

DÍA GASTRONÓMICO!!!

Miércoles 22 Diciembre 2010



En clase de francés de 4º ESO, como actividad de final del primer trimestre, se ha realizado un trabajo sobre la gastronomía en diversos países francófonos. Se hicieron cuatro grupos:



- MARINA, EVA, ESTHER y LETI *sobre la gastronomía de SUIZA y BÉLGICA.*
- SAÚL y DANI *sobre la gastronomía de GUADALUPE*
- MARTA y SAMUEL *sobre la gastronomía de MARTINICA*
- LARA, CARLA y ÁLVARO *sobre la gastronomía de FRANCIA*



Todos los grupos expusieron sus trabajos mediante power point y vídeos que contenían fotos e información sobre las comidas principales, bebidas, dulces típicos y festividades. Unos días después, el 22 de Diciembre fuimos a la cocina del instituto a poner en práctica la teoría de nuestros trabajos:



- *El grupo de SUIZA y BÉLGICA hizo una fondue de carne que nos prestó amablemente Chelo.*
- *El grupo de GUADALUPE hizo una macedonia de frutas.*
- *El grupo de MARTINICA hizo un refresco de mango.*
- *El grupo de FRANCIA hizo dos quiches lorraine y unas crêpes.*



Fue una mañana muy agitada, nadie paraba quieto. Mientras unos cocinaban lo suyo, otros preparaban lo demás.

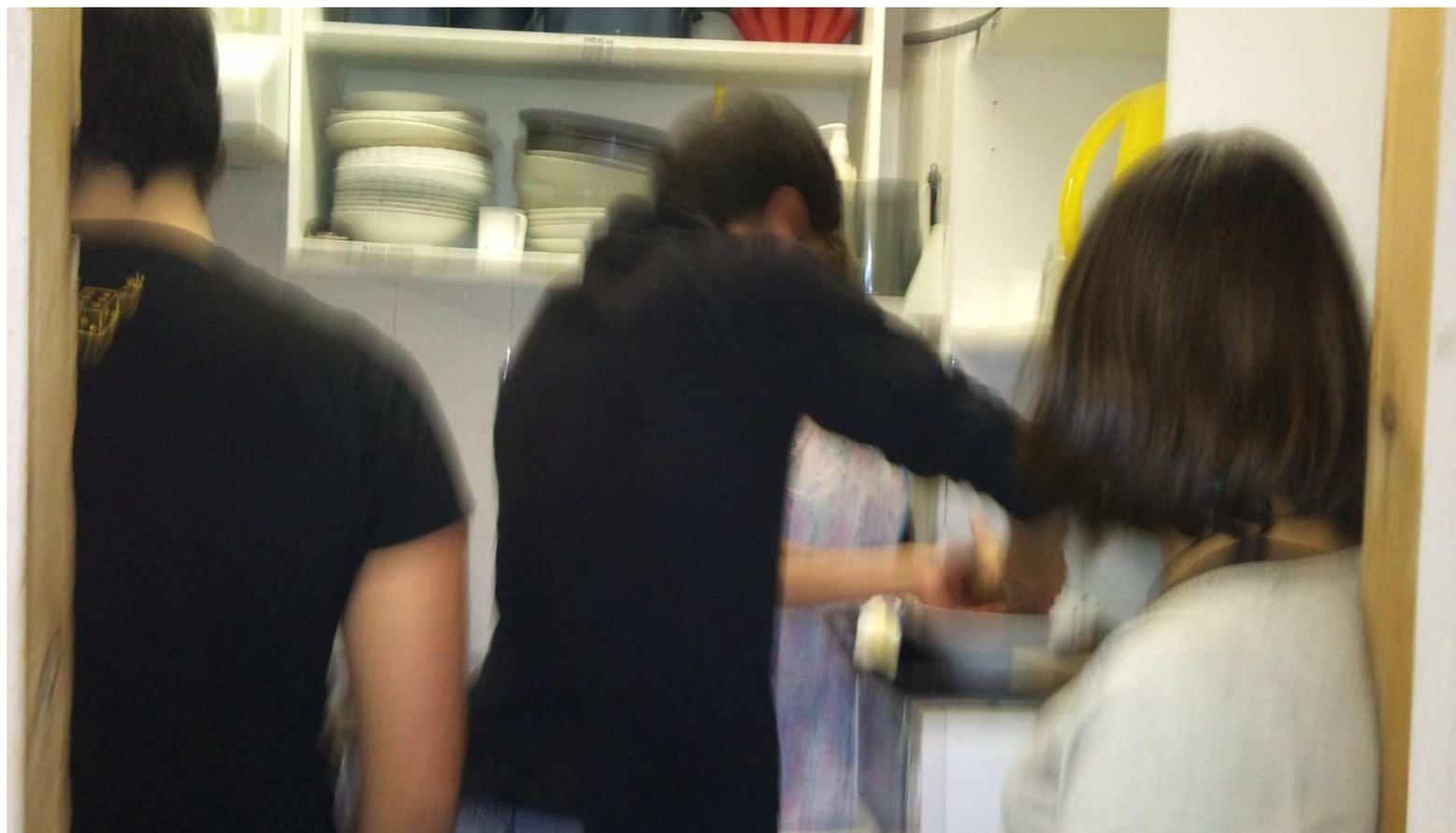
Todos participamos en todo, mientras Saúl y Dani cortaban la fruta para su macedonia, Marta y Samuel hacían el refresco de mango que llevamos para los profesores. Álvaro, Marina y Eva preparaban las crêpes, Esther y Leti preparaban la fondue y Lara, Carla e Isa hacían las quiches. Una de ellas, la primera la repartimos entre los profesores y la segunda nos la comimos nosotros.



