

LA CULTURA DE LA SOCIEDAD DE ACOGIDA

SABOREANDO LA CULTURA ESPAÑOLA: GASTRONOMÍA

OBJETIVOS: favorecer la tolerancia hacia las tradiciones gastronómicas españolas y de otros países para conseguir la integración del alumnado.

DESTINATARIO: todos los alumnos.

CURSOS: todos los cursos.



INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA Y DEL MUNDO



Uno de los contenidos a los que se da más importancia en las diferentes culturas es la comida. La comida no es solo una necesidad que debe cubrir el ser humano; se trata de un momento en el que las personas (a menudo en familia) comparten sus experiencias e ideas, se comunican y disfrutan de alimentos preparados de una manera determinada según el país. Con la comida se transmiten valores y tradiciones culturales de padres a hijos, representando la identidad de una comunidad.

En España, la comida desempeña un papel muy importante en las relaciones sociales y afectivas entre las personas. De manera festiva, las “tapas” se utilizan para reunirse con amigos y conocidos. Asimismo, algunos acuerdos de negocios, más serios y formales, se cierran con comidas y cenas entre distintas empresas. También se celebran los cumpleaños, las bodas, los bautizos..., alrededor de una comida principal o cena. El alumnado de Educación Primaria y Secundaria debe tener conocimiento de la importancia de la comida en España y en el resto del mundo.

NUESTRO LIBRO DE RECETAS



En esta actividad el docente enseñará a los estudiantes platos típicos de otros países y su nombre. Por ejemplo, enseñará que en España algunos platos típicos son la paella, la tortilla de patata y el cocido madrileño, pero que en otros lugares del mundo esos platos no son típicos, sino que los platos típicos son otros como: el cuscús en Marruecos, la pizza y la pasta en Italia, la mujaddara en Siria, el mici en Rumanía, el tarator en Bulgaria, la bandeja paisa en Colombia, etc. Puesto que quizás los estudiantes sean de distintos países del mundo, podríamos pedirles que cada uno escriba una receta típica de su país junto con ayuda de su familia y así crear entre todos un libro de recetas de la clase.

Los estudiantes de familia española podrán escribir platos típicos de su región de origen o de la región de origen de sus padres y abuelos. De esta manera, podrán comprender que hay diferencias culturales también dentro de su propio país, no solo con otros países. Además, con el libro de recetas, todos los estudiantes podrán aprender nombres de comidas de otros países y compartir los nombres de las comidas típicas de su propio país o región.

COMIDAS DEL MUNDO



Los estudiantes, acompañados por sus familias, podrán llevar a la clase una comida típica de su país o región. Será muy importante especificar en un papel plastificado, que se colocará encima de cada comida, los ingredientes y las especias que se han empleado, tanto en la lengua de origen como en español, para luego compartirlo con toda la clase. Como decíamos en la introducción, la comida es también una forma de socializar para los seres humanos, por lo que consideramos que esta actividad puede ser una manera muy productiva de acercar a las familias al centro y entre sí a través de la gastronomía y de la comprensión de las tradiciones culturales de los diferentes países.

Durante la actividad, se dejarán algunas preguntas proyectadas en la pantalla para ayudar a establecer comunicación entre los alumnos y las familias: *¿de qué está hecho?, ¿a qué ingrediente que conocemos nosotros se parece?, ¿cómo lo habéis cocinado?*

¡A CENAR!



La hora a la que cenan las personas varía en todo el mundo y es algo a lo que los migrantes le dan mucha importancia cuando comienzan a sumergirse en las costumbres culturales del nuevo país. En el artículo virtual de la revista *National Geographic*, que puede visitarse en el enlace, se especifican los horarios a los que se cena en los distintos países del mundo:

Australia: cenan sobre las 19h, aproximadamente.

Japón: cenan entre las 19h y las 20h.

Noruega: cenan sobre las 17h.

Reino Unido: cenan sobre las 18:30h.

Italia: cenan entre las 20h y las 22h.

Estados Unidos: cenan entre las 18h y las 19h.

México: cenan entre las 19h y las 21h.

España: cenan incluso a las 23h.

<https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/a-que-hora-s-e-cena-mundo-16017>

Una vez que se hayan comentado los horarios con los estudiantes puede leerse el artículo y el docente puede preguntar a los estudiantes: *¿a qué hora cenáis vosotros?, ¿a qué hora cenan vuestras familias (dentro y fuera de España)?, ¿qué soléis cenar?*

¿CÓMO HACEMOS LA PAELLA?



En esta actividad se leerá un artículo sobre las distintas formas que tienen las personas de otros países de hacer la paella. El docente puede adaptar algunas partes del artículo a la lectura en Educación Primaria para que no sea demasiado extenso:

<https://www.alimente.elconfidencial.com/gastronomia-y-cocina/2019-10-21/paella-valenciana-en-el-extranjero-1636080/>

Como se recoge en el artículo, en algunos lugares de España donde la paella es un plato especialmente típico, se considera que no puede llevar cualquier ingrediente, pero *¿qué debe llevar obligatoriamente para llamarse así?* A continuación, podría iniciarse un debate sobre lo que debe llevar y no debe llevar la paella considerando las ideas de todos los estudiantes y cómo se hace la paella en sus casas tradicionalmente.

¿QUÉ TIENES EN LA COCINA?



En esta actividad se muestran dos imágenes de dos cocinas con el frigorífico abierto que son exactamente iguales. Los alumnos se ponen por parejas y a cada uno se le da una imagen. Cada estudiante debe dibujar en la imagen los ingredientes que podría haber en la cocina y en el frigorífico y algunos platos que podría cocinar con ellos. Una vez hecho esto, ambos alumnos pueden comenzar a hablar sobre ello como en el ejemplo:

Alumno A: en mi frigorífico hay un plato de arroz con pollo. ¿Qué hay en tu frigorífico?

Alumno B: en mi frigorífico hay un plato de lentejas, que se hacen con chorizo, ajo y cebolla. Nosotros no solemos comer arroz con pollo. El arroz lo comemos con verduras salteadas y gambas.

De esta manera, los estudiantes de las diferentes culturas podrán compartir sus hábitos gastronómicos y contar a su compañero qué ingredientes suelen tener en su cocina y qué platos suelen cocinar.

