

<b>NOMBRE DE LA ACTIVIDAD</b>
GASTRONÓMADAS: ¡UN PACHARÁN, POR FAVOR!
<b>AUTOR/A</b>
SONIA TORRES RUBIO
<b>APARTADO (según el MCER):</b> <a href="http://www.cvc.cervantes.es/aula/didactired/didactiteca/indice.htm">http://www.cvc.cervantes.es/aula/didactired/didactiteca/indice.htm</a>
El uso de la lengua y el usuario o alumno: Actividades comunicativas de la lengua y estrategias
<b>NIVEL</b>
B1
<b>TIPO DE ACTIVIDAD</b>
Actividad relacionada con usos y costumbres sociales, gramática y vocabulario
<b>OBJETIVOS</b>
Con esta actividad se busca acercar al estudiante a un producto tradicional como el pacharán, presente en muchas comidas de grupo y en casi todos los hogares españoles. Por otro lado, se quiere familiarizar al alumno con las estructuras que utilizamos habitualmente para pedir y dar información sobre una bebida en los contextos sociales. Por último, la actividad invita a la reflexión y el intercambio de información sobre bebidas presentes en la gastronomía de los distintos alumnos que conforman el grupo.
<b>DESTREZA QUE PREDOMINA</b>
Expresión oral, comprensión de lectura, expresión escrita.
<b>CONTENIDO GRAMATICAL</b>
Verbos y estructuras que permiten hablar sobre las características de un producto gastronómico como: llamarse, elaborarse (a base de), tener, ser (casero, típico), servirse (con, sin, frío...) o comercializarse.
<b>CONTENIDO FUNCIONAL</b>
Estrategias para dar y pedir información sobre un producto gastronómico explicar curiosidades sobre usos y costumbres sociales.
<b>CONTENIDO LÉXICO</b>
Léxico relacionado con las bebidas y los rituales sociales a la mesa.
<b>DESTINATARIOS</b>
Estudiantes de nivel intermedio bajo.
<b>DINÁMICA</b>
1. Trabajo en grupo / trabajo individual 2. Trabajo en grupo / individual / en parejas 3. Trabajo individual / en parejas / en grupo
<b>MATERIAL NECESARIO</b>
El que se adjunta.
<b>DURACIÓN</b>
60 minutos aproximadamente.
<b>MANUAL (SI PROCEDE) CON EL QUE SE PUEDE UTILIZAR</b>
<b>FUENTE DE INSPIRACIÓN</b>
<i>La Vanguardia</i> , edición impresa del 3 de diciembre de 2010.

## DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

El objetivo fundamental de la actividad es trabajar la comprensión de un texto sobre el pacharán y familiarizar al estudiante con las estrategias comunicativas para dar / pedir información sobre una bebida tradicional.

1. Para comenzar, el profesor puede invitar a los estudiantes a reflexionar sobre la palabra "gastronómadas", preguntarles a qué hace referencia y plantearles sobre qué elementos podríamos hablar en esta categoría (bebida, comida, costumbres sociales a la mesa...). Pueden trabajar en parejas durante unos minutos y después ponerlo en común en grupo. [ACTIVIDAD 1]

A continuación, se presenta la palabra "pacharán" y se pregunta a los alumnos si la conocen y a qué la asocian. [ACTIVIDAD 1.1]

A modo de introducción, los alumnos realizan individualmente las fotografías con las palabras del recuadro y las comentan en parejas. [ACTIVIDAD 1.2]

Para concluir la actividad 1, se comenta en grupo el elemento en común de las fotografías para introducir el tema del texto. [ACTIVIDAD 1.3]

2. En primer lugar se lee el texto en clase y se comenta el léxico desconocido. [ACTIVIDAD 2]

Seguidamente pueden comentarse en grupo las partes del texto para desglosar la información: (1) Presentación de la bebida, (2) Leyenda, (3) Elaboración, (4) Comercialización. [ACTIVIDAD 2]

A continuación se trabaja individualmente la comprensión del texto. [ACTIVIDAD 2.1]

La actividad 2.2 puede realizarse individualmente y comentarla en grupo; los estudiantes deberán completar el texto con expresiones similares a las suprimidas. Hay diversas opciones posibles; el profesor puede comentar las estructuras propuestas en la pizarra para asegurarse de la corrección sintáctica. [ACTIVIDAD 2.2]

Para concluir la actividad 2, se completa en parejas la FICHA 2.3, que centra el interés en algunas de las estructuras que utilizamos para dar/pedir información sobre una bebida.

