

Los contenidos socioculturales en la didáctica de las lenguas extranjeras

RAFAEL HAENSCH DUEÑAS

Escuela Oficial de Idiomas de Benidorm (Alicante)

rahadue@alumni.uv.es

SANTIAGO VICENTE LLAVATA

Centro de Educación de Personas Adultas *Camp Rodó* (Palma de Mallorca)

sanvilla2001@yahoo.es

1. Introducción

En la didáctica de las lenguas extranjeras, uno de los aspectos más comprometidos tanto desde el punto de vista de la planificación del currículo, como desde el punto de vista de la metodología, es la presentación y desarrollo didáctico de los contenidos socioculturales en el contexto del aula.

Si consultamos la referencia legal de los diferentes niveles de aprendizaje, podremos comprobar la importancia de estos contenidos: “El alumno deberá adquirir un conocimiento de la sociedad y la cultura de las comunidades en las que se habla el idioma objeto de estudio, ya que una falta de competencia en este sentido puede distorsionar la comunicación”¹. De este modo, el texto legal hace referencia a posibles intermitencias en el proceso de comunicación debido a un conocimiento insuficiente de la realidad sociocultural inmediata.

A partir de estos presupuestos teóricos, el objetivo de nuestra intervención propone planificar y desarrollar, en forma de unidad didáctica, una de las realidades socioculturales más representativas de la Comunidad Valenciana: la gastronomía.

Para tal finalidad, disponemos de un material de trabajo en forma de obra lexicográfica, que será la referencia básica durante el desarrollo de la unidad didáctica propuesta. El *Vocabulario cultural específico de la Comunidad Valenciana* presenta como objetivo principal describir las realidades socioculturales de la Comunidad Valenciana –*Sociedad, Política, Instituciones, Fiestas, Gastronomía, Juegos y Deportes, Medio Ambiente, Arquitectura Popular*, etc.-, constituidas en una forma léxica dada. En el caso que nos ocupa, nos centraremos exclusivamente en las palabras que hacen referencia a la gastronomía de los municipios que comprenden la Comunidad Valenciana.

La explotación didáctica de este tipo de vocabulario específico está sobradamente justificada, puesto que en los diferentes materiales didácticos dedicados al aprendizaje de una lengua extranjera, se dejan entrever términos culturales referidos a un grupo humano delimitado geográficamente y culturalmente. Así, tanto en la mayor parte de los libros de texto como en algunos diccionarios (entre otros, Haensch 2006), podemos encontrar una mención expresa a estas voces culturales.

2. Planificación de la experiencia didáctica

El objetivo final de la actividad propuesta es que los estudiantes conozcan un aspecto sociocultural de gran presencia en toda cultura: la gastronomía. Para tal fin, hemos querido basar nuestra propuesta en el enfoque por tareas, puesto que resulta un instrumento metodológico privilegiado, en la medida en que atiende el proceso de enseñanza-aprendizaje como un proceso dinámico y multifuncional entre los diferentes elementos del proceso mencionado.

¹ Real Decreto 1629/2006, de 29 de diciembre, por el que se fijan las enseñanzas comunes del nivel intermedio y avanzado de las enseñanzas de idiomas de régimen especial.

De este modo, como punto de partida, hemos diseñado una tarea final, que consistirá en la preparación de un encuentro gastronómico de la Comunidad Valenciana. A partir de este proyecto final, se entienden otras actividades parciales, que son las que proporcionarán a los estudiantes las herramientas léxicas, gramaticales y discursivas para poder preparar con éxito la tarea final.

Asimismo, los objetivos de la experiencia didáctica propuesta están orientados en dos direcciones: por un lado, hacia el motivo central de esta propuesta, que es conocer la gastronomía valenciana. Por otro lado, a partir de la opción metodológica del enfoque por tareas, esta experiencia didáctica se convierte asimismo en un escenario privilegiado para trabajar aspectos relevantes de la gramática y del discurso, como el uso de los diferentes tiempos verbales, un vocabulario amplio de alimentos, la estructura discursiva de los géneros textuales propuestos, etc.

