marcoELE
REVISTA DE DIDÁCTICA ESPAÑOL COMO LENGUA EXTRANJERA

FECHA DE ENVÍO: 18 DE MARZO DE 2011

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD

¡VAMOS A COMER A LO DE BETO!

AUTOR/A

ELEONORA PASCALE VAL

APARTADO (según el *MCER*): http://www.cvc.cervantes.es/aula/didactired/didactiteca/indice.htm

Competencias generales.
Competencias de la lengua. Funciones, nociones, gramática, léxico y semántica, aspectos sociolingüísticos.
Actividades de la lengua. Expresión oral, expresión escrita, comprensión oral, comprensión de lectura, interacción oral.

NIVEL

A2

TIPO DE ACTIVIDAD

Tarea final: Escribirle un párrafo a una canción

OBJETIVOS

Que los alumnos conozcan el léxico referido a los alimentos y sean capaces de reconocerlo y usarlo en transacciones y textos sencillos.
Que los alumnos, al enfrentarse a un texto periodístico sencillo sobre la cocina mexicana, puedan procesarlo con la ayuda de palabras clave y puedan extraer de éste las ideas principales.
Que los alumnos, al enfrentarse a una canción (con apoyo visual), sean capaces de reconocer en ella vocabulario relacionado con los alimentos y las comidas.
Que los alumnos entren en contacto y se apropien de los referentes culturales hispanos más conocidos (la cocina mexicana y las características de algunos de sus platos, específicamente la receta del guacamole).

DESTREZA QUE PREDOMINA

Comprensión lectora y auditiva, producción escrita y oral, interacción oral.

CONTENIDO GRAMATICAL

Pronombres átonos de OD/OI (3p. con variación de género –OD/OI– y número –OI–)

CONTENIDO FUNCIONAL

Dar y pedir información.
Expresar opiniones, actitudes y conocimientos.

CONTENIDO LÉXICO

Alimentación (bebidas, alimentos, recetas, platos).

Componente cultural

Comidas y bebidas: cocina y alimentos (platos y productos típicos por zonas y regiones. Cambio en los hábitos alimenticios). Convenciones sociales y comportamientos en la mesa.

DINÁMICA

Individual, variedad de formaciones grupales.

MATERIAL NECESARIO

Fotocopias de la actividad.
Conexión a Internet para visualizar Youtube.

DURACIÓN

1 hora y media.

MANUAL (SI PROCEDE) CON EL QUE SE PUEDE UTILIZAR

Gente 1. Unidad 7.

© ELEONORA PASCALE VAL

FUENTE DE INSPIRACIÓN

Canción *Guacamole*, de Kevin Johansen

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

ALGUNAS ORIENTACIONES PARA LOS PROFESORES

REFERIDAS A LA CANCIÓN EN GENERAL:

Si bien aparecen fragmentos en inglés, en francés y en portugués (cuestión que no nos parece problemática sino enriquecedora) los alumnos van a trabajar solamente con el texto en español y específicamente con los párrafos que están en negrita. Aquel profesor que quiera comentar algo del texto en inglés o francés, puede hacerlo pero no es el objetivo de esta actividad.

Aparecen nombres propios y personajes famosos que pueden o no ser conocidos para todos y se incluyen dentro de la actividad para contextualizar la canción dentro de la historia que plantea la actividad, pero que no están siendo trabajados durante ésta como contenido cultural. De la misma manera que con las lenguas, todo profesor que quiera explayarse sobre estos personajes, puede hacerlo.

