

## CREATIVIDAD LITERARIA: RECETAS DE AUTOR

### OBJETIVOS:

- Transgredir las formas
- Desvelar nuestro concepto del mundo
- Sintetizar y ordenar ideas

### DESARROLLO:

Las recetas son textos instructivos que nos explican el procedimiento adecuado para hacer o conseguir algo a partir de unos elementos seleccionados. Usando la imaginación y ayudados por tecnicismos culinarios podemos cocinar cosas inimaginables, metas insospechadas. ¿Porqué no elaborar una receta para ahogar las penas? ¿Y para matar el aburrimiento? ¿Quizás para robar una sonrisa? Animemos al alumnado a idear recetas de autor y variar su dieta con ayuda de sencillas recetas "infalibles".

Para hacer una receta creativa hemos de partir de los intereses del alumnado, de su contexto más inmediato, del mundo que conocen.

En primer lugar, buscar temas que les motiven, metas que quieran alcanzar. Después, a partir de una lluvia de ideas, pensar en los ingredientes (palabras relacionadas con el tema escogido). A continuación, secuenciar los pasos a dar. Por último, redactar la receta.

### PALABRAS COMODÍN (AÑADIR BANCOS DE PALABRAS, VERBOS TÍPICOS DE RECETAS,...):

- Batimos
- Mezclamos
- Añadimos
- Freímos
- Horneamos

### UTILIZAR NEXOS O CONECTORES:

- Al principio, en primer lugar, primero,...
- A continuación, después, en segundo lugar, más tarde,...
- Por último, para terminar, finalmente,...

### MEDIDAS DE CAPACIDAD, MASA Y OTRAS UNIDADES DE MEDIDA

- $\frac{1}{4}$  L,  $\frac{1}{2}$  L, 1 L
- $\frac{1}{2}$  kg, 500 g, 250 g,...
- Vaso, cucharadita, pizca, ....

## BANCO DE VERBOS

Los verbos y cosas de la cocina

 remover	 cocinar	 batir a mano	 pesar	 mezclar	 amasar	 hornear
 rodillo de amasar	 bandeja	 cocina y horno	 horno microondas	 batir con batidora	 espátula	
 verter	 cortar	 probar	 espolvorear	 cacerola, olla y sartén	 medidor	

Cursos de Español para Profesionales Extranjeros en Barcelona

EJEMPLO:

### TORTA PARA LIBRARTE DE UN CASTIGO DE TUS PADRES

En un cuenco colocamos 100g de picardía mezclada con 70g de maldad. Una vez terminada la mezcla, añadimos 250g de cara angelical, poco a poco, para no levantar sospechas. Después batimos 80g de argumentos para convencer. Cuando quede una masa no muy espesa, le echamos 50g de excusas y repetimos el proceso anterior. Luego lo horneamos unos minutos y le echamos 100g de rebeldía. Para conseguir una torta perfecta sólo queda añadir 50g de hermano cómplice y lista.