Estos son, por tanto, los objetivos comunicativos, entendidos como capacidades, que han de alcanzar los estudiantes:

- Conocer la gastronomía local de la Comunidad Valenciana.
- Establecer comparaciones con otro tipo de gastronomía que conozca el alumno y, sobre todo, con la suya propia.
- Conocer un inventario amplio de alimentos, así como sus combinaciones más frecuentes.
- Conocer el uso y el significado social de los platos más representativos.
- Ser capaz de explicar, en la interacción oral y escrita, los platos más representativos de la gastronomía valenciana.
- Ser capaz de redactar algunos géneros textuales relacionados con la programación de una jornada gastronómica, como anuncios publicitarios, invitaciones y programaciones culturales.
- Ser capaz de debatir tópicos sobre la cultura y la sociedad meta.

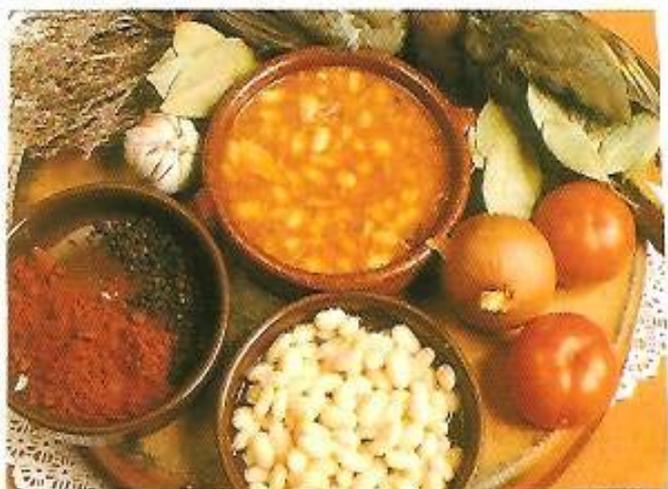
Respecto del nivel de aprendizaje, de acuerdo con los objetivos propuestos y con la naturaleza del tópico que presentamos, esta experiencia didáctica está dirigida a un nivel intermedio-avanzado (Nivel B1, en el *Marco europeo de referencia para las lenguas*). Asimismo, dado el vínculo estrecho con la sociedad de la mayor parte de los contenidos socioculturales, también puede orientarse a un curso de especialización, como español para fines comerciales o empresariales, en el que los alumnos presentan unos conocimientos previos de nivel intermedio.

Respecto de la temporalización, esta experiencia didáctica se desarrollará, como mínimo, entre cuatro y ocho sesiones, puesto que al conjunto de tareas posibilitadoras y de comunicación que diseñaremos, hemos de añadir la tarea final, esto es: organizar un encuentro gastronómico de la Comunidad Valenciana, cosa que supone poner en práctica una serie de conocimientos de tipo instrumental muy variados, especialmente con respecto a la redacción y adecuación de los diferentes géneros textuales que han de elaborar para dar difusión al encuentro: invitaciones, menús, bases del concurso, anuncios publicitarios en prensa y en radio, etc.

3. Desarrollo de la experiencia didáctica

A fin de proporcionar los elementos necesarios para la consecución de la tarea final, hemos de iniciar la macroactividad comunicativa con una actividad introductoria, que englobe tanto los conocimientos previos de los estudiantes, como las aptitudes que muestran respecto al tópico propuesto.

De este modo, una actividad introductoria que puede resultar motivadora y, al mismo tiempo, productiva, consiste en comprobar los mismos estudiantes los conocimientos previos de los que parten sobre los alimentos más frecuentes en español, mediante imágenes de productos alimenticios como las que siguen, junto con otros soportes que nos proporcionan las tecnologías de la información y de la comunicación, como búsquedas en Internet, visionado de documentos audiovisuales, etc.





De todas las especialidades gastronómicas de la Comunidad Valenciana, quizás sea la paella el plato más conocido internacionalmente. Sin embargo, la cocina valenciana no termina aquí; junto a esta popular comida que reúne productos de la tierra y el mar, cada población tiene una o varias recetas tradicionales, para sorpresa de los paladares más exigentes. El arroz se cocina de mil formas distintas: *arròs negre*, caldoso, al horno, a la marinera, con costra, *rossejat*, etc.

Las verduras de la huerta, los pescados y mariscos frescos, y las carnes de caza o de corral se combinan según antiguas recetas locales, presentes en las cartas de los restaurantes: *fideuà*, gazpachos, embutidos, *all i pebre*, *cruet de peix*, salazones de pescado, etc.



