



## Taller Para abrir el apetito: la gastronomía española

Autor: Rafael González Tejel (IC Cracovia)

### Tema:

La variedad define a la gastronomía española. Su historia es la de un continuo intercambio cultural entre las diferentes regiones que forman el país. La gastronomía española va más allá de la enumeración de productos típicos, comidas, bebidas, sabores y aromas. Es una realidad en la que se integran cultura, clima, historia, creatividad, tradición y modernidad.

### Objetivos y metodología:

El objetivo central de la sesión es acercar a los estudiantes la realidad de la cultura gastronómica española. Para ello, se apuesta por una metodología eminentemente práctica. Además de ofrecer apuntes generales de carácter teórico, la sesión favorece la participación activa de los asistentes en todo momento.

### Descripción de actividades:

A continuación se incluye un guión de la clase, que puede desarrollarse para ser llevado al aula. La duración aproximada de la secuencia completa son 3-4 horas.



### Actividad 1: La tortilla de patatas

La sesión de clase comenzará con un precalentamiento destinado a introducir a los alumnos en el tema propuesto. Los estudiantes realizarán hipótesis acerca de la elaboración de uno de los platos más destacados de la gastronomía española, la tortilla de patatas. El material utilizado para la realización de esta actividad se encuentra en la página 34 del manual Etapa 5 de la editorial Edinumen. La actividad consiste en ordenar las acciones necesarias para cocinar una tortilla, primero mediante imágenes y después colocando el nombre correspondiente. La corrección se realiza en primer lugar comprobando con las imágenes de un Power Point y después con una audición (actividad 2.2.2, página 34, Etapa 5).

### Actividad 2: El frigorífico de la clase (I)

Después de la fase de precalentamiento, se recomienda una detección de los conocimientos previos de los estudiantes. Para ello, deberán trabajar en grupos de 3-4 personas. En unos minutos, deberán dibujar un frigorífico en una cartulina de gran tamaño y escribir en su interior todos sus conocimientos y creencias sobre la gastronomía española, lo que incluye palabras, expresiones u otro tipo de ideas.

*El frigorífico se retomará al final de la sesión.*

### Actividad 3: Platos típicos por regiones

Tras una breve explicación teórica (a elección del profesor) en la que se da a conocer que la variedad es una de las características principales de la gastronomía española, los alumnos deberán realizar hipótesis acerca de los platos típicos de las diferentes regiones del país (cuáles son, qué ingredientes tienen...). Para ello se colocarán en parejas y completarán la actividad extraída de las páginas 116 y 117 del manual 'Dual. Pretextos para hablar'. A continuación, se realizará una corrección en grupo clase con material visual aportado por el profesor (Power Point o pizarra electrónica).



#### Actividad 4: Bares y restaurantes

El profesor ofrece a los alumnos distintas cartas que pueden encontrar en bares y restaurantes españoles (anexo 1). En grupos, deberán colocar los encabezamientos correspondientes a cada una de ellas: carta de raciones, menú del día y carta de vinos. Este material, al igual que el de las actividades 5, 6 y 7, está extraído de la memoria de Máster de María Martín Serrano, citada en la bibliografía y cedido por la autora.

*En este punto de la secuencia, el profesor deberá explicar cuestiones socioculturales (diferencia entre carta y menú, formas de comer en España, etc.).*

#### Actividad 5: En el restaurante (I)

Después del paso anterior, se trabaja con la carta de un restaurante (anexo 2). Los estudiantes reciben una carta y deben colocar los encabezamientos a cada uno de sus bloques: entrantes, pescados, carnes, postres y especialidades/sugerencias.

*El profesor debe insistir en que no es necesario entender todo el vocabulario propuesto, ya que en ocasiones ni siquiera los propios nativos están familiarizados con todos los términos que aparecen en la carta de un restaurante.*

#### Actividad 6: En el restaurante (II)

Para completar el trabajo sociocultural y léxico asociado al restaurante, los alumnos, que continúan trabajando en grupos, reciben tarjetas con el nombre de algunos platos. Deben clasificarlos en cuatro categorías: primer plato, segundo plato, postre o bebida. A continuación se realiza una puesta en común.

Se proponen las siguientes palabras: agua mineral sin gas, judías verdes, lenguado, merluza en salsa verde, cerveza, tinto de verano, helado, ensalada, flan, filete con patatas, sidra, sangría, melón con jamón, gazpacho, sopa, crema catalana, espaguetis y paella.

