejo, boquerones fritos, flamenquines y de postre pastel cordobés, todo muy bueno y la atención de los camareros igual de buena. La única desventaja era que nos sentaron en una mesa donde no había aire acondicionado y donde estaban todos los demás, sobre todo turistas extranjeros. Hacía mucho calor, un aire sofocante en la sala y había un ruido que nos molestó mucho. En resumen, volveríamos por la comida, pero no es un sitio idóneo para alguien que no aguante salas ruidosas y abarrotadas.

En resumen, hemos adquirido mucha experiencia y hemos probado platos típicos maravillosos que nunca olvidaremos. A pesar de que tuvimos algunas incomodidades, os recomendaría visitar restaurantes locales si viajáis a Andalucía.

Soluciones

Gramática

pueda, puedas, pueda, podamos, podáis, puedan sienta, sientas, sienta, sentamos, sentáis, sientan
duerma, duermas, duerma, durmamos, durmáis, duerman diga, digas, diga, digamos, digáis, digan
traiga, traigas, traiga, traigamos, traigáis, traigan haga, hagas, haga, hagamos, hagáis, hagan
tenga, tengas, tenga, tengamos, tengáis, tenga

ponga, pongas, ponga, pongamos, pongáis, pongan

conozca, conozcas, conozca, conozcamos, conozcáis, conozcan

conduzca, conduzcas, conduzca, conduzcamos, conduzcáis, conduzcan sea, seas, sea, seamos, seáis, sean
esté, estés, esté, estemos, estéis, estén

vaya, vayas, vaya, vayamos, vayáis, vayan

¡Practiquemos!

1. prepare
2. lleve
3. es
4. haya
5. compartamos
6. guste
7. es
8. utiliza
9. guste
10. consta
11. echas
12. desayunemos
13. cocina
14. coma
15. come

Vocabulario

1.

Lave, pele y corte toda la verdura. Póngalo todo en un cuenco grande. Eche la sal, el aceite y el vinagre. Meta todo en una batidora y tritúrelo todo bien.

Meta el gazpacho en el frigorífico durante 2 horas para que esté frío.

Añada un poco de agua para que esté más líquido Añada unos cubitos de hielo para que esté más frío
Ponga algunos trocitos de pan junto con las verduras para conseguir que esté más cremoso

2.

sartén, olla
colador, abrelatas
delantal, rallador
pelador, sacacorchos, trapo

Comprensión lectora

1.E 2.C 3.J 4.B 5.L 6.H 7.G 8.M 9.F 10.K

Comprensión auditiva

1. a 2. b 3. b 4. c 5. a

Granada

codillo, flamenquín tierno, churrasco, croquetas, tortilla del Sacromonte, habas con jamón, patatas a lo pobre

Málaga

paella de mariscos, ensalada de pulpo, media ración de bacalao a la plancha, gambas al pil-pil

Córdoba

el salmorejo, boquerones fritos, flamenquines, pastel cordobés

Fuentes

NAGY, E., SERES, K. (2014). Colores 2.: Budapest: Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó.
PORKOLÁB-MINARIK, A. (2019). Jól enni és jól lenni. HVG Extra: Pszichológia, (1), 54-55.
<https://gofresyole.wordpress.com/2017/02/11/recursos-para-ensenar-y-aprender-el-subjuntivo/>

Fotos:

<https://pixabay.com/photos/notepad-table-decoration-notes-3297994/>
<https://pixabay.com/illustrations/speech-icon-voice-talking-audio-2797263/>
<https://pixabay.com/photos/bar-pub-restaurant-rustic-barrels-406884/>
<https://pixabay.com/photos/dinner-tapas-food-delicious-3425334/>
<https://pixabay.com/photos/tomato-soup-soup-gazpacho-2288056/>
<https://pixabay.com/photos/scale-justice-weight-health-2634795/>
<https://pixabay.com/photos/pan-cook-sear-frying-pan-554072/>
<https://pixabay.com/photos/kitchen-modern-can-opener-2202233/>
<https://pixabay.com/photos/cook-kitchen-cooking-pot-ladles-750142/>
<https://pixabay.com/photos/sieve-filter-mesh-kitchen-strainer-2202240/>
<https://pixabay.com/photos/grater-countertop-kitchen-food-1695748/>
<https://pixabay.com/photos/apron-embroidered-white-707513/>
<https://pixabay.com/photos/tea-towels-kitchen-towel-dry-3314500/>
<https://pixabay.com/photos/corkscrew-wine-bottle-cork-plugin-970293/>
<https://pixabay.com/photos/potato-potato-peeler-potato-skins-3175463/>

¡ESTÁ PARA CHUPARSE LOS DEDOS!

