

SPANISH WORKSHOP

Presented by Zane Karpenko
Turiba University

LLO Meeting, 28th of May 2013

General information

- Target audience: adults, knowledge level from A1
- Time needed: aprox. 15 min in class, 20 min investigation online
- Type of exercise: group work in class, individual studies online
- Skills trained: grammar, vocabulary, cultural studies

The exercise

- To separate the different word groups
- To organize them into a recipe (using the tense appropriate for the language level)
- To investigate online the history and traditions of the dish
- If possible – try the dish

The words

Separa las palabras:

limpiar, colador, sal, tomates, retirar, pepinos,
pan, verde, maduro, triturar, aceite, trozo,
cortar, limpiar, molde, ajo, viangre, diente,
sazonar, introducir, batidora, cucharada,
grande, corteza

Gazpacho



Šis projekts tika finansēts ar Eiropas Komisijas atbalstu. Šī publikācija [paziņojums] atspoguļo vienīgi autora uzskatus, un Komisijai nevar uzlikt atbildību par tajā ietvertās informācijas jebkuru iespējamo izlietojumu.

La receta

- 6 tomates, 1/2 pequeño, 1 de pimiento verde, 1 diente de, 2 rebanadas de de molde, 3 cucharadas de, 1 de vinagre, sal;
- **Elaboración de la receta de**:
- la corteza de las rebanadas de, córtalas en tiras y después en dados.
- Colócalos en una jarra
- los, los cortas y añádes a la jarra.
- Pela el, el de ajo y el pimiento, pícalos e introdúcelos en la jarra.
- Vierte 1/2 l de agua, el aceite y el Sazona a tu gusto y con la eléctrica.
- Pásalo por un, en el frigorífico (1 hora, mínimo) para que se enfríe bien.

Online investigation suggestions

- Region of origin
- History of the dish
- Traditions
- Popularity in the world
- Similarities with your country
- Origin of the name
- Cultural impact etc.

Additional information

- Check the grammar here:

<http://conjugador.reverso.net/conjugacion-espanol.html>

<http://www.conjugacion.es/>

- Information about the dish:

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/gazpacho.htm>

<http://www.solocarnes.com/ver-articulo.php?id=80>

<http://www.chefuri.com/v4/reportaje-sobre-el-gazpacho-192.html>

- Food blogs and recipes

<http://cocinayrecetas.hola.com/cocinafacil/20110816/gazpacho-andaluz/>

<http://www.dosefes.com/funandfood/blog/receta-de-cocinafacil-gazpacho-casero/>

<http://elcocinero.fi.el.com/2007/05/22/gazpacho-para-novatos/>

Questions?

Thank you!