

Recetas con gusto

Siempre buscamos maneras innovativas de transmitir contenidos culturales y favorecer la comunicación en el aula. Un material didáctico que incluye recetas de cocina ofrece una alternativa para enseñar español de manera apetitosa y amena.

Motivar a los alumnos y fomentar la comunicación es una meta constante y una tarea a menudo ardua. ¿Por qué no ofrecer un viaje culinario por las distintas regiones de España y descubrir aspectos culturales relacionados con su rica y variada cocina?

El interés por la cocina es general y últimamente hay una tendencia a concebir la cocina como un espectáculo (Kochshows) o como un evento especial. En este sentido el hecho de incorporar el gusto, uno de los cinco sentidos, en la adquisición de un idioma es una perspectiva innovadora y motivadora para los aprendientes.

Recetas con gusto (A1/A2) permite el trabajo con material auténtico, incluso cuando los recursos lingüísticos son limitados. Los aprendientes se

› **Marta Walter Perera, Autorin,**
Spanischdozentin an der VHS Bergisch Land



› **Dr. María Jesús Pérez Bazán, Autorin,**
Spanischdozentin an der VHS und an der
Universität in Köln



enfrentan a una variedad de temas y estímulos visuales y gustativos que facilitan no solo la ampliación de sus conocimientos del español, sino el disfrute de lo que ofrece la cultura española. La elaboración de platos, complementados por temas de cultura relacionados con la cocina, es una forma amena para practicar la lengua en una situación auténtica.

Un contenido muy apetitoso

Las cinco unidades dedicadas a regiones geográficas se componen de los siguientes elementos: un estímulo visual con preguntas de discusión, un texto de introducción a las regiones con mapa, tres recetas (primero, segundo, postre), ejercicios y un refrán. Por último, cada unidad contiene un texto sobre aspectos de la cultura culinaria española. La última unidad se dedica a las tapas y contiene 10 recetas.

Todas las recetas incluyen los ingredientes, la preparación y una explicación sobre su origen. Han sido seleccionadas basándose en los siguientes criterios:

- una elaboración fácil y, en su mayoría, rápida, utilizando pocos utensilios
- la tradición, manteniendo el equilibrio entre lo típico conocido y lo original menos familiar
- ingredientes representativos de la cocina española que no son difíciles de conseguir en otros países.

Después de cada receta se ofrecen ejercicios relacionados temáticamente con ella, destinados a repasar elementos gramaticales, ampliar y utilizar

vocabulario culinario, practicar la comprensión escrita y fomentar la comunicación oral. El libro concluye con una lista de vocabulario y la clave de los ejercicios.

La finalidad de un libro de recetas aplicado a la enseñanza del español es ante todo facilitar la comunicación. Al cocinar y compartir una comida en grupo, se promueve una comunicación natural mediante la cooperación y se fomenta la creatividad. Cocinar juntos es una actividad en la que la edad, la profesión o el nivel lingüístico del participante no son relevantes.

Un curso con *Recetas con gusto* sirve también como preparación para una estancia en España. A este objetivo contribuyen la incorporación de dichos, refranes y adivinanzas, sumados a los contenidos sobre las costumbres en forma de textos, ejercicios y apoyo visual. La diversidad de temas culturales, destacando diferencias específicas entre España y el país del aprendiente, presenta a la vez nuevas perspectivas no solamente culinarias, sino en situaciones cotidianas en el mercado, el restaurante, etc.

Con las manos en la masa

La enseñanza del español a través de la cocina ofrece numerosas posibilidades de trabajo, tanto en grupo, como individualmente. El profesor se convierte en moderador, da propuestas, marca metas y despierta el interés y la creatividad de cada alumno para que participe y aporte sus experiencias



Recetas con gusto, pág. 30

(pasadas o momentáneas). El curso se puede organizar de distintas formas:

1. Elaborar las recetas durante la clase: dependiendo de las instalaciones del centro de aprendizaje, del número de aprendientes y del tiempo disponible, se prepara un plato o un menú completo. Esto requiere la colaboración entre los participantes por medio de la comunicación espontánea en un entorno natural.
2. Llevar a clase lo cocinado: la clase es una comida conjunta en la que los estudiantes hablan de sus experiencias en la preparación de los platos y de sus gustos.
3. Cocinar parte de los platos en casa y parte en clase. Los aprendientes pueden turnarse si el curso tiene lugar en varias sesiones.

