

Aula 10

COMIDAS HISPÁNICAS

META

Apresentar pratos típicos, características e informações culturais sobre comidas hispânicas.

OBJETIVOS

Ao final da aula o(a) aluno(a) deve
Ler e entender os textos trabalhados (textos escritos, vídeos e imagens);
Conseguir posicionar-se oralmente em relação aos temas;
Reconhecer aspectos histórico-culturais relacionados ao tema.

PRERREQUISITOS

Nível intermediário ou avançado de compreensão leitora e auditiva.

Andrés Alberto Soto Tello
Carlos Augusto Ericka
Ellenn dos Santos
Iago Machado de Oliveira
Marina Raíssa Silva Vieira do Sacramento
Milena Navarro Rodrigues
Sandro Marcío Drumond Alves

INTRODUCCIÓN

Cada sociedad del mundo es marcada por diversas tradiciones. Pueden ser relacionadas a la música, lengua, baile, religión, arquitectura, vestimenta, entre otras. La gastronomía también forma parte de estas tradiciones. ¿Qué conoces sobre la gastronomía hispánica? En esta clase vamos a estudiar recetas, comidas más conocidas y características culturales relacionadas a la gastronomía hispánica.

PARA EMPEZAR



Comidas hispánicas, disponible en: <https://br.pinterest.com>

¿Qué comidas hispánicas conoces en la foto?

¿Conoces sus ingredientes?

¿Cuáles son tus platos preferidos?

CONSTRUYENDO

Mira el video abajo para contestar a las preguntas de la actividad siguiente.

YouTube BR

HISPANTV

Somos UNO - Comidas típicas latinoamericanas (México, Venezuela, Colombia, Argentina y Cuba)

HispanTV

✓ Inscrito 155.874

4.924 visualizações

Comidas típicas de Latinoamérica. Disponible en: <https://www.youtube.com>



ACTIVIDAD

¿Cuáles son las características de la gastronomía de cada país?

¿Qué otros platos hispanos conoces y no aparecieron en el video?

¿Cómo surgió la tradición de los tacos mexicanos?

De acuerdo con el video, ¿cuál plato no puede faltar en la gastronomía argentina?

¿Cuáles son las dos teorías sobre la llegada del café en Colombia?

DESARROLLANDO

Ahora vamos a leer la receta de un plato muy típico de Honduras.

Sopa de frijoles como hacía la abuela

La dieta hondureña no es completa sin los frijoles, así de sencillo. Le compartimos una de las mejores maneras de degustar de esta leguminosa tradicional de la zona: en sopa. Si ha vivido en Honduras, sabrá que es un exquisito platillo; si no ha visitado el país, ¡es una delicia que no puede dejar de probar!

Ingredientes:

4 tazas de frijoles

1 diente de ajo picado

1 cebolla

1 chile dulce

1 cucharada de pimienta con cominos

Sal y especias (al gusto)

1 consomé de res

Culantro (ancho o fino, al gusto)

2 huevos

2 bananos verdes

Cocine los frijoles en agua y condimentos de su preferencia, hasta que estén blandos y licúe 2 tazas, dejando otras dos de frijoles enteros con su caldo. Con un poco de aceite, sofría el ajo, la cebolla, el chile dulce y un poco de culantro (todos picados o cortados a su gusto) y agregue los frijoles licuados.

Agregue las dos tazas de frijoles enteros, junto con tres tazas de caldo, la sal y especias, el consomé de res y el culantro (dejando un poco para picar y echar de guarnición al platillo terminado). Por último, use la misma sopa para cocinar los dos huevos: ponga los huevos (lavados) en la sopa junto con los bananos verdes (cortados en rodajas gruesas). Deje hervir y al estar

preparada la sopa, saque y descascare los huevos, y corte para distribuir entre cuatro o cinco porciones, aproximadamente.

Para muchos, una sopa de frijoles no está completa sin un poco de chicharrón. El momento para agregarlo es al mismo tiempo que el huevo y el banano verde. Una libra rinde para esta receta, que sirve cuatro o cinco porciones.

¡Sirva con arroz blanco y tortillas de maíz y acompañelo de un delicioso refresco natural!

Variaciones de la receta:

– Algunos prefieren el huevo escalfado en lugar de duro. Para preparar la sopa de esta manera, es el mismo procedimiento, solamente que el huevo se debe abrir y agregar a la sopa fuera del fuego. Debe estar caliente, pero no hirviendo.

– Otra variación es cubrir la sopa con un poco de queso semi-seco rayado al momento de servir o agregar una cucharada de crema.

Adaptado de: <http://www.hondurastips.hn/2014/06/16/sopa-de-frijoles-como-la-hacia-la-abuela/>. Accedido el 2 de mayo de 2016.



¿Cómo se divide el texto? ¿Cuál es la función de cada parte?

¿Se hacen sopas de frijoles en tu comunidad? ¿Cuáles son las diferencias entre la receta estudiada y las recetas de sopa que ya conocías?

Los horarios de las comidas en España no son iguales a los de Brasil. ¿Sabes cuáles son las diferencias? A continuación vamos a leer un texto sobre este tema.

Texto: Las comidas en España

En España hay tres comidas principales: el desayuno, la comida y la cena, y otras dos secundarias que solo toman algunas personas: el almuerzo y la merienda.

En general, todas estas comidas se hacen mucho más tarde que en los países del entorno, en especial la del mediodía y la de la noche. El horario habitual para la comida es entre las 14 y las 15 horas, y para la cena, entre las 21 y las 22 horas.

