

21. Comer a lo grande

¿De qué vamos a hablar?



- 1 a todos juntos.** Cada uno de nosotros tiene su plato favorito. Vamos a hacer la «eat parade» de nuestra clase: escribid en la pizarra las preferencias de cada uno. A ver cuáles son los platos más populares.
- b en grupo.** Reuníos en grupos de cuatro. A partir de la lista que tenéis en la pizarra, cada grupo se ocupa de un plato diferente: ¿sabéis decir qué ingredientes lleva? Haced la lista.

- 2 en grupo.** ¿Os acordáis de cómo se dicen también otros alimentos? Vamos a hacer un juego: escribid una lista que contenga:

5 nombres de frutas
5 nombres de verduras
5 nombres de bebidas

5 nombres de alimentos
5 verbos de «cocina»

Gana el grupo que termina primero y que tiene nombres que los demás grupos no han escrito.

Reglas: Si ningún otro grupo tiene la palabra: 1 punto
Si otro grupo la tiene: 0,5 puntos
Si la palabra es incorrecta: 0 puntos

Ahora mirad el vídeo; ¿qué alimentos salen en él?

¿Lo has entendido?

- 3** Como has notado, en el vídeo Amparo nos ha explicado cómo se hace una paella. Ahora, intentemos comprender el texto de manera un poco más detallada. Completa la tabla.

Para hacer paella en casa	Para hacer esta paella
Para personas	Para personas
Ingredientes y cantidades	Ingredientes y cantidades
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.

4 a ¿Y cuáles son los pasos que hay que seguir?

Preparación	
1.
2.
3. añadir

4. echar
5.
6.
7. echar

b **en parejas.** Ahora, comparte tus resultados con tu compañero, para ver si habéis entendido bien.

5 **en grupo.** Amparo nos ha dicho cómo se hace la paella, pero no nos ha dado todos los ingredientes ni nos ha explicado exactamente todos los pasos.

a ¿Por qué no escribís vosotros la receta completa para enseñársela a vuestros amigos? Pero, ¡cuidado! No es un plato tan fácil de realizar... ¡Vamos a ver quién tiene madera de cocinero! Aquí tenéis todos los ingredientes para seis personas:

600 g de arroz; 500 g de almejas; 300 g de gambas; 200 g de calamares; 800 g de pollo; 2 tomates maduros; 1 cebolla pequeña; 150 g de guisantes; 2 pimientos; 2 dientes de ajo; 10 hebras de azafrán; 1/2 taza de aceite de oliva; sal, al gusto; perejil, al gusto.

Ejemplo Primero, lava y trocea los

.....
Luego, coge una sartén y calienta el

b **todos juntos.** Compartid vuestros resultados. ¿Cuál es la receta más clara y más completa?
¿Vais a intentar hacerla en casa?



Comer a lo grande

¡Todos cocineros!

- 6 en grupo.** La paella es sin duda el plato español más conocido, pero ¿conocéis otros? ¿Sabéis cómo se hacen? Aquí tenéis las recetas de cuatro platos más, pero a la hora de imprimirlas se han mezclado.
- a** ¿Podéis reconstruir la receta completa (cada una prevé tres pasos) y decir a qué plato se refiere?

TORRIJAS	GAZPACHO	PULPO A LA GALLEGA	PISTO
1- Lavar, pelar y picar los tomates. Lavar el pimiento y el pepino y picarlos. Pelar y picar la cebolla y el ajo. 2- Cortamos el pan duro en rebanadas gruesas, las mojamos en la leche fría, las pasamos por huevo batido y las freímos en abundante aceite. 1- Se pone una olla con abundante agua y laurel al fuego. Cuando hierva, coger el octópodo y meterlo y sacarlo de la olla 3 veces seguidas. En la última dejarlo ya dentro. 3- Pasar por la batidora. Servir frío. 2- Dejar a fuego lento durante 10 minutos y, mientras, pelar y cortar los calabacines. Añadirlos a la sartén. 1- Cortamos la piel del limón, la ponemos a hervir con la leche y la rama de canela. Reservamos hasta que se enfríe. 2- Mezclar todo y añadir la miga de pan, previamente remojada en agua.	Aliñar con el aceite, el vinagre, la sal. 3- Sacar y cortar los tentáculos con una tijera. Distribuir en una fuente y espolvorear con un poquito de pimentón picante, sal gruesa y aceite de oliva. 1- Calentar en una sartén 4 cucharadas de aceite. Pelar y limpiar 2 cebollas y añadir al aceite, hasta que estén transparentes. Agregar entonces los pimientos verdes, limpios y partidos en cuadraditos. 3- Una vez listo, mezclar con la salsa de tomate y dejar cocer a fuego lento, durante 25 minutos. 2- Desde que empiece a hervir dejar cocer sobre 30 minutos. Pasado ese tiempo, dejar enfriar un poco dentro de la olla. 3- Una vez sacado el pan frito, lo pasamos por miel que calentamos para que esté más ligera. Hay que empaparlas al gusto.		



- b** Ahora, ¿sabéis asociar cada foto a su plato?