REFERIDAS AL VOCABULARIO DE LA CANCIÓN:

- el título: la expresión "a lo de Beto" en Argentina se utiliza como sinónimo de "a la casa de Beto"
- *asado de tira*: corte de carne para asar, que se saca longitudinalmente en tiras del costillar vacuno (es la foto que aparece en el punto 1. y que ilustra la comida argentina)
- *chimichurri*: salsa preparada con especies, para condimentar carne asada
- *caipiruva*: forma coloquial de llamar a la caipirinha
- *cuchufrito* (o *cochifrito* o *cuchifrito*): guisado, muy usado entre ganaderos y pastores, que ordinariamente se hace de tajadas de cabrito o cordero, y después de medio cocido se fríe, sazonándolo con especias, vinagre y pimentón.
- *zucundún* y *chequendengue* no significan nada, pero suelen decirse cuando uno quiere hacer alusión a música, movimiento (hay una canción muy famosa en Argentina que dice "las olas y el viento, zucundún, zucundún")

REFERIDAS AL VOCABULARIO DEL TEXTO DEL PERIÓDICO:

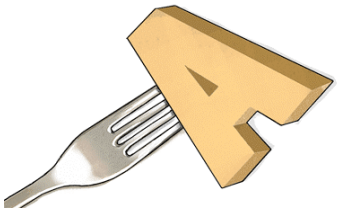
- *tacos*: consiste en una tortilla doblada o enrollada rellena de carne, verduras u otros alimentos. Se comen directamente con las manos y suelen ir acompañados de cualquiera de las infinitas salsas y aderezos propios de la cocina mexicana tradicional. La masa para elaborar la tortilla puede ser de maíz o de trigo.
- *pozole* (del náhuatl pozolli, 'espumoso', de pozol 'espuma', o del cahíta posoli 'cocer maíz'): es una especie de sopa hecha en base a granos de maíz a la cual se le agrega carne de cerdo o pollo como ingredientes secundarios.
- *caldo Tlalpeño*: caldo de pollo con chile chipotle, aguacate y queso.
- *enchilada*: plato elaborado a base de tortillas, relleno de pollo o carne (también pueden estar rellenas de queso y aguacate) y salsas de chile (salsas picantes).

REFERIDAS A LA ACTIVIDAD:

Se deja a criterio de los profesores que se compruebe la receta de guacamole en la primera o en la segunda audición. Ésta aparece escrita en el minuto 3.08 del video.
Se deja a criterio de los profesores que en el punto 7 utilicen la feijoada (mis alumnos son brasileños y es uno de los platos típicos de Sao Paulo, ciudad donde doy clases) o planteen la tarea final utilizando otro plato acorde al lugar donde den clase o a los alumnos que tuvieran.
Parte del componente socio-cultural que podría ser explotado y que aquí no se lo explota son las frases que se dicen en la mesa:
"Muy rico todo, muy rico"
"Un aplauso para el asador"
"Pongan la mesa"
"Tranquilos que hay pa´ todos"

RESPUESTAS PUNTO 7.

Arroz, samba, cerdo, mandioca, ajo, carnavales, cebolla, tomate, *caipirinh*a, *caipirinha*, naranja, aceite, caliente



¡VAMOS A COMER A LO DE BETO!

Beto, Kevin, Valentín, El Colo, La Flaca y Daisy son amigos hace años. Los fines de semana, cuando pueden, se juntan a comer. Hoy justamente es domingo y van todos a almorzar a la casa de Beto. Valentín se ha levantado temprano, ha comprado el periódico y el primer titular que ha leído es el siguiente: "Un nuevo Patrimonio de la Humanidad que nos llega de América Latina".

Antes de seguir leyendo… a ver qué tal estamos de la intuición…

1. Con dos compañeros comentad cuál de estos productos puede haber sido declarado "Patrimonio de la Humanidad" durante 2010 y por qué. ¿Llegaremos entre todos a un acuerdo?

COMIDA MEXICANA

CAIPIRINHA BRASILEÑA

FRUTAS AMAZÓNICAS

COMIDA ARGENTINA

HOJA DE COCA BOLIVIANA

MATE RIOPLATENSE

Valentín, como es argentino, estaba seguro de que el asado o el mate podrían haber sido declarados “Patrimonio de la Humanidad”, pero mira lo que dice la noticia:

El chile y el guacamole, herencia ancestral:
La cocina mexicana es premiada por su diversidad

VERÓNICA CALDERÓN - Madrid - 17/11/2010 (texto adaptado de El País)

Los tacos, el pozole, el guacamole, el caldo tlalpeño, el mole, las enchiladas y muchísimas salsas son algunos de los platillos, desde ayer, Patrimonio de la Humanidad. Como la gastronomía francesa y la dieta mediterránea, la cocina mexicana fue reconocida por la Unesco por sus "prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres ancestrales".