LA FONDUE



CON LAS MANOS EN LA MACEDONIA



DÁNDOLE A LOS CRÊPES



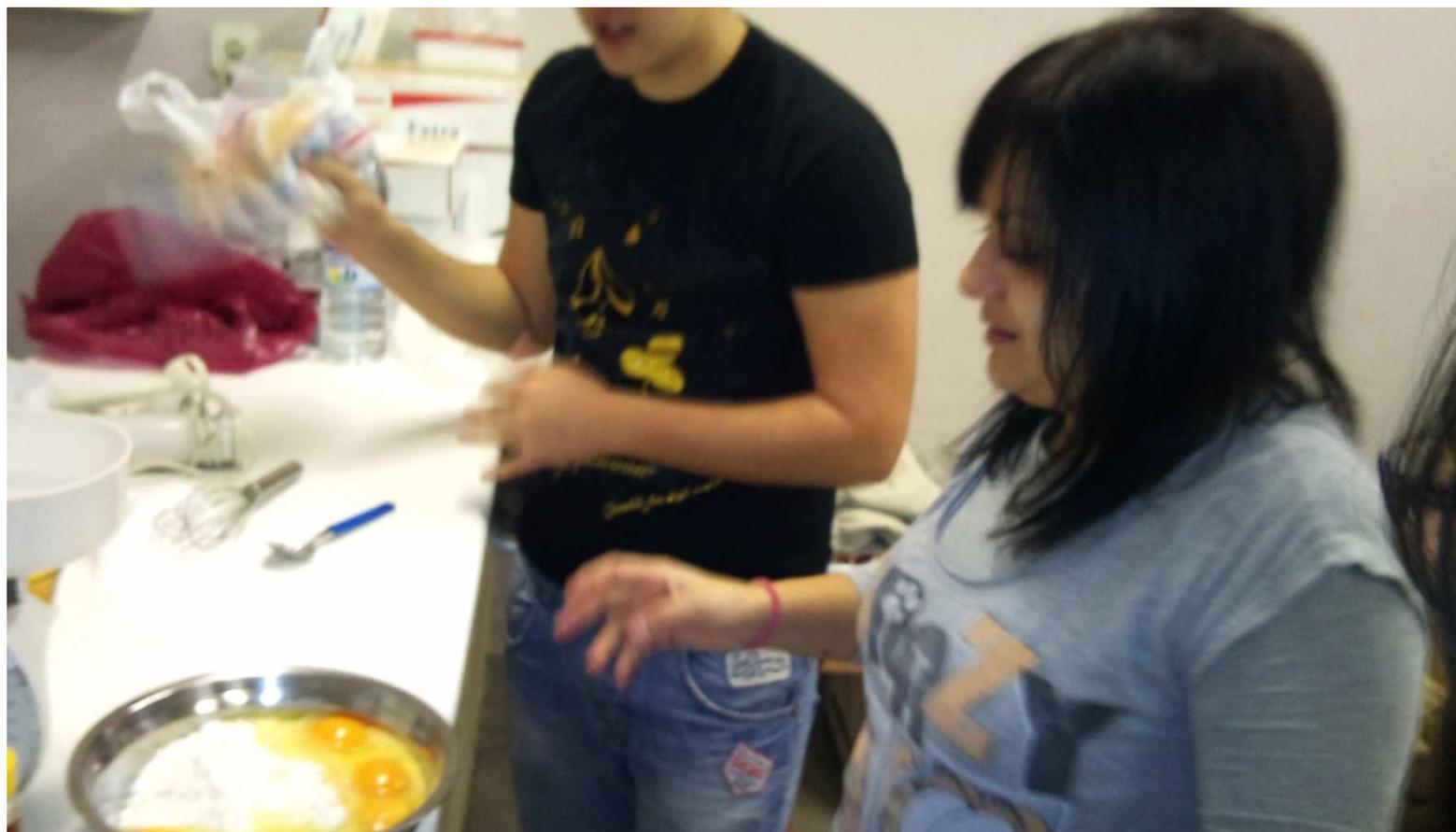
ANECDOTAS

Evidentemente nos ocurrieron muchas ese día: cuando Álvaro y Eva intentaron hacer las crêpes, no funcionaba la cocina. Estuvimos un buen rato para darnos cuenta de que había saltado la luz.

Había que usar mantequilla para las crêpes y como estaba muy dura, se nos ocurrió la brillante idea de meterla en el microondas....y salió completamente derretida.



HUEVO A LA BASURA...



Algún incidente hubo al poner los huevos para la mezcla de las crêpes...en vez de ponerlo en la ensaladera, se tiró a la basura: ¡cosas que pasan!

Marina y Leti nos enseñaron lo peligrosas que puede llegar a ser una licuadora, intentando licuar unos mangos saltó un trozo...como un misil.

Con Saúl aprendimos otros modos de partir un coco con un rodillo, es algo rudimentario pero funcionó.



El caso es que aunque hubo un jaleo increíble lo pasamos muy bien y nos reímos mucho. Tuvimos muchas visitas de alumnos y profesores que también degustaron nuestros platos. Nosotros mismos no hacíamos más que ir y venir, entre participar en el concurso de pizarras, llevar nuestros platos a la sala de profes, llevar personalmente porciones de quiches a algún profe que estaba en clase, etc

Ahora unas fotillos que resumen un poco la mañana que pasamos tan divertida :



ÑAM ÑAM, CRÊPES Y QUICHE



CADA UNO A LO SUYO!!



MOMENTO RELAX



Y LO DEJAMOS TODO RELUCIENTE



CONCENTRADÍSIMAS!!

