



¡Todos de fiesta!



Sonia



Jorge



Rafael



Carmen



¡Todos de fiesta!

Nivel

¡Todos de fiesta! es un juego de dominó pensado para estudiantes de español que han alcanzado los niveles A2 y/o B1 del Marco Común Europeo de Referencia. El docente puede adaptar la forma de jugar al nivel lingüístico de su grupo-clase, decidiendo si conjugar los verbos en uno o en todos los tiempos verbales (pasados, presente y futuro). También puede añadir los elementos lexicales que crea necesarios en el marco de la situación “fiesta en el jardín”.

Objetivos lingüísticos

- Facilitar el aprendizaje, la consolidación y el uso correcto de las formas verbales más frecuentes, contextualizándolas.
- Enriquecer el vocabulario del estudiante, presentando situaciones agradables y divertidas como las que se crean en una fiesta en el jardín.
- Familiarizar al estudiante con la cultura española, presentando un aspecto del tiempo libre.

Material

Este juego consta de:

- un dominó de 48 fichas
- el manual de instrucciones

Cada ficha presenta en la parte izquierda la imagen de una situación, y en la derecha la descripción de una situación con el verbo entre paréntesis en infinitivo. La ficha inicial, con un marco inferior azul, presenta a la izquierda la imagen de una fiesta en el jardín y en la derecha la frase: *Sonia, Rafael, Jorge y Carmen (invitar) a unos amigos a una fiesta.*

Reglas del juego

Este juego se puede proponer tanto en clase (docente) como en casa (una persona que dirige el juego). Se empieza por la ficha inicial y, siguiendo el recorrido del dominó tradicional, los estudiantes deberán combinar la situación ilustrada con la descripción escrita, conjugar el verbo en el tiempo que se haya concordado (pasados, presente o futuro) y en la persona correspondiente (3ª persona singular o plural), y reconstruir de forma progresiva las fases de la fiesta en el jardín. Ganará el estudiante que antes introduzca en el dominó todas sus fichas correctamente.

ORDEN DEL JUEGO Y SOLUCIONES

1. Sonia, Rafael, Jorge y Carmen (invitan/han invitado/invitaron/invitarán) a unos amigos a una fiesta.
2. Carmen (hace/ha hecho/hizo/hará) los recados.
3. Rafael (limpia/ha limpiado/limpió/limpiará) la mesa.
4. Jorge (infla/ha inflado/infló/inflará) los globos.
5. Sonia (extiende/ha extendido/extendió/extenderá) el mantel.
6. Sonia y Jorge (ponen/han puesto/pusieron/pondrán) la mesa.
7. Rafael (coloca/ha colocado/colocó/colocará) las sillas.
8. Carmen (cuelga/ha colgado/colgó/colgará) los adornos.
9. Sonia (llena/ha llenado/llenó/llenará) la fuente de palomitas.
10. Rafael (corta/ha cortado/cortó/cortará) el pan.
11. Sonia (rellena/ha rellenado/rellenó/rellenará) los bocadillos.
12. Jorge (exprime/ha exprimido/exprimió/exprimirá) una naranja.
13. Carmen (cocina/ha cocinado/cocinó/cocinará).
14. Sonia (pela/ha pelado/peló/pelará) las patatas.
15. Jorge (cuece/ha cocido/coció/cocerá) las verduras.
16. Carmen (trocea/ha troceado/troceó/troceará) los tomates.
17. Rafael (tritura/ha triturado/trituró/triturará) la cebolla.
18. Sonia (aliña/ha aliñado/aliñó/aliñará) la ensalada.
19. Jorge (rompe/ha roto/rompió/romperá) los huevos.
20. Jorge (bate/ha batido/batió/batirá) los huevos.

