



Actividad: para estudiantes y profesores de ELE que estén trabajando las recetas en clase. Se trabaja con el vídeo del genial [Adam Pes](#) llamado [Fresh Guacamole](#) . Pes fue nominado por la Academia al mejor corto de animación en 2013 con este trabajo y es una clara muestra de su maestría con la técnica del *stop motion*. Una manera divertida de llevar la cocina a la clase de ELE para practicar las formas de imperativo y la impersonalidad una vez vistas en clase.

Nivel: intermedio (B1)

Perfil de alumnos: jóvenes y adultos con ganas de cocinar o de comer.

Tiempo: 60 min.

Desarrollo: Se empieza con el dictado de los ingredientes de la receta sin que los estudiantes los lean antes. Tras una breve observación sobre el color predominante en la receta, se pasa a escuchar el audio para que los estudiantes enumeren alguno de los pasos a seguir. Antes de verla, se propone un nuevo dictado pero esta vez con los verbos de cocina. Se pasa el vídeo y se les pide que ordenen los pasos de la receta. Se mira de nuevo el vídeo para que comprueben el ejercicio. El próximo paso es identificar los objetos utilizados por Pes con los ingredientes que representan y organizarlos en alguna categoría. Por último se facilita la receta desorganizada para colocar las construcciones impersonales en el orden correcto. Como práctica final se facilita la receta completa para que los estudiantes trabajen la impersonalidad a partir de los imperativos. Y como producción se propone la redacción de los pasos de una receta.

Contenidos: imperativo con pronombres y construcciones impersonales.

Materiales: dos vídeos (sonido de la receta, y receta). Pdf descargable.

Ideas clave: #ele, #cocinaele, #freshguacamole, #elevideos, #actividadesele #impersonalidad

Antes

- a. Vais a escuchar los ingredientes de una receta. Escribid en vuestro cuaderno lo que dicta el profesor o la profesora. ¡No los leáis!:

[aguacate, hueso, piel, cebolla, lima, jugo, cilantro, hojas, tomate, sal, pimienta, nachos, trigo, semillas]

- b. ¿Cuál es el color predominante en estos ingredientes? ¿Sabéis de qué receta se trata?
- c. A continuación tenéis el audio de la receta, pero sin las imágenes. Escribid los pasos de la receta que reconozcáis.

<https://www.youtube.com/watch?v=-WO4Uzqfl3s>

- d. Coged de nuevo el cuaderno y ahora escribid las palabras que os dictan (¡no las leáis). Son verbos útiles para la receta ¿Habéis dicho alguno en el apartado anterior?

[afilarse, servir, añadir, sacar, partir, poner, pelar, trocear, mezclar, picar, coger, cortar, exprimir]

Durante

- e. Ahora, vamos a ver la receta de vídeo. Ordenad los verbos anteriores según aparezcan.

<https://www.youtube.com/watch?v=1ZdK8fPctZQ>

- f. Vaya, nada es lo que parece, ¿verdad? Poned en común con un compañero los verbos de la receta que acabamos de ver.

- g. Volvemos a ver el vídeo para comprobar que los pasos están en orden. Observad también todos los objetos que aparecen.

<https://www.youtube.com/watch?v=1ZdK8fPctZQ>

- h. Esta es la lista de los objetos que se usan en el vídeo. ¿Puedes recordar qué ingrediente o parte representan?

Guacamole fresco

La granada de mano es el...

La bola de billar es el...

La plastilina verde es la pulpa del...

La pelota de béisbol es la...

Los dados blancos grandes son trozos de...

La pelota de golf es la...

Las bolas de fieltro rojo con alfileres son los...

Los dados rojos son los trozos de...

Las fichas de Trivial son las...

Las bombillas son las hojas de...

Las casitas de Monopoly son trozos de...

Las piezas de ajedrez son la... y la...

Las fichas de póquer son los...

- i. ¿Seríais capaces de agrupar los objetos anteriores en alguna categoría?
- j. A continuación tienes la receta desordenada, ¿la ordenas? Compruébalo después con un compañero / a.

Se exprime el jugo de una lima verde

Se trocea un tomate en trocitos pequeños del mismo tamaño

Se parte un aguacate por la mitad y se saca el hueso

Se ponen la sal y la pimienta y se mezcla todo

Se pela una cebolla y se pica

Se sirve en un plato con nachos y: ¡a comer!

Se afila el cuchillo

Se trocea el cilantro y se añade al mortero

- k. Podemos volver a mirar el vídeo si lo necesitáis.

<https://www.youtube.com/watch?v=1ZdK8fPctZQ>

Después

- I. Transforma los imperativos en construcciones impersonales y tendrás dos maneras de dar la receta.

Guacamole fresco

1. *Afila (se afila)* el cuchillo.
2. *Parte* (.....) un aguacate por la mitad y sácale (.....) el hueso.
3. Separa (.....) el aguacate de la piel y pon (.....) el aguacate en un mortero: ¡no dejes nada de aguacate en la piel y aprovéchalo todo!
4. Pela (.....) una cebolla, córtala (.....) en trozos grandes y pícala (.....) con el cuchillo.
5. Añádela (.....) al mortero con el aguacate.
6. Coge (.....) un tomate, sácale (.....) el troncho verde, trocéalo (.....) y añádelo (.....) al mortero.
7. Reserva (.....) la mezcla y coge (.....) una lima verde pequeña para exprimírle todo el jugo. Echa (.....) el jugo en el mortero.
8. Coge (.....) una ramita de cilantro fresco, sácale (.....) dos hojitas, trocéalas (.....) muy finas y añádelas (.....) al mortero, junto al aguacate, la cebolla y el tomate.
9. Añade (.....) sal y pimienta y mézclalo (.....) todo con la mano de mortero hasta conseguir una pasta homogénea.
10. Sírvelo (.....) en un plato con abundantes nachos de trigo y: ¡a comer!

(2. *Se parte, se saca* 3. *Se separa, se pone* 4. *Se pela, se corta, se pica* 5. *Se añade* 6. *Se coge, se saca, se trocea, se añade* 7. *Se reserva, se coge, se echa* 8. *Se coge, se sacan, se trocean, se añaden* 9. *Se añaden, se mezcla* 10. *Se sirve*)

- m. ¿Por qué no escribes tú los pasos de una receta que te guste y se la lees después a tu compañero o compañera? A ver si adivina de qué receta se trata. No olvides organizar la receta usando *primero, después* y *luego*.

Agradecimientos: las actividades de dictado han sido adaptadas de *Ordering the Objects, en Film in Action* (Delta Teacher Development Series) de Kieran Donaghy.

¡Gracias y espero que os sea de ayuda la actividad!