3. Seguidamente aparece un cuadro completo [PUNTO 3] con las estructuras que utilizamos en dicha situación comunicativa con información "para preguntar" y "para responder". El objetivo final es que el estudiante pueda presentar una bebida característica de su país que esté ligada a algún ritual social, así como preguntar por alguna bebida española o de un tercer país. Para ello rellenarán de forma individual la ficha que se adjunta [ACTIVIDAD 4] y la comentarán con el compañero [ACTIVIDAD 5]. Si hay tiempo, se puede hacer una puesta en común para comentar similitudes y diferencias.

4. A modo de conclusión se plantea una actividad individual para realizar en casa de expresión escrita. Se trata de realizar la presentación de otra bebida característica (la horchata, el cava, el tinto de verano, la clara u otras) para practicar las estrategias comunicativas aprendidas. El profesor y/o los alumnos pueden plantear variantes. [ACTIVIDAD 6]

## SOLUCIONES

### ACTIVIDAD 1

*Gastrónomas* es un término inspirado en una sección de *La Vanguardia* que se publica los viernes para hacer referencia a rutas gastronómicas o productos gastronómicos interesantes.

### ACTIVIDAD 1.1

PACHARÁN: (Del vasco *patxaran*, endrina). 1. m. Licor obtenido por maceración de endrinas en aguardiente anisado ([www.rae.es](http://www.rae.es))

### ACTIVIDAD 1.2

Respuestas posibles:

1: c, f, i, l.

2: a.

3: c, d, i, k, l.

4: b, c, k.

5: h.

6: d, e, g, j, l.

7: e, g, j.

8: e, l.

9: c, d, i, k.

### ACTIVIDAD 1.2

Sugerencias para el profesor:

¿Cuál puede ser el elemento común entre estas fotografías?

### ACTIVIDAD 2.1

1: verdadero

2: falso

3: verdadero

4: falso

5: falso

6: falso

### ACTIVIDAD 2.2

Respuestas posibles:

1: de baja graduación

2: cierre fundamental

3: empezó a encontrarse mal

4: males, dolores

5: tirando a azul

6: idóneo

7: además de en Navarra

8: se encuentra a la venta

9: el de más prestigio

10: se recomienda no

### ACTIVIDAD 3

1: pacharán

2: una bebida

3: de endrinas o pacharanes

4: en Navarra y País Vasco

5: después de comer o cenar

6: muy frío pero mejor sin hielo

7: Basarana, Las Endrinas, Zoco y Baines

### ACTIVIDAD 4, 5 Y 6

Supervisadas por el profesor.

# 1. "GASTRONÓMADAS": ¡UN PACHARÁN, POR FAVOR!



1.1. A continuación vas a leer un texto sobre EL PACHARÁN. ¿Sabes qué es?

1.2. Observa las siguientes fotografías y relaciónalas con las palabras del recuadro. Puede haber diversas opciones:

- |             |              |               |                |
|-------------|--------------|---------------|----------------|
| a) endrinas | b) comercial | c) postres    | d) elaboración |
| e) Navarra  | f) cena      | g) monasterio | h) botica      |
| i) casero   | j) leyenda   | k) pacharán   | l) tradición   |



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

1.3. ¿Qué te sugieren las fotografías? ¿Cuál crees que es el tema del texto?

## 2. EL PACHARÁN



El pacharán es una interesante bebida LIGERAMENTE ALCOHÓLICA, que se toma durante o después de los postres, y que últimamente se ha puesto de moda en toda España. En Navarra, su lugar de origen, así como en el País Vasco, hace ya muchos años que es el COLOFÓN CASI INDISPENSABLE en comidas y cenas, a pesar de que el pacharán nació en realidad como remedio de botica para trastornos digestivos.

Cuenta la leyenda que la reina Blanca de Navarra, hacia el año 1425, pasaba unos días en el Monasterio de Santa María de Nieva cuando SE SINTIÓ INDISPUESTA. Tomó pacharán y sus DOLENCIAS se acabaron.

Para elaborarlo se utilizan las endrinas, que son unos pequeños frutos de color negro AZULADO que maduran entre finales de agosto hasta mediados de octubre, siendo entonces el momento PROPICIO para su maceración, que es cuando su pulpa presenta un color rojizo. Se encuentran NO SÓLO EN NAVARRA SINO TAMBIÉN, y en estado silvestre, por toda España y por Europa. Las endrinas popularmente también se las conoce en Navarra como “arañones” o “pacharanes”.

SE COMERCIALIZA una gran diversidad de marcas de pacharanes: *Basarana*, *Las Endrinas*, *Zoco*, etcétera, pero EL DE REFERENCIA es el *Baines*. Suele servirse frío, incluso sacado del congelador, pero NO ES ACONSEJABLE ponerle hielo.