Júlia Gödörházi

Máster en Enseñanza de E/LE, Universidad Eötvös Loránd, Budapest

NIVEL	B2
OBJETIVO	Desarrollar las destrezas de la comprensión lectora y auditiva, la expresión oral y escrita Desarrollar la competencia comunicativa y metafórica Aprender expresiones relacionadas con las comidas Conocer la gastronomía de Cantabria Gramaticales: maneras para expresar la probabilidad en español
CONTENIDOS	Léxico: nombres de platos cántabros, palabras y expresiones relacionadas con la gastronomía, expresiones metafóricas, metáforas conceptuales
TIEMPO	2-3 sesiones de 45 minutos
MATERIALES	Fotocopias de la propuesta, tijeras, sobres

Introducción

Las actividades de esta propuesta pretenden familiarizar a los alumnos con el tema de la gastronomía de la comunidad autónoma de Cantabria, y también con las expresiones metafóricas relacionadas con las comidas en español, que en sí mismo se considera un tema poco tratado, sin embargo, no podemos pasar por alto el hecho de que forma una parte muy importante del conocimiento, tanto de la lengua materna como de la lengua meta. Los ejercicios, por un lado, se basarán en este tema y, por otro, en el conocimiento previo de los alumnos sobre el uso de la probabilidad en español. Las actividades son para alumnos que poseen un nivel B2 y con su variedad intentan desarrollar las destrezas de la comprensión lectora y auditiva, y la expresión oral y escrita.

Cantabria, mar y montaña...

Actividad 1

¿Conocéis la comunidad autónoma de Cantabria? ¿Ya habéis estado en esta parte de España? ¿Conocéis su gastronomía? Si no, ¡intentad adivinar qué tipo de productos serán los más típicos de allí (pensando en su situación geográfica)!



Actividad 2

a) *Escuchad la grabación sobre la gastronomía de Cantabria y responded a las preguntas.*

- ¿En qué destaca la comunidad autónoma de Cantabria?

- ¿Qué tipo de alimentos se consumen en Cantabria?

- ¿Cómo se llaman los platos más típicos de la región?

- Menciona por lo menos uno de los productos más famosos de la región.

b) Ahora que sabéis los nombres de los platos típicos, ¡intentad adivinar qué platos estarán en las imágenes!



a



b



c



d



e

c. ¿Ya habéis probado alguno(s) de los platos? ¿Si no, los probaríais? ¿Por qué sí/no?

Actividad 3

Imaginaos que estáis en un restaurante en Santander (Cantabria). En parejas, interpretad una situación en la que uno es el/la camarero/a y el otro es el/la cliente. Como ayuda tenéis el menú del restaurante abajo.

Entrantes:

ensalada de queso de cabra - 10 €

jamón ibérico - 10 €

morcilla frita - 5 €

croquetas - 5 €

MENÚ

Platos fuertes:

solomillo de ternera a la plancha - 14 €

cocido montañés - 8 €

cocido lebaniego - 12 €

almejas a la marinera - 14 €

Postres:

tarta de queso - 4 €

quesada pasiega - 4 €

arroz con leche - 3 €

Actividad 4

La probabilidad en español

¿Os acordáis cómo se expresa la probabilidad en español? ¡Leed el diálogo y fijaos en las expresiones que expresan probabilidad, luego intentad formar una regla!

- Carlos:** – Hola chicos, siento llegar tarde, pero es que no encuentro mi cartera y he estado buscándola toda la tarde...
- Luis:** – ¿No te acuerdas dónde la viste la última vez?
- Carlos:** – No sé, quizás esté en la oficina, es el único lugar donde aún no he buscado.
- Pilar:** – A lo mejor la dejaste allí cuando saliste del trabajo.
- Juan:** – Sí, posiblemente...
- Luis:** – O si pensamos en lo peor, te la habrán robado...
- Carlos:** – Como el otro día, cuando no encontraba mis llaves... Me las robarían cuando no prestaba atención.
- Pilar:** – ¡Qué va, no pensemos en esto! Seguramente la vas a encontrar en la oficina.
- Juan:** – Estoy de acuerdo, debe de estar allí.
- Carlos:** – Mañana lo veremos, mientras tanto, ¿me invitáis a una copa?
- Luis:** – Claro que sí, ¡vamos!