"La variedad de sabores y las distintas intensidades de los chiles y las especias mexicanas producen una diversidad única de sabores", describe la chef británica Thomassina Miers, fan de la comida mexicana y "defensora casi patriótica del tequila". Miers afirma que de esta manera, la Unesco "por fin reconoce la impresionante riqueza y complejidad" de esta gastronomía.

La complejidad es una de las cualidades más celebradas de la cocina mexicana. Uno de sus platillos más famosos, el mole, tiene casi un centenar de ingredientes (desde granos de cacao hasta una tortilla seca) y requiere de una preparación que puede llevar hasta cuatro horas. El chef mexicano Enrique Olvera afirma que uno de los mayores méritos de la cocina mexicana es "el mantenimiento de su diversidad frente a la globalización".

Para Saúl Bonilla, dueño del restaurante Tepic (Madrid), “mucha gente confunde la comida tex-mex con la mexicana y por muchos años, en España, se han vendido solamente fajitas, nachos y chile con carne...” También comenta que “la comida mexicana se puede resumir en el balance perfecto entre la tortilla, su contenido y una buena salsa. Sin la salsa, no es lo mismo".

El chef Enrique Olvera afirma que "la comida mexicana no es europea, por eso no tiene las mismas reglas. En Europa, el elemento más importante es la proteína; aquí, la salsa es el principal componente del plato y no necesariamente está dentro de éste. Las salsas más picantes se ponen en el centro de la mesa, no en los alimentos".

El chile, un ingrediente amado por unos y temido por otros, es quizá el elemento más famoso de la cocina mexicana en el mundo. "Es un condimento maravilloso", comenta Titita Ramírez-Degollado, fundadora del restaurante El Bajío de la capital mexicana. "Lo importante es saber cuánto" agrega.
El mestizaje que convive en la cocina mexicana es proporcional a la enorme cantidad de ingredientes que ha exportado alrededor del mundo. El chocolate, el tomate, el aguacate, el maíz, la vainilla y el calabacín son algunos de los elementos propios de la cocina mexicana que después se convirtieron en componentes básicos de otras gastronomías.

Ramírez-Degollado dice que no hay que culpar a la cocina mexicana de la creciente obesidad en México -el último informe de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE) ubicó al país en el primer lugar de obesidad- sino al cambio de hábitos. "No son las grasas de nuestra cocina, son los alimentos procesados, las fritangas, la comida chatarra". Olvera coincide: "Los hábitos alimenticios ancestrales se han cambiado por fritangas, refrescos, alimentos procesados y eso afecta".

¡Lo que son las casualidades! ¿A que no sabéis qué hay de comer en lo de Beto? ¡¡¡Síiiiiiiiiiiiii!!! Guacamole. Es por eso por lo que, después de haber leído este artículo, Valentín está feliz ya que va a poder hacer comentarios interesantes durante la comida…

2. Con un compañero, encontrad la siguiente información en el texto:

a) ¿Cuáles son los platos más importantes de la cocina mexicana?

-
-
-
-
-
-

b) ¿Cuáles son los Ingredientes o alimentos más importantes que se utilizan en esos platos y se exportan alrededor del mundo?

-
-
-
-
-
-

c) ¿Por qué razones la comida mexicana ha sido declarada "Patrimonio Histórico"?

d) ¿La comida mexicana engorda y es responsable de la "creciente obesidad en México"?