Actividades para complementar las *Recetas con gusto*:

- Juegos de rol, que permiten la participación de todos y ayudan a tener más soltura en una situación real: en el supermercado, en el mercado, en un restaurante, en la cocina etc.
- Actividades lúdicas como un memory (de frutas, de mariscos...), un puzzle de platos y sus recetas, un bingo de ingredientes, recetas 'locas' con ingredientes dispares, etc.

- Tratar un tema concreto de la cultura española: las comunidades autónomas, la pesca, las tapas, los postres, los vinos, las fiestas, los locales, los horarios, las zonas climáticas, etc.
- Hacer una presentación oral previamente preparada, basada en los contenidos del libro o en la cocina del propio país. El profesor puede ampliarla con otros apoyos visuales y fuentes de información; o los aprendientes pueden buscarla en internet u otros libros de cocina.
- Hablar de gustos, preferencias y experiencias con respecto a la comida, los horarios, los locales, las compras, etc., ampliando los conocimientos y reflexionando sobre lo conocido.
- Organizar un debate sobre un tema, expresando opiniones y comparando diferencias interculturales.
- Proveer un input visual (por ejemplo una foto del libro) y analizarlo con preguntas como: *¿De qué fiesta se trata?, ¿De qué región se trata?*; comparar norte, sur, etc.
- Buscar datos o estadísticas y compararlos, por ejemplo: *¿Cuánto pescado se come en un lugar o país y en otro?, ¿Cuánto vino se bebe?, ¿Cuánto chocolate se consume?*
- Explorar el vocabulario culinario y ampliar el léxico incluyendo formas de memorización: ingredientes, utensilios, procesos de elaboración, menús, formas de expresión en un mercado o restaurante.
- Analizar los refranes y adivinanzas, comparándolos entre sí y con el idioma del aprendiente.
- Trabajar con textos escritos para practicar la comprensión lectora. Los aprendientes pueden elaborar preguntas y respuestas propias.
- Crear recetas propias, escribir un artículo o una carta para un periódico, un relato breve sobre un episodio en un restaurante, una canción sobre un menú, un e-mail solicitando información sobre una fiesta local, componer la carta o el menú del día de un restaurante, un menú


- para una cena de negocios o con amigos, etc.
- Trabajar temas de gramática con ejercicios. Como no hay una progresión específica, conviene tratar los aspectos gramaticales que necesite el aprendiente en ese momento, por ejemplo: el uso de conectores, los tiempos del pasado (importante para contar experiencias vividas en viajes y en la elaboración de las recetas en casa).

Los recursos de explotación didáctica son muy amplios, fomentan la cooperación y propician el compartir experiencias. Con la adecuada preparación previa, la comunicación en el grupo fluye con más facilidad.

El acercamiento a la realidad se logra a través de combinar una necesidad básica, el comer, con un arte, la cocina. Se pone en práctica conscientemente lo "vivido" durante unas vacaciones en España. Y a la vez se aprende a conocer y entender mejor la cultura y costumbres para evitar malentendidos culturales en una futura estancia en el país.

Un campo tan amplio y de interés general como la cocina brinda oportunidades únicas de aprender el idioma y la cultura extranjeros en forma colaborativa y autónoma, entretenida y práctica, innovativa y tradicional. *Recetas con gusto* ofrece numerosos contenidos nuevos y permite a la vez reactivar y usar lo conocido.

INFOBOX



NEU:
 > *Recetas con gusto*
 Spanisch für
 Genießer A1-A2
 978-3-12-514995-3
 € 14,99

Mehr Informationen erhalten Sie unter
www.klett.de/congusto