

## TRABAJAR UN VÍDEO: HACER UNA ENSAIMADA

### MATERIAL PARA EL PROFESOR Y SOLUCIONES

<https://youtu.be/IM-wSYeUkcY>



<b>Nivel de español:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Final de A1.</li><li>• A2.</li></ul>
<b>Conocimientos previos:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presente de indicativo.</li><li>• “Se” impersonal.</li><li>• Perífrasis de obligación.</li><li>• Pronombres de objeto directo de tercera persona.</li><li>• Determinantes posesivos.</li><li>• Determinantes indefinidos de cantidad.</li><li>• Condicional del tipo 1.</li></ul>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poner en práctica los conocimientos previos.</li><li>• Aprender vocabulario de los alimentos y de la cocina.</li><li>• Comprensión oral de los pasos de una receta de cocina.</li></ul>

## SOLUCIÓN DE LOS EJERCICIOS PROPUESTOS

**1. ANTES DE VER EL VÍDEO:** Completa este texto con los verbos en presente de indicativo, como el ejemplo.

Ten en cuenta las oraciones impersonales con “se”.

La ensaimada (ser) \_\_\_\_\_ es \_\_\_\_\_ un postre de masa fermentada que (llevar) \_\_\_\_\_ LLEVA \_\_\_\_\_, principalmente, harina de trigo, agua, azúcar, huevos y manteca de cerdo. Normalmente, las ensaimadas se (comer) \_\_\_\_\_ COMEN \_\_\_\_\_ rellenas de cabello de ángel, crema, chocolate o sin nada. Si no la (rellenar, nosotros) \_\_\_\_\_ RELLENAMOS \_\_\_\_\_, la (llamar, nosotros) \_\_\_\_\_ LLAMAMOS \_\_\_\_\_ ensaimada lisa.

La ensaimada (ser) \_\_\_\_\_ ES \_\_\_\_\_ un producto típico de la isla de Mallorca, la más grande de las Islas Baleares (España). Los mallorquines (elaborar) \_\_\_\_\_ ELABORAN \_\_\_\_\_ este dulce, como mínimo, desde el siglo XVII, cuando ya (haber) \_\_\_\_\_ HAY \_\_\_\_\_ referencias escritas. La ensaimada, sobre todo, se (comer) \_\_\_\_\_ COME \_\_\_\_\_ en fiestas: los domingos, en comidas populares, en Navidad... Si (viajar, tú) \_\_\_\_\_ VIAJAS \_\_\_\_\_ a Mallorca, seguro que (ver, tú) \_\_\_\_\_ VES \_\_\_\_\_ turistas que (volver) \_\_\_\_\_ VUELVEN \_\_\_\_\_ a su país con una ensaimada como parte de su equipaje.

En 1854, un empresario (abrir) \_\_\_\_\_ ABRE \_\_\_\_\_ una pastelería en Madrid que (llamarse) \_\_\_\_\_ SE LLAMA \_\_\_\_\_ La Mallorquina. Esta pastelería (hacer) \_\_\_\_\_ HACE \_\_\_\_\_ popular el dulce en la capital.

Si (hacer, tú) \_\_\_\_\_ HACES \_\_\_\_\_ una ensaimada casera (tener, tú) \_\_\_\_\_ TIENES \_\_\_\_\_ que tener mucha paciencia, porque su elaboración (necesitar) \_\_\_\_\_ NECESITA \_\_\_\_\_ tiempo y mimo. 😊

**2. DURANTE EL VISIONADO DEL VÍDEO:** En el vídeo, Biel te explica cómo hacer una ensaimada. Escribe los ingredientes que usa con la cantidad y en orden cronológico.

**Para la masa**

1. \_\_\_ 250 GRAMOS \_\_\_ **de** \_\_\_ HARINA DE TRIGO \_\_\_.
2. \_\_\_ 80 GRAMOS \_\_\_ **de** \_\_\_ AZÚCAR \_\_\_.
3. \_\_\_ UN POQUITO \_\_\_ **de** \_\_\_ AGUA \_\_\_.
4. \_\_\_ UN \_\_\_ HUEVO \_\_\_.
5. \_\_\_ 25 GRAMOS \_\_\_ **de** \_\_\_ MANTECA DE CERDO \_\_\_.
6. \_\_\_ UNOS 70 GRAMOS \_\_\_ **de** \_\_\_ LEVADURA FRESCA \_\_\_.

