

Cómo trabajar con este libro

Marca España es una serie de lecturas sobre temas de la cultura, la economía y la sociedad española. Cada libro aporta un panorama general sobre el tema en cuestión, que incluye su historia y la situación actual, y se acompaña de un vídeo que ilustra una o varias de las secciones analizadas en el libro.

Para facilitar la lectura, al principio del libro aparece un glosario básico de términos de cocina en castellano «Cocina de la A a la Z». Además, al final de cada página se incluye un glosario en español de las palabras y expresiones más difíciles, y al final del libro, un glosario de todas ellas traducidas al inglés, francés y alemán.

A lo largo del texto se han marcado en color verde algunas palabras y expresiones que hacen referencia a aspectos culturales del mundo del español. Estos se recogen y se explican en la sección de notas culturales que aparece al final del libro.

El libro termina con una sección de actividades que tiene la siguiente estructura:

- a) «Antes de leer». **Recomendamos realizar las actividades de esta sección antes de empezar a leer el texto**, ya que ayudarán a activar los conocimientos que tiene el lector sobre el tema y facilitarán la comprensión.
- b) «Durante la lectura». Son **actividades destinadas a pautar la comprensión** de los diferentes capítulos.
- c) «Después de leer». Se trata de propuestas variadas que **permiten poner en práctica la comprensión auditiva y de lectura, la expresión oral y escrita, la interacción oral y escrita y la mediación**. Tienen un carácter predominantemente abierto para que el propio lector (o el profesor que lee el libro con sus alumnos) pueda decidir cómo trabajar con ellas según sus necesidades. En muchas de ellas se

propone un repaso al contenido del libro. En cada caso, **el lector puede decidir si vuelve a leer el fragmento en cuestión o prefiere escuchar la grabación del CD correspondiente**. Igualmente, puede decidir si hace las actividades por escrito o de forma oral, en interacción con otros hablantes.

- d) «Vídeo». Esta sección contiene **propuestas para trabajar la comprensión audiovisual con el vídeo** que está incluido en el CD.
- e) «Léxico». Actividades para **la sistematización, la profundización y la ampliación del vocabulario**. Se tiene en cuenta que cada hablante tiene unos intereses y un bagaje personal específicos. Por eso se proponen especialmente actividades de carácter abierto y que favorecen el aprendizaje estratégico.
- g) Por último, la sección «Internet» propone **páginas web interesantes** para seguir investigando.

ANTES DE LEER

1. ¿Qué platos conoces de la cocina española? Apúntalos aquí.

2. De todas estas comidas, ¿cuál te apetece más probar?

3. Escribe todos los alimentos que reconoces en las fotografías del libro. ¿Se repite alguno?

DURANTE LA LECTURA

4. Imagina que tienes que hacer un eslogan que define la cocina española hoy. Escríbelo en solo una frase.

5. Completa este mapa conceptual con la información que tienes de Galicia.



6. ¿Qué relación tienen estas cosas y personas con Asturias? Escribe frases como en el ejemplo:



Los astures eran los primeros habitantes de Asturias. Vivían allí hasta que llegaron los romanos.

7. ¿Existe algo parecido a las sociedades gastronómicas vascas en tu país?

8. ¿Qué te parece la idea de los «platos de mar y montaña» de Cataluña?

9. ¿En qué orden hay que hacer estas cosas para preparar la paella?

>colocar el marisco sobre el arroz

>tapar con un paño húmedo

>hacer un sofrito

>añadir el arroz

>echar el caldo

>cortar y salar el pollo

>retirar el arroz del fuego

10. De los cuatro platos que se presentan para Castilla y León, Castilla-La Mancha y Madrid ¿Cuál te parece mejor para las siguientes ocasiones? ¿Por qué?

- >Una comida en un día frío de invierno
- >Unas tapas
- >Un menú para una persona vegetariana

11. ¿Qué diferencias fundamentales encuentras entre la gastronomía de Andalucía y la de Castilla?

DESPUÉS DE LEER

12. ¿Qué receta del libro te parece más fácil de hacer? ¿Y más difícil? ¿Cuál te apetece preparar?

13. En general, ¿qué impresión te produce la cocina española? ¿Crees que es sencilla, sofisticada, compleja, natural, sana...?

