

Secuencia: Viajar con los sentidos

Objetivo: Imaginar un viaje a partir de los cinco sentidos

— — —
¿Qué sabes de estos lugares y las imágenes?
¿Qué ves? ¿Qué olores imaginás? ¿Qué sabores? ¿Qué sonidos=



Cataratas del Iguazú, Misiones,
Argentina



Tamales nortños, plato típico argentino

¿Qué sabes de estos lugares y las imágenes?

¿Qué ves? ¿Qué olores imaginás? ¿Qué sabores? ¿Qué sonidos=

Choripan.



Tango argentino. Competición. Mundial de Tango.

Patagonia argentina

Podemos viajar con los cinco sentidos. ¿Cuáles son?



v__st__



__d__



t__ct__



g__st__



__lf__t__

a. El siguiente texto es un...

... completa con las vocales.

El siguiente texto habla de una costumbre social, ¿cuál es?

Una de las historias que cuenta **su posible origen** se relaciona con el placer de los **sentidos**. Antes de su invención, los bebedores gozaban del perfume del vino, paladeaban su sabor, admiraban el color a trasluz y sentían su calidez a través de la copa. Faltaba el oído para que la satisfacción otorgada por el vino fuera completa. Entonces, un árabe de la corte de Harún al-Rashid tuvo la formidable idea de entrechocar las copas para evocar los deleites de la música”

¿Qué me recomendás en tu región o ciudad?

En Corbeil-Essonnes, tenés que probar....
El lugar más lindo para salir a caminar es....

En Ile-de-France, sí o sí, tenés que ver....
En Ile-de-France, uno de los aromas más lindos es....
En Ile-de-France, tenés que probar....

- 1-Escuchá los comentarios de una mujer chilena y otra argentina,
—hablando sobre sus ciudades y luego completá la tabla.
- 2- Grabá un audio de un minuto para responder a esa pregunta.

Cuidad	Qué le gusta de la ciudad	Qué le molesta de la ciudad	Qué le recomienda a un turista
Santiago de Chile			
Buenos Aires			

El asado

Actividad de representación

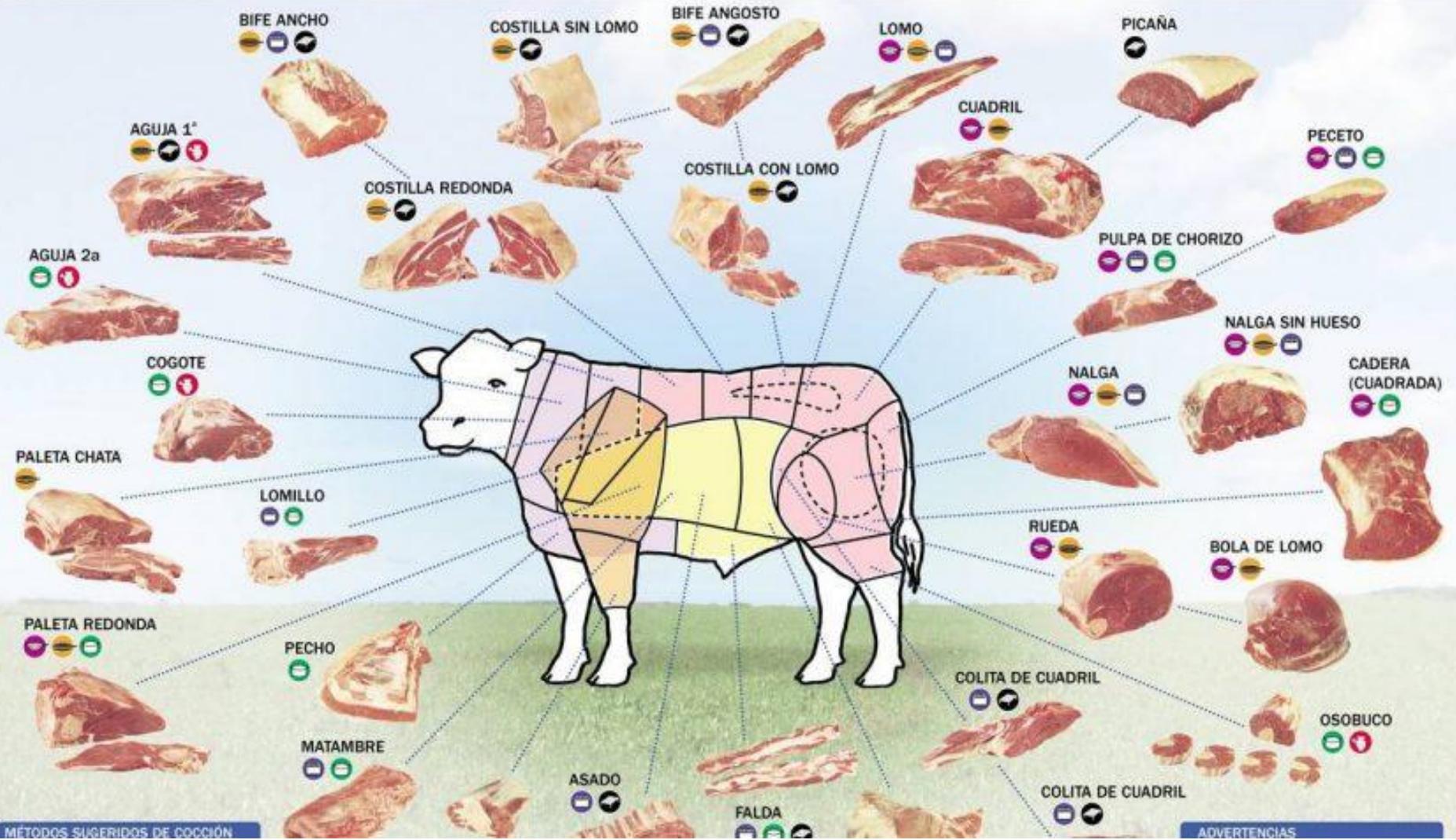


El asado

— — —

El asado es un ritual en el cual se realizan varias actividades, podemos encontrar allí una tradición argentina que se formó a partir de elementos autóctonos (el consumo de vaca) y de diferentes migrantes:

- En general, los asados se hacen para más de cuatro personas. No se hace “asado para uno”.
- El asador prepara el fuego con carbón o leña.
- Los demás preparan las bebidas (fernet o vino) y las ensaladas.
- Primero se “pica” (grignote, picoler) algo de queso o embutidos (jamón, salami).
- Luego, se traen los embutidos: choripan, morcilla, salchicha.
- Finalmente se sirven, en varias rondas, los cortes de carne: Vacío,





Asado de
verdura



EL ASADOR:
ES EL ÚNICO
QUE PUEDE
TOCAR EL
ASADO.
AL FINAL DEL
ASADO SE LO
APLAUDE.



ESTAR SIN REMERA SE DICE "ESTAR EN CUERO/S"

EL ASADOR: ES EL ÚNICO QUE PUEDE TOCAR EL ASADO. AL FINAL DEL ASADO SE LO APLAUDE.

SODA (SE MEZCLA CON VINO)

ENSALADAS

EL CUCHILLO DEL ASADOR

MORCILLA



Actividad: Elijan una escena de la imagen y represéntenla



Frases del asado

¿Para cuándo están los chori?
¡Me muero de hambre!

¿Falta mucho para la carne?

¿Me pasás la ensalada?

Está tan tierna la carne que se corta con cuchara

¿Me pasarías, si fueras tan amable, el vino?

¡¡¡Un aplauso para el asador!!!