21. Carmen (añade/ha añadido/añadió/añadirá) el azúcar.
22. Carmen (amasa/ha amasado/amasó/amasará) con una cuchara.
23. Jorge (prueba/ha probado/probó/probará) la tarta.
24. Carmen (mete/ha metido/metió/meterá) en el horno la tarta.
25. Sonia (lava/ha lavado/lavó/lavará) la fruta.
26. Jorge (prepara/ha preparado/preparó/preparará) un batido de fresa y plátano.
27. Rafael (friega/ha fregado/fregó/fregará) los platos.
28. Sonia y Jorge (secan/han secado/secaron/secarán) los vasos.
29. Carmen (adorna/ha adornado/adornó/adornará) la tarta.
30. Jorge y Sonia (organizan/han organizado/organizaon/organizarán) un juego.
31. Rafael (asa/ha asado/asó/asará) la carne.
32. Sonia (abre/ha abierto/abrió/abrirá) una lata.
33. Jorge (lleva/ha llevado/llevó/llevará) las bebidas.
34. Rafael (recibe/ha recibido/recibió/recibirá) a los amigos.
35. Sonia (saluda/ha saludado/saludó/saludará) a los amigos.
36. Los amigos (charlan/han charlado/charlaron/charlarán).
37. Jorge y un amigo (comen/han comido/comieron/comerán) un bocadillo.
38. Los amigos (ríen/han reído/rieron/reirán).
39. Rafael (elige/ha elegido/eligió/elegirá) un CD para escucharlo.
40. Sonia y Jorge (bailan/han bailado/bailaron/bailarán).
41. Jorge (toca/ha tocado/tocó/tocará) la guitarra.
42. Carmen (canta/ha cantado/cantó/cantará) una canción.
43. Rafael (sirve/ha servido/sirvió/servirá) el zumo.
44. Sonia (ofrece/ha ofrecido/ofreció/ofrecerá) bombones.
45. Rafael (tira/ha tirado/tiró/tirará) el papel en la papelera.
46. Sonia (bebe/ha bebido/bebió/beberá) con una pajita.
47. Carmen (reparte/ha repartido/repartió/repartirá) la tarta.
48. Rafael (saca/ha sacado/sacó/sacará) una foto.

Juegos y actividades didácticas

En estas propuestas, hay que tapar la parte de las fichas que contiene las frases con cinta adhesiva opaca o con cuadraditos de papel que tengan el mismo tamaño de la mitad de la ficha.

¿VERDADERO O FALSO?

Se juega solo con la parte ilustrada de las fichas. El docente enseña una ficha a la clase (o a un estudiante) y pronuncia una frase (por ejemplo *Jorge infla los globos*). Si en la ficha está representada la acción de la frase, los estudiantes la repiten; si no corresponde, el estudiante o la clase permanecerán callados. En una segunda fase, los chicos irán sustituyendo al docente jugando por turnos.

NO ME LO CREO

Se forman dos equipos con el mismo número de jugadores y se reparten 3 ó 4 fichas por cada jugador. Los equipos tienen que enfrentarse de forma que cada jugador tenga un adversario directo con el que jugar. Antes de empezar, los componentes de cada equipo se enseñan unos a otros las cartas rápidamente. El jugador A elige una carta y, sin enseñarla, dice a su adversario por ejemplo: *Jorge prueba la tarta*. Si su adversario decide aceptar la información dice "vale" y si no, dice "¡no me lo creo!"; entonces el jugador A tiene que enseñar su carta. Si ha dicho la verdad se queda con la carta, y si no se la da a su adversario. Luego se intercambian los papeles. Gana el equipo que consigue quitarle todas las cartas al otro equipo.

LA FRASE CORRECTA

Se colocan las fichas en un montón en el medio de la mesa, boca abajo. Cada estudiante coge una ficha y, mirando la imagen, dice la frase correspondiente (aquí el docente puede decidir si jugar en presente, pasado o futuro). Si la frase es correcta, se queda con la ficha; si es incorrecta la deja en el fondo del montón. El vencedor será quien consiga ganar más fichas.

APUNTES DE GASTRONOMÍA

La gastronomía española es variadísima. Tradicionalmente, tiene como base la cultura de la dieta mediterránea, que le da algunas características comunes a las gastronomías de otros países del Mediterráneo: se utiliza aceite de oliva en lugar de mantequillas u otras grasas, abunda el uso de fruta, verdura y hortalizas, hay un consumo equilibrado de carnes y pescados, se consumen pan y frutos secos...

