

¿COCINA ESPAÑOLA O COCINA HÚNGARA?

KINGA KONCZ¹

Nivel	A2
Contenidos (léxico, gramatical, funcional)	Las características de la cocina española y de la cocina húngara, conocimientos culturales
Objetivos	✓ Ampliar el léxico de la gastronomía
Destrezas que predominan	Comprensión lectora
Organización	Individualmente o en parejas
Materiales necesarios	Fichas de papel o ejercicio proyectado en la pizarra digital

Desarrollo de la actividad

Este ejercicio es muy bueno para aclarar la diferencia entre la cocina española y la húngara y ayuda a ampliar el léxico y resumir las características más importantes del tema.

Los estudiantes reciben el ejercicio en papel. Hay doce características enumeradas y los alumnos tienen que decidir cuáles son características españolas y cuáles húngaras.

Actividad

Agrupar las características de la cocina española y de la húngara.

- Sopas exquisitas
- Frutos secos en las comidas
- Arroz como alimento básico
- Uso del ajo muy extendido
- Uso de la crema agria
- Aceite de oliva como ingrediente esencial
- Platos principales que contienen mucha grasa
- La bebida más extendida es el aguardiente
- En general los pescados y los mariscos son las carnes de los platos principales
- El desayuno es la comida más ligera
- Comidas muy condimentadas
- Abundante uso del pimentón

¹ Alumna del Máster en formación del profesorado. Las actividades se presentaron en el *Curso optativo. Civilización y cultura. Interculturalidad en la clase de ELE* (año académico 2015/2016).

Clave de los ejercicios

La cocina española	La cocina húngara
Frutos secos en las comidas Arroz como alimento básico Uso del ajo muy extendido Aceite de oliva como ingrediente esencial En general los pescados y los mariscos son las carnes de los platos fuertes El desayuno es la comida más ligera	Sopas exquisitas Uso de la crema agria Platos principales que contienen mucha grasa La bebida más extendida es el aguardiente Comidas muy condimentadas Abundante uso del pimentón

Fuentes bibliográficas

Géro – Lux – Nieves – Pérez López – Tóth: Español.hu, Holnap, 2003

Fuentes de imágenes

www.pixabay.com

Suplemento

Imágenes de ilustración



(arroz, como alimento básico – paella)



(abundante uso del pimentón – gulash)



(desayuno ligero – pan con tomate)



(aceite de oliva como ingrediente esencial)