



Comprensión auditiva

→ Manuel p. 213

Nathan
live! MP3

Una herencia patrimonial

1 El documento es: un anuncio un reportaje un tráiler una entrevista**2 ¿Verdadero o falso? Justifica con lo que oyes.**a. El vídeo trata del futuro de la cocina mexicana. V Fb. En la cocina mexicana sólo se utilizan ingredientes modernos. V Fc. La cocina mexicana ha evolucionado mucho desde sus orígenes. V Fd. Ha cambiado poco el gusto de los mexicanos en 500 años. V F**3 La dieta básica de los mexicanos se solía componer de:****4 Elige las ventajas de esta combinación de alimentos:** su precio su interés nutricional su sabor**5 Actualmente los mexicanos:** han dejado de consumir estos alimentos siguen produciéndolos los consumen, pero en pequeñas cantidades**6 Hoy en día, se conocen:** pocas preparaciones de la cocina prehispánica algunas preparaciones sólo muchas preparaciones.**7 El pasado de México:** se ha olvidado sigue presente en la mesa de los mexicanos**8 Resume la grabación con lo que has entendido.**

a. Presenta el documento y su tema.

b. Explica la historia de la comida mexicana.

c. Indica los vínculos entre la cocina prehispánica y la actual cocina mexicana.



Enfrentamiento entre dos épocas

1 El documento es: una obra de teatro un reportaje un tráiler un programa de tele.

2 La escena pasa en: España Estados Unidos México.

3 El programa se titula:

.....

4 Las dos protagonistas principales se llaman:

.....

5 María es: la hija de Jocelyn la nieta de Doña Tere
 la nieta de Jocelyn la nieta de la chef Rossi

6 En el programa se va a seleccionar el mejor: mole burrito guacamole

7 Doña Tera piensa que en Molcajete las salsas son más: ricas saladas Ligeras

8 María piensa que su abuela tiene

9 ¿Verdadero o falso? Justifica con lo que oyes.

a. Jocelyn es una crítica de cocina muy benevolente. V F

.....

b. Doña Tere piensa que el talento depende de la edad de la cocinera. V F

.....

c. Los intercambios entre las dos cocineras son muy amables y calurosos. V F

.....

d. Al final del tráiler, aprendemos que ha ganado Doña Tere. V F

.....

10 Resume la grabación con lo que has entendido.

a. Presenta el documento y su tema.

.....

.....

b. Presenta a los personajes.

.....

.....

c. Caracteriza y explica las relaciones entre las dos cocineras.

.....

.....



Gastronomía mexicana e internacional

1 El documento es: una película un reportaje el testimonio de un camarero
 una encuesta a pie de calle.

2 La escena pasa en: un restaurante un museo un plató de tele Nueva York.

3 El programa trata de: la gastronomía mexicana la gastronomía chilena
 la gastronomía francesa.

4 El platillo que se va a presentar se llama:

.....

5 Su principal ingrediente es: crema queso chile guacamole.

6 ¿Verdadero o falso? Justifica con lo que oyes. El chef Cosme:

a. es poco conocido en Nueva York. V F

.....

b. concibió este platillo en homenaje a su madre. V F

.....

c. se acuerda de su juventud cuando lo cocina. V F

.....

7 El chef Cosme elabora su platillo con:

ingredientes americanos ingredientes mexicanos únicamente amor

8 ¿Verdadero o falso? Justifica con lo que oyes.

a. Para él, el éxito es algo innato. V F

.....

b. Empezó su carrera trabajando de cocinero. V F

.....

c. Su restaurante tiene una fama internacional. V F

.....

9 Trabajó también en restaurantes: franceses colombianos chilenos

10 Resume la grabación con lo que has entendido.

a. Presenta el documento, su tema, sus protagonistas.

.....

b. Presenta la receta favorita del chef.

.....

c. Haz el retrato del chef Cosme (desde el inicio de su carrera hasta su fama actual).

.....



Comida mexicana no es tex-mex

- 1** El documento es: un tráiler un cuento
 un reportaje una campaña de publicidad.

2 El tema del documento es:

.....

- 3** Pasa en: California México Tejas Florida

4 El objetivo de la investigación del periodista es:

.....

5 La gastronomía tex-mex se define como:

.....

6 Cita 3 platos que la caracterizan:

.....

7 El ingrediente tex-mex mencionado es:

- el queso tejano
 el queso amarillo
 el queso naranja.

8 Estas evoluciones se remontan a unos: 50 años 60 años 70 años.

9 Los mexicanos buscaban entonces:

- el sabor latino que les gustaba
 cambios en su manera de comer.

10 Como nos lo indica Gerardo, la diferencia entre cocina mexicana y tejana reside en la presencia de:

.....

11 Resume la grabación con lo que has entendido.

a. Presenta el documento, su tema, sus protagonistas.

.....

b. Presenta la gastronomía tex-mex (origen, evolución).

.....

.....

c. Define el sabor tex-mex.

.....

.....

.....

a. A partir de los documentos, lista las informaciones sobre utensilios y técnicas tradicionales de la cocina mexicana.

.....

.....

.....

.....

b. Conéctate en la página lyceen.nathan.fr/lanzate2 y completa tus conocimientos.

.....

.....

.....

c. Haz una presentación breve a tus compañeros que explique los orígenes de la cocina mexicana

- A propósito de sus orígenes:

.....

.....

- Cocina mexicana, patrimonio de la humanidad:

.....

.....

Presentar informaciones

Entre los utensilios evocados, se encuentran...
 En cuanto a los ingredientes, nos enteramos de que...
 Las técnicas que existen consisten en...
 Es interesante saber que...
 Este invento sirve para... / permite que... / es útil para...

Dar indicaciones temporales

Primero... Al principio
 Después / luego / también / además
 Últimamente / hoy
 Más tarde...
 En el futuro...
 Seguir + *gér.*

Consulta los documentos de la página y anota.

a. Recapitula los elementos que muestran que la cocina mexicana ha sido capaz de reinventarse.

.....

.....

.....

b. Apunta las frases que traducen su éxito a nivel internacional.

.....

.....

.....

Traducir una idea

Los elementos que evidencian que la cocina mexicana...son...
 Lo que muestra esta capacidad es...
 Lo que pone de relieve el éxito de la cocina mexicana es...

Imagina combinaciones de ingredientes para elaborar nuevos platos de inspiración mexicana.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dar consignas culinarias

Para elaborar estos platos se necesita(n)...

También se agrega(n)...

Por fin se pone(n)...

El toque final es...

Se prepara una salsa con...

Se añade un poco de...

Evocar un sabor

Queda(n) excelente(s) ...

El... / los.... tiene(n) un sabor rico/riquísimo

Los aromas prehispánicos siguen...

Prepara un vídeo para presentar un nuevo restaurante de cocina mexicana en tu vlog.

a. Presenta el nuevo restaurante y sus características: cocina mexicana o moderna.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Para empezar el vlog

Hola a todos/as, soy...

Bienvenidos/as a mi blog

Hoy voy a hablar de / presentar...

Aquí se trata de...

Presentar

Su nombre es...

Se caracteriza por...

El jefe/ la jefa de este restaurante...

En cuanto a...

Describir nuevos platos

Los platos se llaman...

Se componen de.../ Sus ingredientes son...

He elegido estos platos porque...

Me gustan estos platos porque...

b. Describe algunos platos nuevos.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....