



Vídeo 3 En La Arepita de Medellín

www.imparosulweb.eu

Antes de ver el vídeo

1 ¿Conoces estos alimentos y platos típicos de la cocina latinoamericana y, concretamente, colombiana? Asocia cada uno a la descripción correspondiente.



1. ☐ yuca



5. ☐ chicharrón



2. ☐ frijoles



6. ☐ morcilla



3. ☐ carne molida



7. ☐ trucha



4. ☐ aguacate



8. ☐ sancocho

- a. Se puede llamar también “picada”. Se usa muy a menudo para elaborar hamburguesas.
- b. Fritura de la piel del cerdo con o sin carne.
- c. Pez que vive en ríos y lagos de montañas.
- d. Es una raíz que se parece a la patata.
- e. Guiso típico de Latinoamérica compuesto por carne, yuca, plátano y otros ingredientes.
- f. El árbol es originario de México, Guatemala y El Salvador y produce un fruto de forma ovalada.
- g. Es un embutido de color oscuro.
- h. Son legumbres. Pueden ser blancos, negros o de otros colores. En España se les llaman judías.

2 Completa los textos con las siguientes palabras.

variantes • patata • queso • planta • plancha • harina • españoles • Latinoamérica



La **papa** es una (1) originaria de Latinoamérica, llevada a Europa por los conquistadores (2) En la mayor parte de España se llama “(3)”, excepto en las Islas Canarias y en parte de Andalucía, donde predomina la palabra “papa”, como en todos los países de (4)



La **arepa** es un pan de forma circular hecho con (5) de maíz. Se cocina sobre una (6) o utensilio semejante. En Colombia hay unas setenta y cinco (7) y representa un símbolo de la unidad gastronómica nacional. Una de esas variantes es la “arepita”, rellena de melaza y (8)

Durante el vídeo

Parte 1 - La cocina colombiana

3 Lee y elige la opción correcta.

La cocina colombiana, como la mayoría de las gastronomías de los países *latinoamericanos* / *españoles*, es una *diferencia* / *mezcla* de alimentos e ingredientes *extranjeros* / *locales* con influencias de los pueblos que conquistaron Latinoamérica en el siglo XV. Entre los alimentos básicos de los platos colombianos hay *raíces* / *legumbres* como la patata y la yuca, además de frijoles, carnes y *mariscos* / *pescados*.

Parte 2 - En un restaurante colombiano

4 Elige la opción correcta.

1. El menú comprende...
 - ☐ solo platos de verduras.
 - ☐ platos combinados como el sancocho y el seco.
 - ☐ solo platos de carne.
2. Las carnes, como la pechuga, se acompañan con:
 - ☐ arepa, aguacate y papa salada.
 - ☐ trucha.
 - ☐ champiñones.
3. Los clientes que piden trucha pueden elegir también:
 - ☐ champiñón, papa francesa, arroz y ensalada.
 - ☐ champiñón y patatas.
 - ☐ papas y ensalada.
4. El plato favorito de la cocinera es
 - ☐ la arepita.
 - ☐ la bandeja paisa.
 - ☐ el pescado.

5A Observa las imágenes sacadas del vídeo y escribe de qué plato o alimento se trata.



5B Ahora fíjate en las imágenes 1 y 2: obsérvalas y enumera todo lo que incluyen.

1.
2.

Parte 3 - Una larga tradición

6 Responde verdadero (V) o falso (F), luego corrige las frases falsas en tu cuaderno.

- | | V | F |
|--|---|---|
| 1. La cocina colombiana es insípida. | ● | ● |
| 2. Las recetas se transmiten de generación en generación. | ● | ● |
| 3. A la cocinera le enseñó a cocinar una compañera de trabajo. | ● | ● |
| 4. A la chica no le gusta mucho cocinar. | ● | ● |
| 5. La chicha y el aguardiente son unas comidas. | ● | ● |

Después de ver el vídeo

7A ¿Te ha gustado el vídeo? ¿Qué plato te atrae más y quieres probar?

7B ¿Sabes cuáles son los alimentos básicos de la cocina de tu país? ¿Y los platos más tradicionales? Elige uno de ellos, cuenta su origen y explica cómo se prepara. Trabaja en tu cuaderno.