

SENSE		TITRE		TIMING	
		Como Agua para Chocolate		 45 minutes	
AUTEURS		LES MOTS CLÉS		LANGUE	
Ester Alonso		aroma, fragancia, perfume, olor, esencia, hedor, peste		Español	
NIVEAU		GROUPE D'ÉLÈVES		ÂGE	
A2/B1		4° de la ESO (Seconde)		15-16	
COMPÉTENCES					
•	Globale	•	Production Orale		
•	Compréhension orale	•	Expression Écrite		
•	Expression orale	•	Compréhension Écrite		
OBJECTIFS					
COMMUNICATIFS		• Ser capaz de escribir un breve texto hablando de los olores familiares y relacionándolos con sensaciones y sentimientos.			
LINGUISTIQUES		• Vocabulario relacionado con el sentido del olfato, las emociones y la comida. El verbo oler.			
CULTURELS		• Descubrir una obra importante de la literatura latinoamericana: Como agua para chocolate de Laura Esquivel. • La cocina mexicana, patrimonio de la Humanidad.			
TECHNIQUES		• Análisis de un extracto de la novela de Laura Esquivel “Como agua para chocolate”.			
RESSOURCES		LINK https://www.google.com/imgres?q=cocina%20mexicana&imgurl=https%3A%2F%2Fwww.cocinavital.mx%2Fwp-content%2Fuploads%2F2023%2F08%2Ftecnicas-de-cocina-mexicana.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.cocinavital.mx%2Flistas%2Ftecnicas-de-cocina-mexicanas-y-tradicionales&docid=6RScE9NjKGSPAM&tbnid=NRI0Fxczriz5EM&vet=12ahUKEwi44KTtqpmSAXXoQEEAHXs7JvEQM3oECFkQAA..i&w=720&h=477&hcb=2&ved=2ahUKEwi44KTtqpmSAXXoQEEAHXs7JvEQM3oECFkQAA			
ICT TOOL		• Padlet, eTwinning			

DESCRIPTION DES ACTIVITÉS		
Entrée	10'	• Présentation de la activité. • Distribución de la ficha de vocabulario. • Miramos la fotografía de la cocina tradicional mexicana (recursos). Describimos los alimentos y los olores de cada uno, ¿qué sientes cuando hueles este tipo de alimentos? Imagina que estás en esta cocina, ¿cómo te sientes?
Salade	10'	Activité 1 • Lectura del extracto del texto de “Como agua para chocolate” (anexo). • Trabajo sobre el léxico y sobre las partes que se distinguen y los temas de cada una.
Le plat principal	15'	Activité 2 • Análisis de la primera parte del texto: la receta del chocolate tradicional. • Imagina los olores que emanan de esta cocina cuando están preparando el chocolate y relacionalos con cada parte del texto. • Análisis de la segunda parte del texto. • Explica la frase en negrita: “la vida sería mucho más agradable si uno pudiera llevarse a donde quiera que fuera los sabores y los olores de la casa materna”.
Dessert	10'	Activité 3 Expresión escrita: escribe unas líneas (4 o 5) diciendo qué olores relacionas tú con tu casa o con la casa de tus abuelos.
Sourire	5'	Puesta en común del trabajo de escritura (voluntarios, al oral).

ÉVALUATION

EVALUACIÓN FORMATIVA:

Escribe una receta de cocina que te guste y explica los olores y los sentimientos que te provocan al prepararla. Utiliza las expresiones que hemos utilizado en el análisis del texto: “huele a...”, “siento...”, “me provoca...”. Ilústralo con fotos o dibujos y preséntalos en tu Padlet/eTwinning.