Kevin, por su parte, esta mañana también se ha levantado temprano y ha ido al mercado a comprar los ingredientes para ayudarle a Beto a preparar el guacamole. Pero antes ha visto este video en el cual se muestra cómo se hace:
http://www.youtube.com/watch?v=bX4Qs2rjzJQ

3. Luego de ver el video, con dos compañeros (mejor si saben algo de cocina ;) escribid en la bolsa de la compra cuáles de estos alimentos son los necesarios para preparar el guacamole.

aceite / ají (pimiento verde) / albahaca / calabacín / cebolla / cilantro / jalapa (chile) / lechuga / lima / limón / morrón (pimiento rojo) / naranja/ palta (aguacate) / perejil / pimienta / pomelo / remolacha / repollo / sal / tomate / vinagre / zanahoria/

-
-
-
-
-
-
-
-

Seguramente te estás quejando porque la receta ha pasado muy rápido y no te ha dado tiempo a verla pero, con lo que recuerdes más los conocimientos previos de la gente del grupo, ayuda a Kevin a hacer la compra (y no te preocupes que en un ratito volveremos a ver el video para que confirmes si has elegido las verduras adecuadas).

Ahora sí!!! Ya con la compra hecha, Beto puede comenzar a cocinar. El único problema es que la receta tiene en una hoja los ingredientes (hoja1) y en otra los pasos a seguir (hoja2). Puedes echarle una mano?

4. Une las frases prestando atención a los pronombres. Pon el número de cada ingrediente en la hojita de notas correspondiente. Cuando haya más de una acción para cada una, ordénalas con letras (1a, 1b…)

Antes de pelar los aguacates se preparan los demás ingredientes para que el aguacate no se ponga oscuro (se oxida en contacto con el aire). Cogemos…

Hoja 1	Hoja 2
1. la cebolla	☐ con un tenedor los aplastamos en un cuenco hasta obtener una consistencia cremosa y
2. el tomate	☐ la cortamos en trozos muy pequeñitos.
3. las hojas de cilantro	☐ las lavamos
4. el chile	☐ le quitamos las semillas
5. los aguacates	☐ les agregamos el resto de los ingredientes ya preparados,
	☐ les añadimos zumo de limón (una cucharada pequeña)
	☐ y le echamos una pizca de sal.
	☐ y los pelamos,
	☐ y lo trituramos
	☐ y las picamos.
	☐ y lo troceamos.

Mezclamos todo bien y si hace falta le ponemos más sal, chile o cilantro. Si no vamos a comer el guacamole inmediatamente (o si sobra) lo mejor es poner el hueso en el centro del guacamole y taparlo con papel film. El papel debe estar en contacto con la salsa. De esta forma y con la ayuda del limón que lleva se conservará mejor en la nevera.

Seguramente también has escuchado en la canción de Kevin que a la fiesta de Beto va gente muy importante como el hijo de Samaranch, Havelange (que se coló porque nadie lo invitó), Queen Latifah, Maradona… y que para impresionarlos, Beto va a servir otros platos junto con el guacamole.

5. Con los mismos compañeros con los que habéis hecho la compra en la verdulería, ahora marcad con una cruz lo que pensáis que Beto escogió para servir con el guacamole (o porque creéis que estos platos combinan con esa salsa o porque creéis haberlo escuchado en la canción). Luego volved a ver el video para comprobar cuáles habéis acertado (aprovechad para confirmar los ingredientes del punto 3)

1 a) Carne con frijoles
b) Carne con huevos
c) Carne con patatas
2 a) Arroz
b) Habichuelas
c) Spaghettis
3 a) Empanadas
b) Hot tamales
c) Pizza
4 a) Asado de de tira
b) Tacos
c) Trucha al escabeche
5 a) Café con leche
b) Chocolate caliente
c) Té con limón
6 a) Chimichurri
b) Mayonesa
c) Mole
7 a) Caipirinha (caipiruva)
b) Tequila
c) Vodka
8 a) Caldo Tlapeño
b) Chile
c) Manteca
9 a) Enchiladas
b) Milanesa
c) Tacos
10 a) Capirotada
b) Panqueque de dulce de leche
c) Queso con frambuesa

6. Carne con frijoles, habichuelas, *hot* tamales… ¿cuántas has acertado? La revista "Cocinero se nace" te dará el veredicto sobre tu relación con la cocina… Compara tus resultados con los de tus compañeros y comenta si estás de acuerdo o no.