La probabilidad se usa cuando...	Podemos expresar la probabilidad con el uso de...

Actividad 5

¡Seamos adivinos!

Aquí podéis ver las reglas de los usos de la probabilidad. Observadlas, y después con su ayuda en grupos pequeños adivinad qué habrá pasado con las personas en las imágenes abajo. Escribid al menos tres frases para cada imagen usando las diferentes formas de la probabilidad. Podéis inventar una historia también para cada una.

**quizás, tal vez,
probablemente, posiblemente,
seguramente, etc.**

+

INDICATIVO / SUBJUNTIVO

*Ya ha llegado seguramente. /
Quizás haga buen tiempo
por la tarde.*

Futuro simple

Suposiciones con
respecto al
presente.

Tendrá 32 años.

Futuro compuesto

a lo mejor, creo
que, supongo que,
etc.

+

INDICATIVO

A lo mejor puedo ir.

Condicional compuesto

Hipótesis en un pasado
anterior a otro pasado.

*Me dijo que habría
llegado a la fiesta a las
8, pero no llegó.*

deber de

+

INFINITIVO

*Tu amiga debe de estar
en la sala.*

Condicional simple

Hipótesis en el
pasado lejano.

*Perdería mis llaves
la semana pasada.*

**puede (ser) que, es
imposible que, dudar
que, etc.**

+

SUBJUNTIVO

*Es imposible que sea
tan alto.*

Suposiciones sobre
una acción pasada pero
que tiene relación con
el presente.

*Juan no está, ya habrá
salido de la oficina.*

Actividad 6

Ya sin mirar la regla, ¡marcad la respuesta correcta en cada frase!

1. – ¿Dónde se ha metido ese hombre? ¡Tenemos que marcharnos ya!
– No sé, quizás _____ en el sótano todavía, buscando su corbata.
a. está b. esté c. estaría
2. – ¿Qué ha pasado con Cristina? La veo muy triste.
– Ni idea, hace algunos días que está así. Al final la _____ su novio, últimamente han discutido mucho.
a. dejará b. habrá dejado c. deje
3. – ¿Has visto mis gafas? No veo mucho sin ellas.
– No las he visto, a lo mejor las _____ en el cajón del escritorio igual que la semana pasada.
a. hayas puesto b. pondrás c. has puesto
4. – Jorge me dijo que _____ a las 12, pero todavía no ha llegado.
– Pues debe de _____ aún en la conferencia, hoy dura más tiempo de lo general.
a. vendría, estar b. viene, está c. venga, esté
5. – ¿Por qué no ha venido hoy Luis?
– No lo sé, _____ muy tarde anoche a casa y por eso _____ muy cansado hoy.
a. llegó, estar b. habría llegado, estaría c. llegaría, estará
6. – ¿Qué piensas, ¿cuántos años _____ aquel hombre? Es muy guapo.
– Eh, es demasiado joven para ti, _____ unos 20 años, como máximo.
a. tendrá, tendrá b. tendría, tiene c. tenga, tener
7. – ¿A qué hora llegaste al teatro ayer?
– _____ a las 7:45 de la tarde porque ya estaba lleno de gente.
a. llegaré b. habrá llegado c. llegaría
8. – ¿Cómo puedes hacer tantas cosas a la vez? Es imposible que alguien _____ tanta energía.
a. tiene b. tenga c. tendría
9. – Pablo no cogió el teléfono cuando lo llamé.
– _____ llevar consigo el móvil... A veces le pasa esto, porque siempre está un poco despistado.
a. Se le habrá olvidado b. Se le habría olvidado c. Se le había olvidado

Hablando sobre comidas...



Actividad 7

Las siguientes expresiones están relacionadas con el acto de comer. ¿Las conocéis? En parejas, intentad averiguar su significado, luego rellenad los huecos con su forma adecuada. Si tenéis dificultad, preguntad al profesor.