*El profesor deberá nuevamente tener en cuenta diferencias socioculturales. Por ejemplo, en España la pasta tradicionalmente se considera un primer plato, mientras que en otros países se ve como un segundo.*



### Actividad 7: Costumbres en la mesa

En esta actividad, los estudiantes piensan en los siguientes aspectos relacionados con su cultura: número habitual de comidas a lo largo del día, platos típicos, ingredientes esenciales de la dieta, número habitual de platos en una comida y signos de buena y mala educación en la mesa. Después de la puesta en común, tendrán que hacer hipótesis sobre las mismas cuestiones, pero en esta ocasión en relación con la cultura meta, la española.

*Se recomienda que la reflexión sobre la cultura origen sea previa al análisis de la cultura meta. De este modo la comparación será más rica y completa.*

### Actividad 8: Más hábitos y costumbres

A través de una actividad de verdadero/falso, los alumnos reflexionan nuevamente sobre su cultura origen (en primer lugar) y después sobre la cultura española. A continuación presentamos los ítems con los que se recomienda trabajar:

- No es habitual ver a gente comiendo en la calle.
- La gente come carne de perro de manera habitual.
- Los bares suelen dar aperitivos o tapas con la bebida de manera gratuita.
- Hay muchos platos de comida vegetariana.
- Cuando la gente queda a cenar con amigos, lo normal es organizar la cena en casa.
- No se suele comer pan con las comidas.
- El queso es un postre típico.
- Es recomendable dejar propina cuando se come en un restaurante.

*La corrección de estos ítems de verdadero/falso en España se realizará con un texto real aportado por el profesor (anexo 3).*



### Actividad 9: La gastronomía española vista desde fuera

Para completar el trabajo sociocultural, se recomienda el trabajo con el programa de televisión ‘Un lugar extraño’, emitido por Telemadrid. En él, varios extranjeros ofrecen sus opiniones sobre la gastronomía y las costumbres españolas. Los alumnos deberán ver alguna de sus partes y tomar nota de las cosas que más les han llamado la atención para realizar un coloquio final.

Los vídeos pueden consultarse en los siguientes enlaces:

- <http://www.youtube.com/watch?v=vn7bJfHPJ7I>
- <http://www.youtube.com/watch?v=yip272VzFqw&feature=related>

### Actividad 10: El frigorífico de la clase (II)

El cierre de la secuencia retoma una de las primeras actividades realizadas. Los grupos reciben los frigoríficos que diseñaron al principio de la sesión. En esta ocasión, deberán completarlos con los nuevos conocimientos adquiridos a lo largo de esta clase. De este modo, se pretende que los estudiantes sean conscientes de su proceso de aprendizaje y recuerden los puntos que más interesantes les han resultado.

*Agradecimientos a María Martín Serrano por su colaboración*



## ANEXO 1 (actividad 4)

Almejas al Ajillo	8.50 €
Mejillones al Vapor	5.50 €
Pulпитos a la Plancha	6.50 €
Pulpo a la Plancha	9.00 €
Pulpo Gallego	14.00 €
Chocos	6.50 €
Calamares a la Romana	6.50 €
Navajas a la Plancha	11.00 €
Cuerpos y Vocas	10.00 €
Gambas a la Plancha	15.50 €
Escamarlancitos a la Plancha	9.00 €
Escamarlanes a la Plancha	20.00 €
Pescadito Frito	4.50 €
Boquerones Fritos	4.50 €
Boquerones en Vinagre	4.50 €
Sepia a la Plancha	9.00 €
Calamar fresco a la Plancha	9.00 €
Langostinos Salados	5.50 €
Alcachofas con Anchoas	4.50 €
Monchetas al Ajillo	4.50 €
Pajaritos (10 uni.)	12.00 €
Codornices (2 uni.)	4.50 €
Pincho de Girona	4.50 €
Patatas Bravas	4.00 €
Alitas de Pollo	4.50 €
Carne en Salsa	4.50 €
Callos	4.50 €



### Tintos

<b>Viña Graduca</b> La Mancha (AB) Cosecha
<b>Viña Enterizo</b> Utiel - Requena Tempranillo
<b>Viña Enterizo</b> Utiel - Requena Crianza
<b>Marmitón</b> Utiel - Requena Crianza
<b>Paternina</b> Rioja Crianza
<b>El Coto</b> Rioja Crianza
<b>Muga</b> Rioja Crianza
<b>Val Nogal</b> Ribera del Duero Crianza
<b>La Capilla</b> Ribera del Duero Crianza
<b>Protos</b> Ribera del Duero Crianza