☐ 10. Monta ya mismo tu propio restaurante!!!!
☐ 9. Serías un cocinero muy original y creativo
☐ 8. Tienes algunas buenas ideas en la cocina
☐ 7. La cocina contemporánea no es tu fuerte, pero podrías poner una cantina…
☐ 6. No te arriesgas mucho en la cocina
☐ 5. Eres de los que creen que no es posible combinar café con leche y pizza fría de desayuno? (Tú te lo pierdes)
☐ 4. Paladar mediocre
☐ 3. Paladar conservador y aburrido
☐ 2. ¿Te gusta comer?
☐ 1. Sin palabras

7. Volvamos a escuchar la canción con la letra. Cuando terminéis, en grupos de cuatro, vamos a escribirle una nueva estrofa. Si colocáis la palabra adecuada en el hueco, tendremos una idea aproximada de cómo hacer ese plato típico de vuestra región que tanto nos gusta… Eso sí, para mostrar vuestro trabajo al profe y a los compañeros, ¡hay que cantarla!

¡Vamos a comer a lo de Beto, que nos hizo feijoada!
¡_____ (1) con frijoles, es una pasada!
_____(2), _____ (3), harina de _____ (4) y _____ (5) en los_____ (6)
No está en los manuales, ni en Siria ni en Gales…
_____ (7), _____ (8) bien mezclado y todo lleno de morriña
Y una _____ (9) y otra _____ (9)
Un poquito de _____ (10) y varias cucharadas de _____ (11)
Todo bien _____ (12), pero aún no se siente!

1. Planta de terrenos muy húmedos, cuyo fruto es un grano oval rico en almidón
2. Danza popular brasileña, de influencia africana
3. Mamífero al que nos comemos los que no somos vegetarianos(no hace muuuuuuuu ni hace cua-cuac)
4. Raíz grande y carnosa, en forma de tubérculo
5. La cabeza de esta planta está dividida en dientes. No debes comerla si tienes una cita romántica
6. Fiesta popular muy famosa en Brasil, se celebra en febrero o marzo, la gente bebe y baila mucho
7. Planta que te hace llorar cuando la cortas
8. Fruta que se come en las ensaladas junto con la lechuga
9. Bebida típica brasileña
10. Fruta del mismo nombre que el color de la zanahoria
11. Líquido que se obtiene de las aceitunas
12. Lo contrario de frío

"Guacamole", Kevin Johansen

http://www.youtube.com/watch?v=bX4Qs2rjzJQ

Sittin' on a bencho, waitin' for the teco guacamole
Carne con frijole', carne con frijole…
Waitin' for the sun to shine, hopin' for the chicken yakisoba
Hope there's some left over, hope there's some left over…

Ay, mami, qué está haciendo, dónde va?
Ay, papi, no sé, pero vete ya!
Even when the pompan takin' on a holey, guacamole…

Samarranch, Havelange, Copa Mundo, UEFA de la FIFA
Just like Queen Latifah, hope she got some reefah
Solitaire, happiness, joie de vivre just' a like Lola
Hope she' there sola, hope she' there sola

Guacamole, Sí Señor, Por Favor!

Ay, mami, qué está haciendo, dónde va?
Ay, papi, no sé pero voy pa' allá!
Even when the pompan takin' escabeche, uy, café con leche!

Vamos a comer a lo de Beto, que nos hizo guacamole!
Carne con frijole', carne con frijole'!
Cuchufrito, habichuela, hot tamale, trucha al escabeche,
Con café con leche, con café con leche…
Chimichurri, zucundún con chequendengue, Caraguatatuba
Y uma caipiruva, y uma caipiruva…
Un poquito de manteca, cuatro cucharada e' milanesa
Queso con frambuesa, pongan bien la mesa!

Pongan la mesa, por favor
Tranquilo que hay pa´ todos

Boca Juniors, River Plate, Chacarita, Diego Maradona
Diego no perdona, Diego no perdona
Solitaire, happiness, joie de vivre, just a like a Lola
Hope she there a sola, hope she there a sola…

Ay, mami qué esté haciendo, donde va?
Ay, papi no se pero voy pa' alla!
Even when the pompan takin' on a lilly, don't be so silly…

Guacamole, guacamole, si Señor, por favor!

Muy rico todo, muy rico
Un aplauso para el asador