



LA LENGUA DE LA SOCIEDAD DE ACOGIDA

ARROZ TRES DELICIAS

OBJETIVOS: utilizar un lenguaje instructivo, comprender y escribir una receta de cocina. Vocabulario de los alimentos.

DESTINATARIO: todo el alumnado.

CURSOS: alumnado de Secundaria.



LENGUAJE INSTRUCTIVO



Entender las cantidades, dar órdenes sencillas, repasar el vocabulario de las comidas y compartir dos recetas conocidas de ambas culturas.

Expresar gustos y preferencias sobre los alimentos.

¿Qué se come en España?, ¿y en China? Diferencias entre la comida del día a día en ambos países y los horarios de las comidas. Comidas especiales relacionadas con las festividades.



NOS CONOCEMOS MEJOR



Antes de empezar, se plantea un breve cuestionario para conocer los gustos y preferencias alimentarias de los compañeros.

- ¿Cuál es tu comida favorita?, ¿qué ingredientes lleva?
- ¿Qué alimentos no te gustan nada?
- ¿Has probado alguna vez (...)?
- ¿Qué desayunas normalmente?

LA PAELLA



Se empieza por presentar los ingredientes de la paella y los utensilios de cocina necesarios para prepararla: la paella, recipiente específico para cocinar el plato. El wok chino, ¿cómo se le llama en China?, ¿para qué se utiliza?, ¿qué forma tiene? Diferencias con la paella (utensilio).

Después, el docente dicta los ingredientes que necesitan para que tomen nota:

- 400 gramos de arroz bomba
- 1 Kg. de pollo troceado
- 500 gramos de conejo troceado
- 200 gramos de judías verdes
- 100 gramos de garrofó fresco
- 100 gramos de tomate troceado
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Unas hebras de azafrán
- Pimentón rojo molido
- Una ramita de romero
- Sal

También dicta la elaboración de la receta paso a paso. Después, a partir de preguntas, se comprueba si han recogido bien la información:

- ¿Cuántas cucharadas de aceite de oliva se necesitan?
- ¿Cuándo se añade el romero?



PREPARAMOS UNA RECETA



Los alumnos tienen que escribir una receta de un plato típico chino y tendrán que ir explicándolo en voz alta:

- ingredientes de la receta;
- utensilios de cocina necesarios;
- elaboración paso a paso.

El resto de los compañeros deben tomar nota, podrán realizar preguntas si necesitan alguna aclaración con respecto a algún ingrediente o paso de la elaboración.

COCINEROS DE LA TELE



Hablamos de cocineros famosos españoles y chinos, también de los cocineros de la tele, ¿los has visto alguna vez?, ¿hay programas de cocina en china?, ¿cómo son?

Se pone un vídeo sencillo y breve de una receta, previamente se habrá preparado el texto por escrito con algunos huecos en blanco para que los vayan rellenando con la ayuda del audio.

Al final se comparten las palabras que hayan anotado para comprobar si las han entendido bien.