

TEMAS:

- El día europeo de las lenguas
- La teleadicción
- Las tapas españolas
- Las croquetas de jamón
- Cadena de preguntas

SUMARIO:

El día europeo de las lenguas	1
Las tapas	2
Croquetas de jamón	2
La teleadicción	3
Juego: cadena de preguntas	3
Nuestro copyright	4

El día europeo de las lenguas

Con la intención de dar cuenta de la diversidad cultural de la que se compone la Unión Europea, por consenso unánime del consejo general de la UE., nació en el año 2001 este día dedicado al conocimiento y la profundización de la realidad intercultural de la que nos nutrimos los países integrantes.

Los objetivos principales que se pretenden con este evento son subrayar la importancia de las lenguas y su enseñanza con el fin de incrementar el plurilingüismo y el entendimiento de las diversidades culturales que nos conforman como europeos, al mismo tiempo que con ello se logra preservar esa diversidad, valorarla en su justa medida y promover su aprendizaje a lo largo de toda la vida. Pues si

es con el hecho lingüístico que nos comprendemos a nosotros mismos y al mundo, el conocimiento de otras lenguas resultará justamente un enriquecimiento de nuestras propias vidas.

Esta iniciativa que se celebra el 26 de Septiembre de cada año, cuenta con un amplio número de actividades tanto para estudiantes, con actividades on-line, como para profesionales de la enseñanza pero, sobretodo, para cualquiera que esté interesado en el descubrimiento de nuevas culturas y ampliar sus fronteras en una experiencia divertida y llena de satisfacción.

Para ampliar la información podéis consultar la página web del día señalado: www.edl.ecml.at

¡Solo tenéis que atreveros a descubrir nuevas lenguas y con ellas, nuevos mundos!

Javier Asensio Lobos
Foto: <http://www.edl.ecml.at/>

26 de
septiembre



El 26 de septiembre se celebra el día europeo de las lenguas

Las tapas españolas



El tapeo, algo más que comer en los bares, forma parte de la cultura española y es una tradición que se encuentra en todas las regiones del país.

El diccionario de la Real Academia Española define el termino Tapa como "Pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida". Sobre esto no tenemos ninguna duda, pero sí cabe preguntarse por su origen, a cerca del cual existen múltiples teorías. La leyenda más antigua se remonta al S. XIII, momento en el que Alfonso X el Sabio, decretó que en las tabernas se sirvieran pequeñas cantidades de

comida con el vino con el fin de reducir sus efectos. En la Andalucía del S. XVIII la tapa consistía en una pequeña loncha de jamón, lomo o queso que se ponía sobre la copa de fino, para evitar que cayera polvo o moscas dentro de la misma mientras los bebedores charlaban con los sus contertulios. Y es que el objetivo final de ir de tapas, de picoteo, o de pinchos, no es sólo la comida sino el hecho de reunirse en el bar con los amigos, y alternar con

quienes nos vayamos encontrando a lo largo del recorrido. Por eso las tapas se consumen de pie, charlando en la barra y acompañadas de cerveza o vino. El tapeo no sólo forma parte de la gastronomía sino de la cultura en si misma, representando de alguna manera la forma de entender la vida y de relacionarse de los españoles.

Natalia Muñoz
Foto: <http://www.absolutgranada.com/>

Las croquetas de jamón

El origen de las croquetas es incierto, y a pesar de que algunos dicen que ya en Francia en el S. XVIII existía un plato similar, lo único seguro es que nacieron como una forma de aprovechar los restos del cocido. Por este motivo la variedad de las misma es amplísima y podemos encontrarlas de jamón, de pollo o incluso de coliflor, sin olvidar las variaciones que podemos encontrar en las barras de los bares de tapas, croquetas de marisco, champiñones, espinacas, cangrejo, bacalao, atún, mejillones, merluza, setas, calabacín, salmón, cabrales, jamón ibérico con manzana.. ¡¡Morcilla!!

Ingredientes:

100 gr. de mantequilla
100 gr. de harina
200 gr. de jamón serrano
1 L de leche
1 cebolleta

1 diente de ajo (opcional)

Para el rebozo:

Harina
Pan rallado
3 huevos batidos
Aceite de oliva para freír las croquetas

Elaboración:

En primer lugar ponemos a calentar en una sartén la mantequilla. Cuando se haya fundido incorporamos la cebolleta finamente picada, y el ajo si hemos decidido echarlo. Se deja pochar durante un rato. Después se añade al jamón picado y se rehoga de nuevo. Algunos dicen que antes de incorporar el jamón y así aprovechar mejor su sabor, es aconsejable hervirlo en la leche que vayamos a utilizar para la bechamel. Añadimos la harina al sofrito, removemos hasta que se haya mezclado todo bien y vamos agre-

gando la leche poco a poco, a la vez que le damos vueltas sin parar, esto es muy importante para que no se hagan grumos y también la parte más pesada. Cuando hayamos incorporado toda la leche y toda la masa se haya mezclado de manera homogénea (tarea que nos puede llevar entre 20 min y media hora), lo vertimos en una fuente y dejamos enfriar para que la masa adquiera consistencia. Transcurrido el tiempo necesario vamos tomando pequeñas porciones de la masa y dándole forma de croqueta. Las pasamos por harina huevo y pan rallado. Se frien en abundante aceite caliente.

Natalia Muñoz

Foto: <http://www.sabor-artesano.com/>



Las croquetas de jamón: tapa típica de casi todas las regiones españolas

La teleadicción: ¿la adicción del momento?