Las naranjas, las uvas de mesa del Vinalopó, los nísperos de Callosa d'En Sarrià y las cerezas de la montaña alicantina sobresalen a la hora de los postres, junto con los turrones, el *arnadí*, los helados y la horchata de Alboraya.

Al hablar de los vinos, le recomendamos los cavas, el tinto y el rosado joven de Utiel-Requena, el Fondillón de Alicante, los blancos del Alto Turia y los licores tradicionales alicantinos: el herbero y el café-licor. Acompañe sus comidas con vinos con denominación de origen: Alicante, Utiel-Requena y Valencia.

El arroz admite infinidad de formas en su preparación. Aquí incluimos dos posibles recetas para su elaboración.



Paella

400 gr. de conejo; 400 gr. de pollo; 250 gr. de judías verdes; 150 gr. de tavella; 150 gr. de garrafón; 1 tomate maduro; 500 gr. de arroz; 8 cucharadas de aceite; una pizca de pimentón dulce; azafrán y sal

Preparación: En una paella al fuego echamos el aceite y una vez caliente ponemos la carne troceada, la sofreímos bien y añadimos las judías verdes, el garrafón y la tavella. Seguimos con el sofrito unos ocho minutos y echamos el tomate rallado. Movemos un poco y agregamos el arroz, el pimentón, el azafrán y el agua. Al hervir ajustamos de sal.

Arroz a banda

500 gr. de arroz; 1 cebolla grande; 1 tomate maduro; 4 ajos; 10 cucharadas de aceite; azafrán; sal
Para el caldo de pescado: pescados de roca (escorpa, gallinetes, ciotas...), cebolla, laurel, patatas y tomate maduro.

Preparación: En una paella al fuego calentamos el aceite y sofreímos la cebolla picada, los ajos laminados y el tomate rallado. A continuación añadimos el arroz junto con el azafrán y después el caldo. Cuando hierva, ajustamos de sal.

A continuación, otra de las actividades posibilitadoras que podemos realizar consiste en recopilar información sobre la gastronomía valenciana, principalmente a partir de producciones textuales reales. Estas informaciones serán dos: por un lado, la información turística proporcionada por la Conselleria de Turisme, en su folleto *Gastronomía*; por otro lado, los estudiantes dispondrán de la información que hemos preparado en forma de definición sobre los platos más representativos de la gastronomía valenciana en el *Vocabulario cultural específico de la Comunitat Valenciana*. Asimismo, en lo que respecta a esta última fuente de información, disponemos de la definición en inglés y en alemán, que puede resultar interesante en el trabajo de comparación de las diferentes estructuras sintácticas. Con esta información, los estudiantes han de interiorizar y asimilar el léxico necesario, especialmente formas verbales, para redactar sus propios textos. Asimismo, esta información también servirá para asimilar la forma de imbricar los diferentes elementos discursivos de los géneros textuales que trabajarán en el aula, esto es: las descripciones gastronómicas y las recetas, como la que sigue:

Gaspacho marinero

Raciones: para 4 personas

Ingredientes: 1 kg. de morralla, 4 trozos de mero, 2 tomates maduros, 3-4 dientes de ajo, 100 gr. de cebolla, 8 mejillones, 8 almejas, 4 cigalas, 4 gambas rojas, 1 cucharadita de *pebrella*, 100 gr. de harina, 25 gr. de levadura, sal, aceite.

Preparación: Para elaborar la torta de gaspacho verter en un bol la harina, una pizca de sal y la mitad de la levadura, agregar agua y preparar una masa. Tapar con un paño húmedo y transcurrida una hora derretir en un poco de agua la otra mitad de la levadura e incorporarla. Dejar que la masa repose durante 8 horas. Transcurrido ese tiempo formar con ellas bolitas del tamaño de una nuez y estirarlas con el rodillo. Hornear unos 10 minutos con el horno a 160°.

Preparar un fondo con la morralla. En una sartén freír la ñora y picarla junto a los ajos crudos en un mortero. Añadir el tomate rallado crudo y reservar. En el aceite de freír la ñora verter la cebolla cortada en pequeños trozos. Cuando esté “al dente”, agregar el pescado y el marisco. En unos minutos, cuando se abran los mejillones y las almejas añadir el picado de ajo, ñora y tomate. Incorporar el caldo de la morralla, previamente colado, la *pebrella* y sazonar. Dejar hervir 5 minutos y a continuación agregar la torta de gaspacho, desmenuzada. El plato debe quedar meloso, ni con demasiado caldo, ni muy seco.