**Después**

7. \_\_\_ ACEITE DE GIRASOL \_\_\_.
8. \_\_\_ MUCHA \_\_\_ \_\_\_ MANTECA DE CERDO \_\_\_.
9. \_\_\_ UN POCO \_\_\_ **de** \_\_\_ AZÚCAR GLAS \_\_\_.

**3. DESPUÉS DE VER EL VÍDEO:** Elige la opción correcta (☒) según el vídeo. Puede haber más de una opción correcta.

1. Podemos ver la cara de Biel...	a) durante todo el vídeo.	<input type="checkbox"/>	b) al principio del vídeo.	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) al final del vídeo.	<input type="checkbox"/>	d) al principio y al final del vídeo.	<input type="checkbox"/>
2. La ensaimada es típica de...	a) Las Palmas.	<input type="checkbox"/>	b) Mallorca.	<input checked="" type="checkbox"/>
3. ¿Cuántos ingredientes necesitamos para la masa?	a) 6.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) 8.	<input type="checkbox"/>
4. ¿Qué ingrediente hay que reservar para el final de la mezcla?	a) La levadura.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) El huevo.	<input type="checkbox"/>
5. La masa tiene que estar...	a) muy seca.	<input type="checkbox"/>	b) un poco pegajosa.	<input checked="" type="checkbox"/>
6. ¿Qué hay que hacer después de amasar durante 1 minuto?	a) Doblar la masa y hacerla rodar.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) Esperar 1 minuto.	<input type="checkbox"/>
7. ¿Cuál es el sustantivo de “reposar”?	a) Reposado.	<input type="checkbox"/>	b) Reposo.	<input checked="" type="checkbox"/>
8. ¿Qué hay que hacer antes de incorporar la levadura a la masa?	a) Calentarla.	<input type="checkbox"/>	b) Diluirla en agua.	<input checked="" type="checkbox"/>
9. ¿Cómo estiramos la masa?	a) Con aceite.	<input type="checkbox"/>	b) Con un rodillo.	<input checked="" type="checkbox"/>
10. ¿Con qué untamos la masa cuando está estirada?	a) Con manteca de cerdo.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) Con manteca de vaca.	<input type="checkbox"/>
11. ¿De dónde viene la palabra “ensaimada”?	a) Del catalán.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) Del eusquera.	<input type="checkbox"/>

12. Después de enrollar la masa, tiene forma de...	a) donut.	<input type="checkbox"/>	b) churro.	<input checked="" type="checkbox"/>
13. La espiral tiene que estar...	a) bien apretada.	<input type="checkbox"/>	b) con espacio para crecer.	<input checked="" type="checkbox"/>
14. ¿Cuánto tiempo tiene que reposar la espiral?	a) Mínimo unas 15 horas.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) Menos de 15 horas.	<input type="checkbox"/>
	c) 24 horas.	<input type="checkbox"/>	d) 15 horas o más.	<input checked="" type="checkbox"/>
15. ¿Qué ayuda a la fermentación de la ensaimada?	a) Poner un cazo con agua tibia.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) Mirar la ensaimada cada hora o cada dos.	<input type="checkbox"/>
	c) El calor.	<input checked="" type="checkbox"/>	d) El churro.	<input type="checkbox"/>
16. Para hornear la ensaimada...	a) precalentamos el horno a ciento sesenta grados.	<input type="checkbox"/>	b) ponemos calor arriba y abajo.	<input checked="" type="checkbox"/>
17. ¿Cuánto tiempo hay que hornear la ensaimada?	a) Unos 13 minutos.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) Más de 15 minutos.	<input type="checkbox"/>
18. Justo después de hornear la ensaimada...	a) esperamos un poco.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) ponemos azúcar.	<input type="checkbox"/>
19. Biel dice que la ensaimada se puede rellenar con...	a) Nueces.	<input checked="" type="checkbox"/>	b) Mantequilla.	<input type="checkbox"/>
	c) Chocolate.	<input checked="" type="checkbox"/>	d) Puré de patata.	<input type="checkbox"/>
	e) Aceitunas.	<input type="checkbox"/>	f) Crema.	<input checked="" type="checkbox"/>
20. ¿Cuál es el ingrediente principal de esta receta?	a) El azúcar glas.	<input type="checkbox"/>	b) La manteca.	<input checked="" type="checkbox"/>