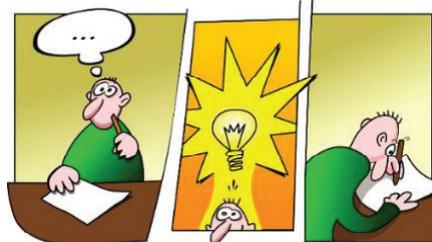
comer a dos carrillos, ponerse morado, rugirle/gritarle/ladrarle el estómago, tener estómago, hacerse la boca agua, tragarse, darse un atracón, a sabor de su paladar, dejar mal sabor de boca, estar para comérselo, para chuparse los dedos

- Siempre que entro en aquel restaurante huele a churros y _____.
- No _____, ¡que te va a doler el estómago!
- _____, es que tengo mucha hambre.
- ¡No _____ más mentiras!
- Nuestra discusión de esta mañana _____.
- Buff, _____, ¡me he comido una pizza entera! Ahora me duele el estómago.
- Me encanta esta sopa, está _____, es completamente _____.
- Bueno, ya _____, no voy a comer nada más.
- Ay, ¡qué precioso es este niño! _____.
- Hay que _____ para soportar su estilo, trata muy mal a la gente.

Actividad 8

Ahora que ya habéis aprendido expresiones sobre el acto de comer, es hora de conocer las expresiones en las que aparecen diferentes comidas. Formad pequeños grupos, después sacad un sobre con fichas de expresiones con su significado e intentad emparejarlas. Luego intentad escribir frases con ellas y compartid al final con los demás grupos los resultados. ¿Existen estas expresiones en vuestra lengua? Si no, ¡mencionad expresiones semejantes!

Actividad 9



Tu amigo/a quiere visitar Cantabria y le gustaría probar las comidas más ricas de allí, pero no conoce ninguna. Escribe una **carta informal** de **150-200 palabras** en la que le aconsejes algunos platos típicos cántabros utilizando las **siguientes expresiones**: *estar de mala leche*, *ser pan comido*, *estar para chuparse los dedos*, *ser del año de la pera*, *ponerse morado*, *hacérsele la boca agua*. **¡Intenta también utilizar la probabilidad!**

Autoevaluación

¿Te han gustado los ejercicios? Marca tu opinión en una escala de 1-5. 1 significa no estoy de acuerdo en absoluto, 5 significa estoy de acuerdo completamente.

Las instrucciones de los ejercicios han sido claras para mí.

1 2 3 4 5

El tema ha sido interesante.

1 2 3 4 5

Puedo mencionar al menos tres platos de Cantabria.

1 2 3 4 5

Entiendo y soy capaz de usar la probabilidad en español.

1 2 3 4 5

Los ejercicios han sido adecuados para mi nivel.

1 2 3 4 5

¿Qué recomendarías añadir/eliminar de la unidad? (Si no hay nada, déjalo en blanco.)

Guía para el profesor:

Actividad 1

En un trabajo frontal los alumnos tienen que intentar adivinar cuáles son los productos típicos de Cantabria.

Actividad 2

Los alumnos escuchan la grabación y responden a las preguntas individualmente.

- a) • Cantabria destaca en tener paisajes maravillosos, historia y arte antiguos y una gastronomía rica y variada.
- Productos del mar y de los prados verdes y montañas: pescado, mariscos, carne.
 - Los platos más típicos son: el cocido montañés, el cocido lebaniego, las almejas a la marinera, el sorropotún o marmita, la quesada pasiega.
 - Vinos de la Tierra Costa de Cantabria y de las Tierras de Liébana; Quesos: Queso de Cantabria, Queso Picón Bejes-Tresviso, Quesucos de Liébana.
- b) a. quesada pasiega, b. almejas a la marinera, c. cocido montañés d. cocido lebaniego e. sorropotún/marmita

Enlace al audio:

<https://drive.google.com/open?id=0B1Vau8DHvucdYmlpbm9yUnQ0ZEI5WXNQcER2WDIVRXNUbVBZ>