Texto adaptado de *La Vanguardia*  
(3 de diciembre de 2010)

2.1. Marca si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones (V/F) y busca la justificación en el texto:

EL PACHARÁN...	V	F
1. El pacharán es una bebida no apta para menores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Este licor se toma únicamente como digestivo médico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Una leyenda relaciona esta bebida con una reina de Navarra.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. En Navarra y País Vasco se toma antes de la comida o la cena.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Resulta difícil encontrar pacharán en las tiendas y supermercados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. El pacharán suele servirse muy frío o con hielo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 2.2. El pacharán

Sustituye ahora las palabras marcadas por expresiones similares:

El pacharán es una interesante bebida (1) \_\_\_\_\_, que se toma durante o después de los postres, y que últimamente se ha puesto de moda en toda España. En Navarra, su lugar de origen, así como en el País Vasco, hace ya muchos años que es el (2) \_\_\_\_\_ en comidas y cenas, a pesar de que el pacharán nació en realidad como remedio de botica para trastornos digestivos.

Cuenta la leyenda que la reina Blanca de Navarra, hacia el año 1425, pasaba unos días en el Monasterio de Santa María de Nieva cuando (3) \_\_\_\_\_. Tomó pacharán y sus (4) \_\_\_\_\_ se acabaron.

Para elaborarlo se utilizan las endrinas, que son unos pequeños frutos de color negro (5) \_\_\_\_\_ que maduran entre finales de agosto hasta mediados de octubre, siendo entonces el momento (6) \_\_\_\_\_ para su maceración, que es cuando su pulpa presenta un color rojizo. Se encuentran (7) \_\_\_\_\_, y en estado silvestre, por toda España y por Europa. Las endrinas popularmente también se las conoce en Navarra como “arañones” o “pacharanes”.

(8) \_\_\_\_\_ una gran diversidad de marcas de pacharanes: *Basarana*, *Las Endrinas*, *Zoco*, etcétera, pero (9) \_\_\_\_\_ es el *Baines*. Suele servirse frío, incluso sacado del congelador, pero (10) \_\_\_\_\_ ponerle hielo.

Texto adaptado de *La Vanguardia*,  
3 de diciembre de 2010

2.3. Completa la siguiente ficha sobre esta bebida con la información del texto:

1. ¿Cómo se llama?

2. ¿Qué es?

3. ¿Cómo se elabora?

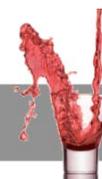
4. ¿Dónde se hace?

5. ¿Cuándo se suele tomar?

6. ¿Cómo se sirve?

7. ¿Qué empresas lo comercializan?

### 3. OBSERVA



...qué estructuras utilizamos para pedir / dar información sobre una bebida:

PARA PREGUNTAR	PARA RESPONDER
¿Cómo se llama?	Pacharán. Se llama pacharán.
¿De qué se hace? ¿De qué se elabora?	Se elabora a base de endrinas.
¿Es una bebida alcohólica? ¿Tiene alcohol?	Sí, es una bebida alcohólica. No, no tiene alcohol. Sí, tiene alcohol.
¿Cuántos grados tiene?	Tiene unos 25 grados.
¿De dónde es originario/-a? ¿De dónde es típico/-a?	El pacharán es típico de Navarra y País Vasco.
¿Cómo se sirve?	Se sirve muy frío/-a pero sin hielo. Se sirve con hielo y limón. Se sirve natural/del tiempo.
¿Cuándo se toma normalmente?	El pacharán se toma normalmente con el postre o después del postre. Es un digestivo.
¿Es un producto casero o comercial?	Tradicionalmente es una bebida casera, pero también hay algunas marcas que lo producen.
¿Dónde puede comprarse?	En licorerías y otras tiendas.
¿Cuál es el pacharán comercial de referencia?	El pacharán comercial de referencia es el Baines.
¿Hay alguna leyenda o curiosidad relacionada con esta bebida?	Según cuenta la leyenda... Dicen que...

## 4. PIENSA



... ahora en una bebida típica de tu país y completa la siguiente ficha:

Se llama...

Se elabora a base de...

Es/ No es una bebida alcohólica.

El/ La... es típico/-a de... y...

Se sirve...

Se sirve con...

El/La... se toma normalmente con... o después de...

Es...

Tradicionalmente es una bebida casera, pero también hay algunas marcas que lo producen, como...

El/La... comercial de referencia es el/la...

Aquí en España se puede comprar en/se comercializa en...

5. Comenta con tus compañeros la bebida que has seleccionado y formula preguntas sobre las demás. Intenta utilizar las estructuras vistas.

6. Escoge una de las siguientes bebidas y escribe un texto de presentación siguiendo el modelo del texto trabajado en clase: la horchata, el cava, el tinto de verano o la clara.

## GASTRONOMADEANDO