14. ¿Qué cosas interesantes sobre la cultura gastronómica española has aprendido? Escríbelo aquí.

15. ¿Existen costumbres curiosas en tu país relacionadas con la comida? Escribe un breve texto sobre ello.

LÉXICO

16. Completa este mapa conceptual sobre la cocina con las palabras y expresiones que recuerdas del libro:



17. Relaciona cada verbo con su definición:

- 1) asar
- 2) pelar
- 3) remover
- 4) cocer
- 5) congelar
- 6) untar
- 7) escurrir
- 8) freír
- 9) batir
- 10) rehogar

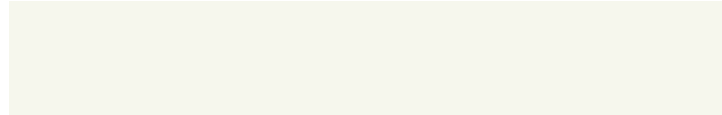
- a) mover con una cuchara o similar.
- b) extender una sustancia o pasta sobre una superficie.
- c) eliminar los restos de un líquido.
- d) quitar la piel de un alimento.
- e) agitar, mover con fuerza para mezclar bien.
- f) conservar alimentos por debajo de los 0C°.
- g) freír ligeramente un alimento para impregnarlo de la grasa y los ingredientes con los que se condimenta.
- h) cocinar un alimento al horno.
- i) cocinar con aceite caliente.
- j) cocinar un alimento en agua muy caliente.

18. Ahora piensa qué alimentos puedes asar, pelar, remover, etc. Fíjate en el ejemplo y haz lo mismo para los otros verbos.



VÍDEO

19. Vas a ver un vídeo sobre cocina. Primero, míralo sin volumen y apunta todo lo que reconoces (ingredientes, utensilios, platos típicos, acciones de la cocina, etc.).



20. Ahora, vuelve a verlo, esta vez con sonido, y contesta a estas preguntas:

1. ¿En qué ciudad está el restaurante?
2. ¿Cómo se llama?
3. ¿Por qué es un restaurante peculiar?
4. ¿Qué es el rape?
5. ¿Cómo se empana un alimento?
6. ¿Cuántas tortillas hacen al día en este restaurante?
7. ¿Qué es lo más difícil al hacer la tortilla?
8. ¿Qué tienen en común los dados de rape y las croquetas?
9. ¿Cuál es la filosofía de este restaurante?

21. ¿Qué te parece este restaurante y su filosofía? ¿Te gustaría comer allí?



INTERNET

22. De todos los restaurantes que se recomiendan en el libro, escoge cuatro que te parecen interesantes. Luego búscalos en internet. La mayoría tienen una página web. Navega por su página. ¿Qué impresión te da? ¿Cuál te parece más interesante? ¿Qué ventajas e inconvenientes tiene? Prepara una breve presentación en tu idioma para explicarle los resultados de tu búsqueda a alguien que no habla español.



SOLUCIONES

6. (Propuesta de solución)

>El príncipe Felipe de España tiene el título de príncipe de Asturias. Por eso el nombre oficial de la región es Principado de Asturias.

>Asturias limita al sur con la cordillera Cantábrica. Allí se cría el ganado casi en libertad y por eso la carne es muy buena.

>Las *fabes* son unas judías blancas y grandes que solo se cultivan en Asturias. Con ellas se hace la fabada.

>El queso de Cabrales es un queso azul muy famoso de Asturias.

>La sidra es la bebida más famosa de la región. Se hace a base de jugo de manzana y para servirla hay que escanciarla.

9.

>cortar y salar el pollo

>hacer un sofrito

>añadir el arroz

>echar el caldo

>colocar el marisco sobre el arroz

>retirar el arroz del fuego

>tapar con un paño húmedo

17.

1h, 2d, 3a, 4j, 5f, 6b, 7c, 8i, 9e, 10g

20.

1. En Madrid.

2. La Cesta de Recoletos.

3. Porque le da un toque de modernidad a la cocina tradicional.

4. Es un pescado.

5. Se baña en huevo batido y después en pan rallado.

6. Unas 20 o 30.

7. Darle la vuelta.

8. Que hay que empanarlos.

9. Materia prima de muy buena calidad y presentación muy cuidada, pero a buen precio, es decir, cocina cuidada y asequible.