

La paella vivente

Attività di analisi e reimpiego di lessico appartenente all'argomento "alimentazione" in lingua spagnola

di Elisangela Cotto, Rosaria Nicotra, Chiara Pendolino

Obiettivo	Analizzare e reimpiegare vocaboli, verbi ed espressioni idiomatiche che fanno riferimento alla "comida española", conoscere piatti tipici della cultura spagnola, comprensione orale
Lingua	Spagnolo
Durata	1 ora
Partecipanti	Livello B1
Materiali	Videoproiettore, cartoncini colorati e immagini
Svolgimento	<p>1- L'insegnante mostra immagini di pietanze tipiche spagnole molto invitanti e, stimolando gli studenti a interagire, associa la denominazione di ciascun piatto alle immagini.</p> <p>2- Procede ad una presentazione di lessico relativo alle azioni in cucina, sempre mediante immagini.</p> <p>3- L'insegnante proietta un video ricetta della preparazione della <i>paella</i>. Si accede al seguente link: <https://www.youtube.com/watch?v=rxnd8QHbX70>.</p> <p>Qui a seguire riproduciamo la trascrizione:</p> <p><i>LA PAELLA</i></p> <p><i>¡Hola amigos!</i> <i>Hay platos que nos encantan, pero no nos atrevemos a cocinar.</i> <i>Este es el caso de la paella al que muchos le tienen un miedo casi irracional.</i> <i>Hoy vamos a superar todos nuestros temores y vamos a aprender a cocinar este plato tan tradicional.</i> <i>Veréis lo fácil que es cocinar una rica paella de marisco.</i> <i>¿Quién se apunta?</i> <i>Necesitamos:</i></p> <p><i>-cebolla</i> <i>-tomates</i></p>

-pimiento rojo
-pimiento rojo asado
-aceite de oliva
-azafrán
-ajo
-sal
-agua
-mejillones
-almejas
-sepia
-langostinos
-arroz redondo

Empezamos pelando los langostinos pero no todos y reservamos las cáscaras con las que vamos a hacer el caldo.

Guardamos algunos enteros para decorar al final nuestra paella.

Ponemos en una cazuela un chorreón de aceite y cuando esté caliente rehogamos las peladuras muy poco tiempo y cubrimos con agua para cocerlas durante 15 minutos.

A continuación limpiamos los mejillones y las almejas.

En otra cazuela con un poco de agua abrimos los mejillones, apartamos y repetimos la misma operación con las almejas.

Reservamos el líquido colado para añadirlo al caldo.

Ahora seguimos con las verduras del sofrito

Cortamos la cebolla y el pimiento rojo muy finos. Recuerda quitar la parte blanca del pimiento para que no amargue.

Rallamos el ajo y el tomate lo pelamos y también lo rallamos y por último cortamos la sepia en daditos.

Ponemos la paellera en el fuego con un chorreón de aceite y el ajo y lo rehogamos hasta que esté dorado.

Ahora agregamos el pimiento rojo, lo cocinamos unos dos minutos y después ponemos el tomate.

Mezclamos todo bien y echamos la sepia. La cocinaremos unos 4 minutos para que no se quede dura.

A continuación añadimos el arroz, puedes poner un puñado generoso por persona.

Mezclamos bien para que se impregne del sofrito y cubrimos con el caldo.

En un primer momento por cada parte de arroz pondremos dos partes y media de caldo y mantendremos el resto del caldo caliente por si nos pide más líquido.

Agregamos sal y unas hebras de azafrán.

Ponemos el fuego al máximo y una vez que empieza a hervir cocinamos a fuego medio durante unos 18 minutos.

Cinco minutos antes de que termine el arroz, pondremos las almejas, los mejillones, los langostinos y las tiras de pimiento asado a modo de decoración.

Lo maravilloso de brillante arroz es que es un arroz redondo que absorbe todo el sabor y siempre queda en su punto.

Además se mantiene perfecto durante más tiempo, por lo que es perfecto si no todo el mundo va a comer al mismo tiempo.

Cuando esté apagamos el fuego y lo dejamos reposar 5 minutos y listo para comer!

4- Riconoscimento dei vocaboli elencati prima della proiezione: il docente legge le parole corrispondenti alle immagini (punto 2) e le fa ripetere.

5- Realizzazione della "paella vivente" attraverso un gioco di gruppo:

	<ul style="list-style-type: none">- l'insegnante assegna un ingrediente ad alcuni studenti e un cartellino corrispondente; altri dovranno disporsi in cerchio rappresentando la pentola (<i>paellera</i>)- L'insegnante rilegge la ricetta della <i>paella</i> agli studenti; non appena pronuncia il termine di un ingrediente lo studente corrispondente si alza e si va a collocare all'interno della pentola (es. <i>el aceite</i> (l'olio): "... <i>utilizamos un chorreón de aceite ...</i>" e lo studente che interpreta "<i>el aceite</i>" si va a collocare dentro la pentola facendo un giro all'interno del cerchio, come se si trattasse appunto di olio versato uniformemente sul fondo)- Quando tutti gli ingredienti saranno stati elencati e gli studenti si troveranno tutti all'interno del cerchio dovranno mescolarsi tra di loro, proprio come avviene con la vera preparazione della ricetta. <p>6- Al termine del gioco verranno ripetute le espressioni idiomatiche per augurare "buon pranzo".</p>
--	--