- 7 todos juntos.** Ahora que ya sois expertos cocineros, ¿por qué no organizáis una comida de clase?
- a** Primero, hay que decidir el menú. Si hay algún compañero extranjero, podría preparar una especialidad de su país. ¿Alguien se atreve a preparar un plato español o de Hispanoamérica? Entre todos, decidid qué grupo se ocupará del primer plato, cuál del segundo, etc.
- b en grupo.** Vamos a ver ahora qué ingredientes se necesitan para vuestro plato y cómo se hace. Preparad la lista y revisad la receta. ¿Alguien se encarga de la compra?
- 8 a en grupo.** Preparad la presentación de vuestro plato: en un cartel escribid los ingredientes y la elaboración, añadid una foto o un dibujo del plato y colgado en la pared.
- b todos juntos.** Al final escribid el menú completo de vuestra comida y colgado también en la pared. ¿Cuándo vais a traer a clase vuestras especialidades?

Todo depende... de según cómo se mire

- 9** La cocina siempre ha interesado a mucha gente, incluso a los escritores. A menudo se ha convertido en pretexto para conquistar a la persona amada. He aquí algunos ejemplos. ¡Ojo! El tono es muy diferente de un texto a otro...
- Lee los textos y decide cuál te gusta más.

- 1** **20.30** Voy a casa de mi vecina, llamo quedamente a su puerta con los nudillos, me abre mi vecina en persona. Me disculpo por importunarla a estas horas y le digo (pero es mentira) que a medio cocinar me he dado cuenta de que no tengo ni un grano de arroz. ¿Tendría ella la amabilidad de prestarme una tacita de arroz, añado, que le devolveré sin falta mañana por la mañana, tan pronto abran Mercabarna (a las 5 de la mañana)? No faltaría más. Me da la tacita de arroz y me dice que no hace falta que le devuelva el arroz, ni mañana, ni nunca, que para estas emergencias están los vecinos. Le doy las gracias. Nos despedimos. Cierra la puerta. Subo corriendo a casa y tiro el arroz a la basura. El plan está funcionando mejor de lo que yo mismo había previsto.
- 20.35** Vuelvo a llamar a la puerta de mi vecina. Me abre ella personalmente. Le pido dos cucharadas de aceite.
- 20.39** Vuelvo a llamar a la puerta de mi vecina. Me abre ella personalmente. Le pido una cabeza de ajos.

20.42 Vuelvo a llamar a la puerta de mi vecina. Me abre ella personalmente. Le pido cuatro tomates pelados.

20.44 Vuelvo a llamar a la puerta de mi vecina. Me abre ella personalmente. Le pido sal, pimienta, perejil, azafrán.

20.46 Vuelvo a llamar a la puerta de mi vecina. Me abre ella personalmente. Le pido doscientos gramos de alcachofas (ya hervidas), guisantes, judías tiernas.

20.47 Vuelvo a llamar a la puerta de mi vecina. Me abre ella personalmente. Le pido kilo de gambas peladas, cien gramos de rape, doscientos gramos de almejas vivas. Me da dos mil pel¹ y me dice que me vaya a cenar al restaurante y la deje en paz.

Eduardo Mendoza, *Sin noticias de Gurb*

¹ dos mil pesetas (moneda española anterior al euro)

2 Codornices en pétalos de rosas

Ingredientes

12 rosas, de preferencia rojas; 12 castañas; dos cucharadas de manteca; dos cucharadas de fécula de maíz; dos gotas de esencia de rosas; dos cucharadas de anís; dos cucharadas de miel; dos ajos; 6 codornices. Se desprenden con mucho cuidado los pétalos de las rosas, procurando no pincharse los dedos, pues aparte de que es muy doloroso (el piquete), los pétalos pueden quedar impregnados de sangre y esto, aparte de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas, por demás peligrosas.

Pero Tita era incapaz de recordar este pequeño detalle ante la intensa emoción que experimentaba

al recibir un ramo de rosas, de manos de Pedro.

Era la primera emoción profunda que sentía desde el día de la boda de su hermana, cuando escuchó la declaración del amor que Pedro sentía por ella y que trataba de ocultar a los ojos de los demás. [...] Tenía que pensar rápidamente qué hacer con ellas.

¡Estaban tan hermosas! No era posible tirarlas a la basura, en primera porque nunca antes había recibido flores y en segunda porque se las había dado Pedro. De pronto escuchó claramente la voz de Nacha, dictándole al oído una receta prehispánica donde se utilizaban pétalos de rosa.

Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*

10 en parejas. Antes de pasar a la actividad siguiente, vamos a ver si os queda claro el contenido de los pasajes. Contestad a estas preguntas:

- 1 ¿Cuál es el texto más romántico?
- 2 ¿Y el más irónico?
- 3 ¿Cuál es el objetivo común que quieren alcanzar los protagonistas de estos textos? ¿Lo consiguen?
- 4 ¿Por qué al final la vecina (texto 1) le da dinero para que vaya a comer al restaurante?
- 5 ¿Por qué crees que Tita decide preparar un plato con las rosas que le ha regalado Pedro?

11 en grupo. Reuníos según el texto que os haya gustado más. Estamos en un laboratorio de improvisación teatral. Vamos a imaginar cómo puede seguir la historia y cómo podríais representarla ante el público.

a Primero, elaborad un pequeño guión:

- qué pasa inmediatamente después,
- qué decide el/la protagonista,
- qué consecuencias tiene,
- si intervienen otros personajes,
- cómo termina.

b Repartíos los papeles, ensayad y presentadlo ante los demás grupos.

c todos juntos. Poned en común los resultados: ¿cuál es la representación que ha sido más coherente y fiel al texto original?