

PARA CHUPARSE LOS DEDOS

KINGA KONCZ

Nivel	A2-b1
Contenidos (léxico, gramatical, funcional)	Recetas de platos típicos españoles. Conocimientos culturales
Objetivos	✓ Practicar la conjugación del imperativo ✓ Conocer las comidas españolas
Destrezas que predominan	Gramática y comprensión de lectura
Organización	Trabajo individual
Materiales necesarios	Ejercicios en papel y fotos proyectadas

Desarrollo de la actividad

Esta actividad contiene tres tareas, la primera es la práctica del contenido gramatical y las otras dos sirven para ampliar los conocimientos de gastronomía.

Los alumnos reciben el ejercicio. Primero, tienen que rellenar las recetas con los verbos en imperativo. (La persona no está determinada ya que depende de su estudio reciente. Si los alumnos todavía no conocen las formas del presente de subjuntivo, se puede modificar el texto.)

Luego el grupo corrige las formas de los verbos con la ayuda del profesor.

En la segunda tarea los estudiantes adivinan cuáles son las comidas descritas y en la tercera tarea tienen que emparejarlas con las fotos.

Actividad 1

Conjuga los verbos siguientes en imperativo afirmativo.

Receta 1

_____ (lavar) bien los tomates, el pepino y el pimiento. _____ (dejar) escurrir.

_____ (coger) el vaso de la batidora (si no tienes puedes echar todo en una olla y usar una batidora de mano automática) y _____ (añadir) en su interior el pan cortado a trozos y los tomates cortados en cuatro trozos. Si quieres le puedes quitar la piel (yo se la dejo).

_____ (quitarle) al pimiento el rabillo y las semillas, _____ (cortarlo) en cuatro o cinco trozos y _____ (ponerlo) con los tomates.

_____ (pelar) el diente de ajo y _____ (ponerlo) con el resto de las verduras.

_____ (coger) el trozo de cebolla (pelada) y _____ (cortarlo) en tres o cuatro trozos. _____ (añadir) al vaso de la batidora.

_____ (coger) un trozo de pepino de unos cuatro dedos de largo y _____ (pelarlo). _____ (cortarlo) en cuatro o cinco trozos y a la batidora.

Ahora que todas las verduras del gazpacho están en el vaso de la batidora, la pondremos en funcionamiento (bien tapada) y la dejaremos funcionando hasta que no quede ningún trozo de verdura (el tiempo dependerá de la potencia de la batidora).

Ahora _____ (añadir) la sal, el aceite y el vinagre. Te aconsejo empezar por tres cucharadas de vinagre y que vayas rectificando (añadiendo más) a tu gusto. _____ (darle) a la batidora cinco segundos y prueba. _____ (rectificar) de sal y vinagre a tu gusto.

Si el gazpacho tiene la consistencia adecuada _____ (pasar) al siguiente paso, si no es así puedes añadir agua fría hasta que esté a tu gusto. _____ (tener) en cuenta que, dependiendo de la cantidad de pan que añadas y del contenido de agua que tengan las verduras, esta cantidad no es fija, así que tendrás que ir añadiendo poco a poco, mezclar y comprobar si está como a ti te gusta. También debes tener en cuenta que si aguas demasiado el gazpacho el sabor se rebajará y quizás tengas que rectificar de sal y vinagre.

Por último _____ (añadir) la media manzana a cuadraditos pequeños que teníamos reservada. _____ (meter) en la nevera y _____ (servir) muy frío!!!

Receta 2

_____ (poner) los garbanzos en un bol, _____ (cubrirlos) con agua y _____ (meterlos) en el frigorífico. _____ (dejarlos) a remojo durante toda la noche. _____ (escurrirlos), _____ (colocarlos) en una red y _____ (reservarlos).

_____ (poner) abundante agua en la olla (2 litros y medio), _____ (añadir) el morcillo, el tocino, el jamón y el hueso. _____ (sazonar), _____ (poner) a calentar y cuando empiece a hervir, _____ (retirar) la espuma, _____ (introducir) los garbanzos y _____ (retirar) la espuma de nuevo. _____ (tapar) y _____ (cocerlos) durante 30 minutos (a partir de que comience a salir el vapor).

_____ (abrir) la olla y _____ (retirar) un poco del caldo a otra cazuela y _____ (ponerlo) a calentar. _____ (picar) el repollo e _____ (introducirlo) en la cazuela donde se está calentando el caldo de los garbanzos. _____ (agregar) también el chorizo y la morcilla, _____ (sazonar). _____ (cocer) todo con la tapa puesta durante 15 minutos.