En cuanto a las actividades de comunicación, proponemos las siguientes, que presentan como objetivo común la interacción en el aula y la negociación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Actividad 1

Después de haber leído algunas definiciones del *Vocabulario cultural específico*, los estudiantes, agrupados en grupos de 3 personas como máximo, redactarán 5 ó 6 preguntas sobre los platos recogidos en el vocabulario. A continuación, estableceremos un turno de pregunta-respuesta entre los diferentes grupos, a fin de que ellos mismos, sin que mediatice la figura del profesor como transmisor de conocimientos, puedan informarse unos a otros. Ganará el grupo que consiga acertar más preguntas.

Actividad 2

Redacción de los diferentes géneros textuales (anuncios publicitarios, invitaciones y programación de la jornada). Para esta actividad agruparemos a los estudiantes en tres grupos; de este modo, unos se centrarán en la producción de los anuncios de publicidad; un segundo grupo, en las invitaciones y, finalmente, un tercer grupo redactará una breve programación de actos que, como hemos avanzado, consistirá en una serie de degustaciones de platos típicos de la Comunidad Valenciana.

Actividad 3

Puesta en común del material trabajado y de las producciones textuales resultantes mediante una exposición oral semidirigida por el profesor.

4. Reflexiones finales

A largo de estas páginas, hemos podido comprobar cómo el vocabulario cultural específico de una lengua constituye un subconjunto verdaderamente decisivo para asegurar la comunicación en situaciones comunicativas reales.

Por esta razón, hemos de destacar la idoneidad del enfoque por tareas para la integración del vocabulario cultural específico en el marco de las cuatro destrezas comunicativas.

Las obras que recogen este subconjunto léxico, los “vocabularios de civilización” o “vocabularios culturales específicos”, pueden concebirse, desde la didáctica de las lenguas extranjeras, como principio metodológico y, al mismo tiempo, como material altamente productivo en el inmediato contexto del aula y, asimismo, fuera de ella, como complemento facilitador de la comunicación interpersonal e intercultural.

Bibliografía

- Breen, M. P. (1990). “Paradigmas actuales en el diseño de programas de lenguas”. *CL&E* 7, pp. 7-32.
- Estaire, S. y Zanón, J. (1990). “El diseño de unidades didácticas mediante tareas: Principios y desarrollo”, *CL&E* 7: 54-90.
- Gastronomía* (2004). València: Generalitat Valenciana.
- Haensch, G. y Omeñaca, C. (2004). *Los diccionarios del español en el siglo XXI*, 2ª edición corregida y aumentada. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- _____, G. y Haberkamp de Antón, G. (1996). *Kleines Spanien-Lexikon. Wissenswertes über Land und Leute*, 2ª ed. Múnich: Beck Verlag.
- _____, G. y Fischer, P. (1996). *Kleines Frankreich-Lexikon. Wissenswertes über Land und Leute*, 2ª edición. Múnich: Beck Verlag.
- _____, G. [et alii]. (2006). *Diccionari Català-Alemany*, 2ª edición. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- Haensch Dueñas, R. y Vicente Llavata, S. (2006). *Vocabulari cultural específic de la Comunitat Valenciana*. Beca del Pla d’Estudis del Valencià Actual (EVA) València: Generalitat Valenciana.
- Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (2002). *Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza y evaluación*.
- Real Decreto 1523/1989, de 1 de diciembre, por el que se fijan los contenidos mínimos para el primer nivel de las enseñanzas especializadas de idiomas.

Real Decreto 423/2005, de 18 de abril, por el que se fijan las enseñanzas comunes del nivel básico de las enseñanzas de idiomas de régimen especial.

Real Decreto 1629/2006, de 29 de diciembre, por el que se fijan las enseñanzas comunes del nivel intermedio y avanzado de las enseñanzas de idiomas de régimen especial.

SALT 3.0. (2005). Valencia: Generalitat Valenciana. Versión disponible en cederrón y desde la página web www.cult.gva.es/polin.