Los horarios del desayuno varían mucho en función de la hora de inicio de los trabajos, pero lo más habitual es tomarlo entre las 7 y las 9 de la mañana. Sin embargo, se puede desayunar en un hotel hasta las 10 y en una cafetería hasta las 11.

Suele ser una comida poco abundante, basada en el café, la leche, las tostadas con mermelada y mantequilla o con aceite de oliva, la bollería, las galletas, los cereales, la fruta y los zumos. Comer alimentos salados en el desayuno, como huevos, bacón o alubias, es poco frecuente.

Uno de los desayunos más típicos de España es el chocolate con churros, aunque se suele reservar para los días festivos.

En cuanto a la comida, es la toma de alimentos más importante del día. No es habitual comer de pie. La gente se sienta y suele comer un menú completo aunque esté trabajando.

El menú más típico está formado por tres platos: primero, segundo y postre. El primero está compuesto por verduras, legumbres, arroz o pasta, mientras que para el segundo hay una gran variedad tanto de carnes como de pescados. Estos dos platos se acompañan siempre con pan y muchas personas también comen con vino. La ensalada puede ser un primer plato, el acompañamiento del segundo o colocarse en el centro de la mesa para compartir.

El postre normalmente es una pieza de fruta o algo dulce. Además, es muy habitual tomar un café para cerrar la comida.

Por lo que respecta a la cena, suele ser mucho más ligera que la comida y habitualmente solo cuenta con un plato principal (sopa, ensalada, huevos, etc.) y con un postre (fruta, yogures, etc.).

En cuanto a las comidas secundarias, el almuerzo se toma a media mañana, normalmente en torno a las 12 horas, en medio de la jornada laboral. Para muchos españoles es un segundo desayuno ya que el que hacen en su casa a primera hora es muy ligero. Es muy habitual tomar alguna tapa en un bar.

Por último, la merienda es una comida que se toma a media tarde, en torno a las 18 horas, casi exclusiva de los niños. Suele consistir en un bocadillo acompañado por leche, yogures, fruta o algo dulce.

Muchos españoles aprovechan los domingos para comer sus familias con más tranquilidad y, además, la costumbre de ir de tapas está muy extendida por todo el país. Las tapas o pinchos son pequeñas porciones de alimentos elaboradas de formas muy diferentes, mientras que las raciones son más abundantes y suelen ser compartidas por varias personas, que comen del mismo plato.

Se pueden usar como aperitivo para una comida principal, pero a veces también se come o se cena de tapas, en un único bar o en varios bares.

Adaptado de: <https://www.tuescueladeespanol.es/blogs/conoce-espana/comidas-en-espana/>. Accedido el 12 de mayo de 2016.



ACTIVIDAD

De acuerdo con el texto, ¿cómo se dividen los horarios de las comidas en España? ¿Cuáles son los horarios de cada una?

¿Cuál es la comida más importante?

¿Cómo suelen ser las comidas de los domingos? ¿Qué significa ir de tapas?

A partir del texto, escribe un párrafo describiendo cómo son tus horarios para las comidas y qué sueles comer en cada una de ellas.

SUGERENCIA DE ACTIVIDAD

Te invitamos a ver el video *Literatura hispánica y gastronomía* y la película *Como agua para chocolate*, disponibles en nuestro Ambiente Virtual de Aprendizaje.



Literatura hispánica y gastronomía, disponible en: <https://www.youtube.com>



Como agua para chocolate, disponible en: <https://www.youtube.com>

CONCLUSIÓN

La gastronomía hispánica es muy rica. Sus platos y costumbres están muy relacionados a la cultura e historia de cada región y son atractivos para personas de todo el mundo.



RESUMEN

En esta clase vimos algunas informaciones sobre la gastronomía hispánica, los aspectos históricos y culturales que forman parte de este tema. Empezamos por las comidas tradicionales de Latinoamérica, luego vimos una receta hondureña, vimos cómo son los horarios de las comidas en España y concluimos nuestra clase con dos videos, el primero sobre gastronomía y literatura y el segundo, una película intitulada *Como agua para chocolate*.



AUTOEVALUACIÓN

- ¿Consigues leer y comprender los temas estudiados?
- ¿Consigues discutir oralmente sobre los temas?
- ¿Reconoces los aspectos históricos, sociales y culturales relativos a este tema?

REFERENCIAS

- ALCOBA, Santiago (org.) **La expresión oral**. Barcelona: Ariel, 2000.
- BENVENISTE, Claire B. **Estudios lingüísticos sobre la relación entre oralidad y escritura**. Barcelona: Gedisa, 1998.
- BRASIL. Ministério da Educação, Secretaria de Educação Média e Tecnológica. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Ensino Médio. Orientações Educacionais Complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais. Linguagens, Códigos e suas Tecnologias**. Brasília: Ministério da Educação. Secretaria da Educação Média e Tecnológica, 2005.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais: 5ª a 8ª Série do Ensino fundamental - Introdução dos parâmetros Curriculares**-Brasília: MEC/SEF, 1998.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais: terceiro e quarto ciclos do ensino fundamental; Temas transversais**. Brasília: MEC/SEF, 1998.

BRIZ GÓMEZ, Antonio. **El español coloquial: situación y uso**. Madrid: Arco Libros, 2005.

MORENO FERNÁNDEZ, Francisco. **Qué español enseñar**. Madrid: Arco Libros,