Buscando la definición de los términos de esta expresión más o menos reciente, podría decirse que la teleadicción consiste en el hábito de quien se deja dominar por el uso de la televisión. Lo cual no aclara el momento a partir del cual ese hábito deja de ser controlable por el sujeto.



¿Es la teleadicción el hábito del momento? ¿Qué público está afectado? ¿Sólo los jóvenes o también los adultos?

¿Es una cuestión de número de horas? ¿De contenido de programas? ¿O de la relación que mantenga uno con su hábito? Parece más probable

que se trate de esto último, a fin de cuentas la relación que establece uno con la televisión es como la que se puede establecer con el mundo: tan

real y verdadero como se considere o afecte.

En sí mismo un hábito no es bueno ni malo sino que es el uso, o abuso, que de él se hace lo que lo convierte en saludable o peligroso.

La cuestión entonces no es salvar o demonizar a la televisión sino al propio espectador y el mundo en el que vive.

Javier Asensio Lobos

Foto: <http://borjaprietolistandodesde1974.blogspot.com/2009/08/adicciones-veraniegas.html>

¿Qué es la adicción y qué hace que tantas personas se hagan adictas? ¿Es la televisión la adicción del momento?

Cadena de preguntas

Nivel: elemental—medio

Tiempo: 10 – 15 min.

Objetivo: comunicación y repaso

Materiales: si se quiere se puede utilizar una pelota de tenis o de papel

Procedimiento: los alumnos hacen una cadena, es decir se colocan sentados o de pie, uno detrás de otro. El profesor hace una pregunta sobre el tema que se

está tratando en clase o el tema que se quiera repasar. El alumno que está al lado del profesor responde la pregunta y éste hace otra al alumno siguiente. Se sigue la cadena hasta llegar al final.

El profesor puede bien preparar las preguntas del tema que quiera tratar y escribirlas en la pizarra o bien dejar a los alumnos hacer las preguntas de forma espontánea.

El juego tiene muchas variantes:

también se puede hacer un círculo o dejar que cada uno se quede en su silla si no hay espacio para levantarse y con una pelota se va preguntando de manera arbitraria.

También se pueden preparar las preguntas con anterioridad y discutir tanto las preguntas como las posibles respuestas en plenum en la clase.

Petra Reiter

Boquerones en vinagre

Querid@s amig@s,
estamos empezando a recoger los frutos de nuestros esfuerzos. Cada vez tenemos más visitas en nuestro blog y muchas de las recetas que colgamos son de nuestros lectores que o no las quieren colgar ellos mismos o no quieren publicar su nombre.

Sea como fuere, os queremos agradecer vuestro apoyo y ayuda,

a todos los que nos mandan sus recetas y comparten sus experiencias con nosotros y a los que visitan nuestra página y hacen que con ello nos sintamos más grandes.

Aún así necesitamos vuestras impresiones para poder mejorar y seguir creciendo. Escribénos un mail con vuestras propuestas, vuestras impresiones, ideas... para

Que con ello nos podamos cada vez acercar a vuestros deseos y necesidades

¡Muchas gracias a todos por su esfuerzo!

Coordinadora del blog

Natalia Muñoz

boqueronesenvinagre.wordpress.com

MUÑOZ Sprachendienste
Sprach- und Lerninstitut für Spanisch
Hernsteinerstraße 34
A-2560 Berndorf
Austria

Contacto:

Teléfono: + 43 660 2182644

Mail: office@sprachendienste.at

Colaboradores de este número:

Javier Asensio Lobo

Petra Reiter

Natalia Muñoz

Equipo de Muñoz Sprachendienste

Querid@s amig@s,

este trimestre os presentamos un reportaje del día europeo de las lenguas, un día que todos nosotros como ciudadanos europeos deberíamos celebrar. Además nos hemos concentrado en el tema gastronómico por excelencia: las tapas, con una receta tan típica como deliciosa: las croquetas.

Para nuestros profesores de español un tema de gran importancia para las clases: la teleadicción

¡Qué disfrutéis leyendo!



Lorena Muñoz Izarra
Directora académica

www.sprachendienste.at

Nuestro copyright

Querid@s amig@s, gracias a vosotros y a vuestro apoyo y ayuda vamos creciendo poco a poco, nuestro trabajo se va desarrollando, mejorando. Conservar la calidad en nuestro trabajo sigue siendo un tema de gran importancia para nosotros por lo que nos esforzamos al máximo para poder ofrecer a nuestros lectores, seguidores, admiradores, en fin, a vosotros, lo mejor de nuestros esfuerzos e ideas. Este ha sido el motivo por el que hemos creado una licencia **Creative Commons** (copyright) para así poder poner nuestro material a vuestra

disposición no sin ello olvidar la propiedad intelectual que como creadores de las obras merecemos.

La licencia que hemos escogido y que sirve para todos los datos, documentos y archivos que podáis descargar en nuestras páginas es la siguiente:

Reconocimiento -

NoComercial -

SinObraDerivada:

En cualquier explotación de la obra autorizada por la licencia hará falta reconocer la autoría, no se permite un uso comercial

de la obra original ni la generación de obras derivadas.

Con esta licencia **Creative Commons** nosotros mantenemos nuestros derechos de autor pero permitimos copiar y distribuir nuestras obras.

Igualmente respetamos todos los datos que utilicemos de otros autores siendo éstos nombrados en nuestra obras.

¡Gracias!



Licencia Creative Commons