Attribution: Original activity from Erasmus + LANSEN Project

Artificial intelligence aided

Cofunded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

ANNEXE 1

Como agua para chocolate

La impericia al batirlo [= mal battre le chocolat] puede ocasionar que un chocolate de excelente calidad se convierta [=devienne] en detestable o por su falta de cocimiento [= manque de cuisson] o por estar pasado de punto, o muy espeso o aun quemado [= brûlé]. El método para evitar todos los fallos [= les erreurs] anteriores es muy sencillo: se pone en la lumbre [= sur le feu] una tablilla de chocolate con agua. La cantidad de agua debe ser un poco mayor que la que se necesite para llenar el pocillo [= remplir le bol] en que se ha de hervir [= bouillir]. Cuando da el primer hervor, se aparta del fuego y se deshace la tablilla perfectamente, se bate con el molinillo hasta que esté bien incorporada con el agua. Se vuelve a la hornilla. Cuando dé otro hervor y quiera subir, se aparta de la lumbre. En seguida se vuelve a poner y así hasta que dé el tercer hervor. Entonces se aparta por última ocasión y se bate. Se sirve la mitad en el pozuelo y se vuelve a batir el restante. Entonces se sirve todo, dejando la superficie cubierta de espuma. Se puede hacer también con leche en lugar de agua, pero en este caso sólo se le da un hervor, la segunda ocasión que se pone al fuego se bate para que no quede muy espeso. El chocolate hecho con agua es de mejor digestión que el de leche.

Gertrudis cerraba los ojos cada vez que daba un sorbo [= prenait une gorgée] a la taza de chocolate que tenía frente a ella. **La vida sería mucho más agradable si uno pudiera llevarse a donde quiera que fuera los sabores y los olores de la casa materna.** Bueno, ésta ya no era su casa materna. Su madre había muerto sin que ella se enterara. Sintió mucha pena cuando Tita se lo informó. Ella había regresado con la intención de mostrarle a Mamá Elena que había triunfado en la vida. Era generala del ejército [= de l'armée] revolucionario. Este nombramiento se lo había ganado a pulso, luchando como nadie en el campo de batalla. En la sangre traía el don de mando [=commandement]; así que en cuanto ingresó al ejército, rápidamente empezó a escalar puestos [=grimper les échelons] en el poder hasta alcanzar [=atteindre] el mejor puesto, y no solo eso, regresaba [= elle revenait à la maison] felizmente casada con Juan. Se habían encontrado después de haberse dejado de ver por más de un año y entre ellos había renacido la misma pasión que la del día en que se conocieron. ¡Qué más podía pedir una persona! Cómo le gustaría que su madre la hubiera visto y cómo le gustaría volverla a ver, aunque solo fuera para que le indicara con la mirada que era necesario que utilizara la servilleta para limpiarse los restos de chocolate en los labios. Este chocolate estaba preparado como en los viejos tiempos.

Laura Esquivel, Como agua para chocolate, 1989



Attribution: Original activity from Erasmus + LANSEN Project

ANNEXE 2 – Grille d'évaluation

Tabla de evaluación — Puntuación total: /20

Criterios de evaluación	Descripción	Puntuación
1. Respeto de las instrucciones	Respeto del tema, del formato, de la extensión y de todos los elementos solicitados en la consigna.	/5
2. Precisión lingüística	Corrección de la gramática y de la sintaxis; construcción de las oraciones; concordancia sujeto-verbo; uso correcto de los tiempos verbales, artículos y preposiciones.	/3
3. Rango y precisión léxica	Variedad y exactitud del vocabulario, especialmente de los adjetivos sensoriales y emocionales. Uso adecuado del lenguaje figurado y de expresiones como <i>huele a...</i> , <i>aromas de...</i> , <i>fragante</i> o <i>penetrante</i> .	/3
4. Estructura y coherencia	Organización clara del texto: introducción, desarrollo y conclusión. Fluidez lógica de las ideas y uso adecuado de conectores como <i>primero</i> , <i>mientras que</i> , <i>sin embargo</i> y <i>finalmente</i> .	/3
5. Expresión y estilo	Claridad y ritmo del texto. Capacidad para crear una atmósfera y atraer al lector mediante imágenes sensoriales y un tono personal.	/3
6. Creatividad	Originalidad, implicación personal y profundidad emocional.	/3
	Total	/20



Attribution: Original activity from Erasmus + LANSEN Project

Artificial intelligence aided

Cofunded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.