Sin embargo, podemos recorrer toda la geografía española encontrando diferentes tipos de platos y de ingredientes básicos: todo depende de lo que la tierra le brinda al hombre en cada una de las zonas por las que pasamos.

No hay que olvidar que en las últimas décadas la forma de comer de los españoles ha ido cambiando: el aumento del ritmo de vida y la influencia de las grandes cadenas de comida rápida ha introducido las hamburguesas, pizzas y otras novedades que, de todas maneras, no han restado espacio a las típicas tapas y a los platos tradicionales.

El norte es húmedo y templado; la tierra fértil y la proximidad del océano dan abundancia de hortalizas, pescado y marisco. Galicia es famosa por sus mariscadas y en el País Vasco están actualmente algunos de los más prestigiosos cocineros del país.

La zona de la meseta, que ocupa todo el centro de la península, tiene un clima más riguroso; son típicos los embutidos (jamón, chorizo, salchichón), los quesos curados, las hortalizas y las legumbres.

La parte bañada por el mediterráneo, incluida Andalucía que por su parte tiene influencias de la cocina árabe, tiene platos muy conocidos como la famosa paella valenciana, el gazpacho y el salmorejo andaluzes, una masiva producción de aceite de oliva y los pescados del Mediterráneo.

Dos platos: la paella y la tortilla

Aquí tenéis dos platos típicos españoles que no suelen faltar en las fiestas entre amigos o en comidas al aire libre.

La paella es un plato que nació en Valencia. Sus ingredientes han cambiado en los últimos tiempos y actualmente existen muchos tipos de paella; pero los ingredientes básicos son el arroz, las carnes blancas como el pollo o el conejo, verduras como las judías verdes, aceite y azafrán; todo ello mezclado con agua y cocido a fuego lento. Luego, dependiendo de las zonas en las que se cocina, se ha ido añadiendo el marisco y otros tipos de pescado.

Lo cierto es que ahora es el plato español más conocido internacionalmente, y es un alimento completo, sano, nutritivo... y delicioso.

La **tortilla** es toda una institución en España: es sencilla de realizar y se come como tapa, como segundo plato, para merendar, caliente o fría. Aquí tienes la receta:

Ingredientes

- (para 2 personas):
- 5 patatas medianas
- 4 huevos
- ½ cebolla (opcional)
- aceite
- sal

Preparación:

Corta las patatas en lonchas finas (si te gusta con cebolla, córtala en tiras pequeñas y mézclala con las patatas). Echa sal y fríe la mezcla en una sartén en abundante aceite.

Bate los huevos y cuando estén listas las patatas, escúrrelas y mézclalas con el huevo en un bol.

Retira el aceite de la sartén, dejando sólo una cucharadita. Echa la mezcla de la patata con el huevo en la sartén a medio fuego y mueve la sartén constantemente para que no se pegue.

Da la vuelta a la tortilla, usando un plato con la medida de la sartén. Cuando esté dorada por los dos lados y aún blandita, la tortilla estará lista.





© 2009 ELI s.r.l.
P.O. Box 6 – 62019 Recanati – Italy
Tel. +39 071 750 701 – Fax +39 071 977 851
www.elionline.com

Versión española: Raquel García Prieto

Proyecto editorial: Sarah M. Howell

Dirección de gráfica: Marco Mercatali

Redacción ELI: Maria Cristina Izzo, Gigliola Capodaglio

Director de producción: Francesco Capitano

Maquetación: Studio Oplà

Maquetación ELI: Enea Ciccarelli

Ilustraciones de Elena Iocatelli

Búsqueda iconográfica: Giorgia D'Angelo

Fotografías: Shutterstock

Impreso en Italia por Tecnostampa – Recanati

ISBN 978-88-536-0476-7

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni total ni parcialmente, en ninguna forma ni por ningún medio, sin el permiso previo de ELI.