Bogotá gastronómica

Audio 1

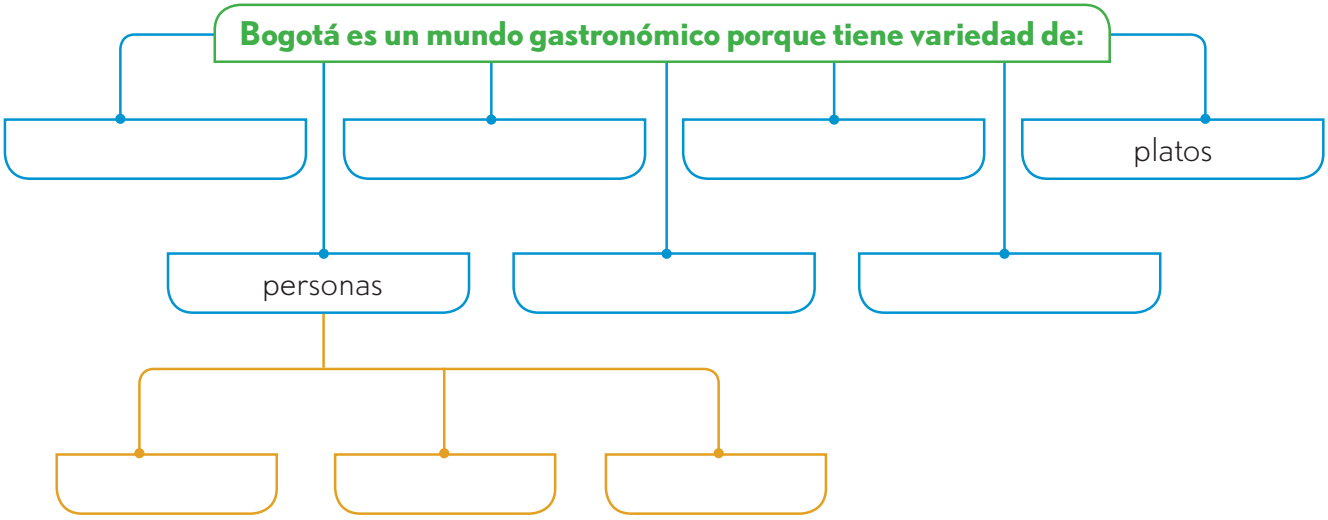
Portal de inicio

Antes de escuchar el audio, responde las siguientes preguntas:

1. ¿Crees que cocinar es una forma de divertirse? ¿Por qué?
2. ¿Cuando cocinas o cuando comes, ¿cuál de los cinco sentidos se activa más? Marca con una ✗ según tu experiencia.
   - ☐ El gusto
   - ☐ La vista
   - ☐ El olfato
   - ☐ El oído
   - ☐ El tacto
3. ¿Qué sabes de la gastronomía bogotana? Comenta con un compañero.
4. ¿Crees que una forma de conocer una cultura es a través de su comida? ¿Por qué?

Estación central

1. Escucha el audio y completa el siguiente diagrama:



2. Harry Sasson, un reconocido chef, y Mariana Parra, subgerente de un restaurante, hablan sobre la variedad gastronómica de Bogotá. Escucha y completa sus testimonios:

Harry Sasson:

– Bueno, Bogotá hoy se ha vuelto un mundo _____. Tenemos toda una mezcla, todo un _____ de colores… de _____ Es una locura la variedad de _____ con los cuales los cocineros tenemos hoy para divertirnos, para _____, para darle un poquito de placer, darle un poquito de los sabores que tenemos hoy en día en Colombia.

Mariana Parra:

– Acá en Bogotá, tenemos una gran variedad de _____ y de comida muy nuestra, _____… principalmente tenemos platos tanto para _____ como para personas que no son vegetarianas ni _____, pero que sí son conscientes de la importancia del cuidado de su salud por medio de la _____.

Audio 2

Portal de inicio

Escribe los siguientes verbos en forma imperativa en la 3a. persona del singular (usted).

Infinitivo	Imperativo 3a. persona del singular (usted)
añadir	añada
retirar	
servir	
agregar	
incorporar	
dejar	
verter	
adicionar	adicione
cocinar	
poner	
desmenuzar	

Estación central

1. Escucha la receta del famoso ajiaco santafereño y completa los ingredientes:

Ingredientes para 10 personas:

- 3 o ___ pechugas de pollo.
- 3 libras de papa _____, lavada y cortada en rebanadas delgadas.
- 4 libras de papa pastusa pelada, _____ en rebanadas delgadas.
- 2 _____ de papa sabanera pelada, lavada y cortada en _____.
- 5 mazorcas _____.
- 1 _____ de alcaparras.
- 1 manojo de _____.
- _____ de leche.
- ___ aguacates.
- Cebolla y _____.
- Sal y pimienta _____.

2. Escucha atentamente, toma notas y organiza estos pasos:

_____ Se adiciona la papa sabanera.

_____ Se desmenuza el pollo.

___1___ Se ponen a cocinar las pechugas de pollo.

_____ Se revisa la sal.

_____ Se cortan los aguacates.

_____ Se agregan las mazorcas.

1. Completa la receta utilizando la forma del imperativo, según corresponda.

En una olla grande (se ponen a cocinar) _____ las pechugas de pollo junto con la cebolla y el cilantro y (se le agrega) _____ agua hasta que las cubra. Luego de que hierva un poco (se agregan) _____ las mazorcas; una vez cocinadas (se añade) _____ la papa criolla. Después de dejar cocinar un poco más, (se incorpora) _____ la papa pastusa dejando que se deshaga un poco. Después (se adiciona) _____ la papa sabanera y (se retira) _____ el pollo. (Se deja cocinar)_____ hasta que las papas se deslían y el caldo espese.

Luego (se agregan) _____ las guascas picaditas, (se revisa) _____ la sal, (se deja) _____ cinco minutos más y (se revuelve) _____ con cuchara de palo para que no se pegue. Desmenuce el pollo y a la hora de servir (se agrega) _____ a cada plato una porción, una cucharada de alcaparras y una de crema de leche. Corte los aguacates en tajadas y (se sirven) _____ aparte junto con arroz blanco.

2. Responde las siguientes preguntas:

a. ¿Te gusta cocinar? ¿Con qué frecuencia cocinas?

b. ¿ Generalmente qué tipo de comida preparas? ¿De tu país o colombiana?

c. ¿Has preparado un plato típico colombiano? ¿Cuál? ¿Cómo lo preparas?

3. Busca una receta que te llame la atención y graba el paso a paso para su realización. Envíale la grabación a tus compañeros.