### Blancos

<b>Marqués de Caro</b> Alto Turia (AB) Cosecha
<b>Antonio Barbadillo</b> Cadiz Cosecha
<b>Fray Germán</b> Rueda Verdejo Cosecha
<b>Fondarium</b> Marina Alta Cosecha
<b>Granbazán (verde)</b> Albariño Cosecha

### Rosados

<b>Peñascal (Aguja)</b> Laguna de Duero Cosecha
<b>Homenaje</b> Navarra Cosecha
<b>Lambrusco</b> Italia Cosecha



## **ANEXO 2 (actividad 5)**

Plato de lomo y jamón ibérico **15,80 €**

Ensalada tibia de bogavante, piñones y aceite de hortalizas **31,50 €**

Verduras salteadas en salsa verde con almejas **15,50 €**

Arroz cremoso de pato con foie-gras **20,70 €**

Habitas guisadas con jamón ibérico **16,25 €**

---

‘Taco’ de bacalao con crema de patatas, trufa y salteado de setas **24,50 €**

Lomos de rodaballo al horno con langostinos y vegetales asados **19,75 €**

Merluza en salsa verde con cocochas **21,50 €**

---

Cochinillo a baja temperatura en su jugo con salteado de frutas **18,50 €**

Entrecot de buey a la plancha con piquillos **15,50 €**

Centro de solomillo con boletus a la crema, trufa y verduritas **23,50 €**

---

Pudín de brownie con mandarina **7,20 €**

Helado cremoso de café irlandés **7,50 €**

Pantxineta templada con crema de chocolate **7,50 €**

Repostería variada **8,00 €**

Soufflé de chocolate y naranja **7,75 €**

---

Arroz cremoso con bogavante **31,50 €**

Cogote de merluza al horno con refrito **20.00 €**

Atún rojo asado **19,50 €**

Lomo de ciervo al vino tinto **18.50 €**



## ANEXO 3 (actividad 8)

Hola a todos. Soy Javi. Como sabéis, me quiero ir a vivir a Polonia al menos un año. Me preocupan muchas cosas, especialmente una, la comida. Me gustaría pedir os ayuda. Yo os voy a explicar cómo es, en mi opinión y en general, en España. En mi caso, todos los días como y ceno con pan. Es un alimento básico para mí. Me sucede lo mismo con la carne. Todos los días necesito comer algún producto relacionado con la carne. Tengo amigos vegetarianos, pero cuando salen a la calle tienen problemas para encontrar platos auténticamente vegetarianos. Una de mis comidas favoritas es el queso. No sé si es un producto típico en Polonia. Aquí hay muy buen queso y lo suelo comer indistintamente como entrante o aperitivo y a veces con un buen bocadillo.

Cuando como fuera de casa lo hago normalmente con amigos. Vamos a un bar del barrio -vivo en Madrid- y nos pedimos unas cervezas. Bebemos y nos tomamos las tapas que nos sirven. A veces son tan grandes que son como una cena. Al final pagamos todos lo mismo, a partes iguales, o paga uno de nosotros y hacemos rondas. Somos amigos, ¿no? Otra cosa diferente es cuando voy a cenar con mi novia Consuelo. Vamos a un restaurante elegante, cada uno se pide sus platos y al final, si nos han atendido bien, solemos dejar una propina del diez por ciento sobre el precio final. Por cierto, ¡nosotros no comemos carne de perro!, pero tengo una amiga coreana que me ha dicho que en algunas regiones de su país hay gente que sí lo hace. ¡Hasta luego!



## Bibliografía

- DE DIOS MARTÍN, A.; EUSEBIO HERMIDA, S. (2009) ETAPA 5. Manual de español por módulos. Madrid: Edinumen (34).
- MARTÍN SERRANO, M. (2009). *Léxico y sociocultura: universo compartido en la enseñanza de ELE*. Memoria del Máster en Enseñanza del Español como Lengua Extranjera Instituto Cervantes-UIMP (45-51).
- PALOMINO, M<sup>a</sup> A. (1998). *Dual: pretextos para hablar*. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía (116-117).
- QUESADA MARCO, S. (2008). *España. Siglo XXI*. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía (56-57).
- VV.AA. (2010). *Todas las voces. Curso de cultura y civilización*. Barcelona: Difusión (107-116).