Cantabria es una comunidad autónoma española que destaca por sus paisajes maravillosos, por su historia y arte, que se remontan incluso hasta la prehistoria y, al igual que casi todas partes de España, por su gastronomía, que es extremadamente rica y variada. Gracias a su geografía, la cocina cántabra cuenta con productos que proceden del mar, de los prados verdes y de las montañas, lo que permite elaborar platos de pescado y mariscos y platos de la ganadería vacuna de muy buena calidad, que, de esa manera, se han convertido en protagonistas de la gastronomía cántabra. Si alguien pasa por esta comunidad, seguramente se encontrará con el famoso *cocido montañés*, el plato típico por excelencia de la región, que -en vez de los garbanzos siempre presentes en los cocidos- contiene alubias y diferentes tipos de carne. Otro plato importante es, por ejemplo, el *cocido lebaniego*, que es un plato muy similar al cocido montañés, pero que lleva garbanzos de Liébana. También podemos mencionar las *almejas a la marinera*, un plato de mariscos, o el guiso llamado *sorropotún o marmita*, que contiene patatas y pescado. Para postre, se puede tomar una *quesada pasiega*, que contiene leche de vaca, mantequilla, harina, huevos y azúcar, y que puede ser acompañada con un buen vino procedente por ejemplo de la Tierra Costa de Cantabria o de las Tierras de Liébana. También es muy recomendable probar los famosos quesos de la región, tales como el *Queso de Cantabria*, el *Queso Picón Bejes-Tresviso* o el *Quesuco de Liébana*, todos exquisitos.

Actividad 3

Los alumnos trabajan en parejas y crean diálogos para una situación en un restaurante.

Actividad 4

Los alumnos intentan deducir las reglas de la probabilidad o bien de forma individual, o bien en parejas o grupos pequeños.

Actividad 5

En la actividad los alumnos crean frases o historias cortas para cada foto utilizando las reglas de la probabilidad y partiendo de las emociones que muestran las caras.

Actividad 6

Soluciones: 1-b, 2-b, 3-c, 4-a, 5-c, 6-a, 7-c, 8-b, 9-b *Actividad 7*

Soluciones: a – se me hace la boca agua; b – comas a dos carrillos; c – me ruge/grita/ladra el estómago; d – me trago/te tragues/se trague, etc.; e – me ha dejado mal sabor de boca; f – me he dado un atracón; g – para chuparse los dedos, a sabor de mi paladar; h – me he puesto morado; i – está para comérselo; j – tener estómago

Actividad 8

Antes de la clase el profesor mete fichas en diferentes sobres. Hay fichas con expresiones idiomáticas y otras con su definición. Los alumnos en grupos sacan un sobre e intentan emparejar las expresiones con su definición. Cuando estén listos, el profesor controla las soluciones, luego los alumnos forman frases con las expresiones. Al final comparan todo. Fichas:

poner toda la carne en el asador	arriesgarlo todo, usar todos los recursos posibles para conseguir algo
estar de/tener mala leche	estar enfadado/a o de mal humor
estar (alguien) como un fideo	una persona que está muy delgada
ser del año de la pera	ser algo muy antiguo
ir pisando huevos	ir muy lento, demasiado despacio
pedirle peras al olmo	pedir una cosa imposible
vivieron felices y comieron perdices	ser felices para siempre, final de los cuentos
salir/estar hasta en la sopa	aparecer en todas partes
darle la vuelta a la tortilla	hacer un cambio total
ser un melón	una persona torpe o tonta, que no consigue entender bien las cosas
importarle un pimiento/un rábano	importarle muy poco
darle calabazas a alguien	rechazar a alguien que propone tener una relación amorosa
ser el perejil de todas las salsas	una persona que está en todas partes, muy curiosa y que quiere participar en todo
mandarle a alguien a freír espárragos	ser algo muy fácil
ponerse (alguien) como un tomate	despedirse de alguien de manera muy enfadado/a, desear que esté lejos
ser pan comido	estar alguien muy avergonzado/a
comer con patatas	verse obligado a quedarse con algo por no poder darle salida

Actividad 9

Los alumnos escriben una carta de 150-200 palabras (o bien en la clase o bien en casa como una tarea utilizando expresiones metafóricas y la probabilidad, luego la entregan al profesor que se la devuelve corregida.

Fuentes y bibliografía

FALUBA, K. – HORÁNYI, M. (1991): *Spanyol nyelvtan*. Budapest, Nemzeti Tankönyvkiadó

<https://turismodecantabria.com/descubre/gastronomia> (última consulta: 03/25/2019)

<https://dle.rae.es/>

Imágenes:

<https://pixabay.com>

<https://freeimages.com>

<https://commons.wikimedia.org/>

Voz de la audición: COVADONGA LÓPEZ ÁLVAREZ



AGREGADURÍA DE EDUCACIÓN