

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	TIEMPOS DE AZÚCAR
AUTOR/A	Cristina Espina Prieto
APARTADO (según el MCER): http://www.cvc.cervantes.es/aula/didactired/didactiteca/indice.htm	
NIVEL	A2
TIPO DE ACTIVIDAD	Audiovisual
OBJETIVOS	Comprender y explicar el modo de preparar una receta
DESTREZA QUE PREDOMINA	CA, CL, EE, EO, GR
CONTENIDO GRAMATICAL	La impersonalidad: SE
CONTENIDO FUNCIONAL	Explicar los pasos de una receta
CONTENIDO LÉXICO	Los alimentos y las características de un plato. Tipos de cocción
DESTINATARIOS	Adultos
DINÁMICA	Grupo e individual
MATERIAL NECESARIO	DVD de la película "Tiempos de azúcar" Secuencia 1 y fotocopias de las actividades
DURACIÓN	1 hora
MANUAL (SI PROCEDE) CON EL QUE SE PUEDE UTILIZAR	
FUENTE DE INSPIRACIÓN	La película

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

1. Primer visionado de la secuencia 1 de la película. Toda la clase, al oral, intenta contestar a las preguntas de comprensión general.
2. Segundo visionado. Los alumnos prestarán especial atención a la receta para contestar a las preguntas.
3. Lectura del guión (lectura dramatizada). Comprensión del texto. Se pide a los alumnos que identifiquen los verbos que indican los pasos a seguir de la receta.
4. Explicación del SE impersonal
5. Por último, los alumnos deben escribir una receta.

**Tiempos de azúcar, de Juan Luis Iborra.
(2001)**

1. Observa atentamente la secuencia y contesta a las siguientes preguntas:

1. Describe la escena, ¿dónde ocurre?
2. ¿quiénes son los personajes?
3. ¿qué hacen?

2. la receta

1. ¿Qué ingredientes necesitamos para la receta?

- un limón
- harina
- 6 huevos
- canela
- chocolate
- levadura
- azúcar
- almendras
- avellanas
- pan
- sal

2. ¿Qué tipo de receta es?

- una ensalada
- un postre
- marisco
- una sopa

3. ¿Cómo va cocinada?

- al vapor
- a fuego fuerte
- cocido
- al horno

4. ¿Cómo podemos titular la receta?

.....

5. ¿Cómo conoce la receta la mujer?

- de un libro de cocina árabe
- la ha escuchado en la radio
- la ha heredado de su madre
- es una receta tradicional del pueblo

6. ¿Cuál es la leyenda?

3. el guión

Secuencia 1:

MADRE: A ver, ¿qué has puesto? Se baten 12 claras a punto de nieve. Cuando ya están bien duritas se le echan las yemas. Y luego...

HIJO: Espera

MADRE: Sí, cariño. Se le echan las yemas. Luego, se añade medio kilo de azúcar. "Azúcar" con la zeta, Miguel. Poco a poco, se deja de batir, hasta que se deshaga. Luego, se mezclan 100 gramos de harina de almidón con 400 gramos de almendra molida.

HIJO: Espera, mamá, no vayas tan deprisa.

MADRE: No, hijo. Se bate todo muy bien y se le echa la ralladura de un limón, y luego, una hora de horno fuerte. Horno fuerte.

HIJO: Si veo que se me tuesta mucho, hago como tú, lo tapo con un periódico.

MADRE: Sí, cariño. No la pierdas nunca. Es una receta muy especial y muy antigua. Me la dio tu abuela antes de morir.

HIJO: ¿Y dónde la tienes?

MADRE: Yo me la sé de memoria.

HIJO: ¿Por qué es tan especial?

MADRE: Porque, una vez, una esclava árabe consiguió enamorar a su sultán preparándole esta tarta de almendra. Aunque todos pensaban que su amor era imposible, ella inventó para él esta receta con tanto amor que el sultán la convirtió... ¿sabes en qué? En su esposa favorita. Esta receta no la sabe nadie.

HIJO: Claro, por eso todo el pueblo te la va a encargar a ti.

MADRE: Sí, pero ahora me vas a tener que ayudar un poco. Por lo menos hasta que nazca tu hermanito.

4. Subraya en el texto los verbos que nos indican los pasos para hacer una receta. Observa. No son verbos pronominales, sin embargo, van acompañados de "se", ¿no te extraña? Pregúntale a tu profesora.