_____ (pelar) las patatas y las zanahorias y _____ (agregarlas) enteras a la olla de los garbanzos. _____ (añadir) también el muslo de pollo, _____ (taparla) de nuevo y _____ (cocer) todo durante 10 minutos más. _____ (servir) todo en una fuente grande. _____ (laminar) los ajos, _____ (freírlos) en una sartén con un chorrito de aceite. _____ (espolvorear) con perejil picado. _____ (regar) el plato y _____ (servir) el cocido madrileño.

Receta 3

_____ (tomar) una cacerola, _____ (colocar) la col y _____ (ponerle) agua hasta cubrirla. _____ (hervir) durante 15 minutos a fuego alto, hasta que la col esté tierna y flexible. _____ (escurrir) y _____ (dejar) que se refresque. Luego _____ (quitarle) las venas duras a las hojas.

En un recipiente grande _____ (mezclar) bien la carne molida con arroz, ajo en polvo y huevo. _____ (tomar) una hoja de col cocida y _____ (colocar) en su centro un poco del relleno. _____ (envolver) la hoja sobre sí misma, de modo que la mezcla de carne y arroz quede dentro y no se derrame.

En una cacerola grande de fondo grueso _____ (colocar) cada hoja rellena, teniendo cuidado de poner las mayores en la parte de abajo. _____ (incorporar) el puré de tomate, el vinagre, el azúcar, la sal y el agua suficiente para cubrir. _____ (cocinar) a fuego moderado durante 1 hora hasta que la salsa espese. _____ (servir) caliente.

Actividad 2

Empareja las comidas con las fotos siguientes. ¿Puedes adivinar cuáles son las comidas anteriores según su receta? ¿Cuál es el intruso y por qué?

Clave de los ejercicios

La primera comida es el gazpacho, la segunda es el cocido madrileño y la tercera es la col rellena, la última es el intruso porque es húngara y no es española.

Fuentes bibliográficas

<http://javirecetas.hola.com/gazpacho-receta-de-gazpacho-andaluz/>

<http://www.hogarmania.com/cocina/recetas/legumbres/201410/cocido-madrileno-26342.html>

<http://www.imujer.com/gourmet/6616/col-rellena-de-carne-y-arroz>

Fuentes de imágenes

gazpacho: <https://www.flickr.com/photos/44285609@N05/4841562401/in/photolist-8nQgPP-6zXyUg-ph9kpT-55Ad8r-eSMFz8-czQfkd-a21rmh-8SaidL-bYw3TL-8i8LxS-f47Rxx-aebz6j-8GVbLt-cfKi4Q-8nLARt-9kXHS5-bnkbd7-cfKhAG-8i2UGG-ddy1i6-999DEz-2UpGu-8khEnM-2CQHn4-8i8Luf-cfKh3C-nw9tZ7-9ZixJY-72ptsw-2Ep5Zx-6HyYtM-dEFrkt-72ptt3-LZMRe-LZErU-7sUhS-eNDISG-4ZcorW-ckSnPy-59H1B3-bpSGcs-892CKF-4SxNoh-6E9qnn-2TLk41-agBTRa-8ruP36-4XkCq4-H2xAXy-4ZLN8e>

cocido madrileño: <https://www.flickr.com/photos/magdamerelo/6560827071/in/photolist-aZKXj8-aGphuH-5RjXL7-4j8VuK-8ZADuq-5Rff8Z-7VfcHR-AQYwzw-5nc4Dx-aetCNM-dm26Gx-6bthx1-4j8VyV-4bQYDS-aDASpj-6aj1g2-aMa3HF-fbfuCa-oQs9K-4j8VwX-9r4fPX-6aNbdj-dSxnYp-7KtGbA-a6D1KY-82CGUA-83QXjL-aBYU3H-6QboLa-5FW9sp-5SbCtg-8jaCxN-81UrG7-8PqVqW-eg3YMo-AADZEE-7y3d6v-zeTW48-9m58hx-6BpxTo-bhEuY-6Qbomn-q52mHi-aC4tfg-7y3dAc-aS4nxc-79Tbok-au86Uy-ql1yTf-5SbDYX>

col rellena: <https://www.flickr.com/photos/craghack/14032775201/in/photolist-no2Db2-noiXUg-noj2eT-4gWAtX-8gm3kh-dUS1XC-b395PM-dkGmFn-7yj3BT-4h1DZY-4h1DPf-4XMnvb-4h1E7w-4h1Emq-4gWAWa-4h1NyG-fCA4W1-dWcXpV-8PbgnV-d4oRVb-b4L7Kc-di95PY-b2K91V-5HERe8-9ka2LP-7WHw8-di97oZ-dG5Sz-7x3DXr-6ekKeG-xZZ5gL-7WHuZ-5HP8qm-4yAyF7-4oJku8-86QKvi-di95KC-8zT9gE-7WHtM-pEEU2g-cfJRdf-nnrKD7-7WHwe-7WHxX-9BJPyZ-8goG3A-3bHm3V-4p9me1-di96C9-7WHxx>

Suplementos