Apéndice: Adaptación del *Vocabulari cultural específic de la Comunitat Valenciana* para el aula de Español como Lengua Extranjera²

| Vocabulario cultural específico | español | atalán / valenciano | alemán |
|---------------------------------|--|--|---|
| agua de Valencia | Bebida alcohólica elaborada a base de jugo de naranja, azúcar y cava. | Beguda alcohòlica elaborada a base de suc de taronja, sucre i cava. | Alkoholisches Getränk aus frischgepressten Orangensaft, Zucker und Sekt. |
| allioli | Salsa elaborada a base de ajos pelados y picados en mortero, a los cuales se añade aceite en pequeñas cantidades. | Salsa elaborada a base d'allis pelats i picats en morter, als quals s'afig oli en quantitats menudes. | Typische Knoblauchsoße, für die Knoblauchzehen in einem Mörser zerdrückt werden und dann mit Öl und Eigelb vermischt werden, eine Art Knoblauchmayonaise. |
| allipebre | Guiso popular de la Albufera de Valencia, elaborado con anguilas troceadas y un sofrito de ajos picados y condimentado con gran cantidad de pimienta. | Guisat popular de l'albufera de València, elaborat amb anguiles trossejades i un sofregit d'allis picats i condimentat amb gran quantitat de pebre roig. | Volkstümliches Gericht aus der <i>albufera</i> von Valencia, aus Aalstücken, die mit Knoblauchzehen und einer großen Menge von rotem Paprika in Olivenöl gebraten werden. |
| blanc i negre 1 | Helado artesanal elaborado a base de leche merengada, café granizado y canela. | Gelat artesà elaborat a base de llet merengada, café granissat i canella. | Eisbecher mit Baisereis, frappiertem Kaffee und Zimt. |
| blanc i negre 2 | Bocadillo popular elaborado a base de longanizas (<i>blanco</i>) y morcilla (<i>negro</i>). Generalmente, se suele acompañar de ↑ <i>allioli</i> . | Entrepà popular elaborat a base de llonganisses (<i>blanc</i>) i botifarres (<i>negre</i>). Generalment, se sol acompanyar d'↑ <i>allioli</i> . | Belegte Baguette mit einer dunklen und einer weißen Bratwurst, normalerweise mit ↑ <i>allioli</i> . |
| | Comida típica de las comarcas meridionales de la Comunidad Valenciana y de otros territorios, como las Islas Baleares, consistente en una sopa de pescado o de marisco, cocinada a base de un sofrito de cebolla y | Menjar típic de les comarques meridionals de la Comunitat Valenciana i d'altres contrades, com ara les Illes Balears, consistent en una sopa de peix o de marisc, cuinada a base | Gericht, das typisch ist für die südlichen Regionen des Landes Valencia und für die Balearen. Es handelt sich um eine Fisch- oder Meeresfrüchesuppe mit einer Soße aus |

² Disponemos de una versión inglesa del *Vocabulari cultural específic de la Comunitat Valenciana* que, por motivos diversos, no nos ha sido posible incluir en esta experiencia didáctica.

| | | | |
|--------------------------------|---|--|---|
| caldereta | tomate, sal, pimentón, agua, etc., al que se añaden rebanadas finas de pan, generalmente tostado, en el momento de servirla. Como representantes célebres de la <i>caldereta</i> , destaca la <i>caldereta de langosta</i> , típica de Santa Pola y la <i>caldereta de bogavante</i> . | d'un sofregit de ceba i tomaca, sal, pimentó, aigua, etc., al qual s'afigen llesques fines de pa, generalment torrat, en el moment de servir-la a taula. Com a representants célebres de la <i>caldereta</i> , destaca la <i>caldereta de llagosta</i> , típica de Santa Pola i la <i>caldereta de llamàntol</i> . | gesottener Zwiebel, Tomaten, Salz und Paprika, der getoastete Brotstreifen hinzugefügt werden. Bekannt sind die Langustencaldereta aus Santa Pola und die <i>caldereta de llamàntol</i> . |
| esgarrat | Plato típico de la Comunidad Valenciana, elaborado a base de pimiento rojo asado, aceite de oliva, ajo crudo finamente cortado y abadejo desmenuzado. | Plat típic de la Comunitat Valenciana, elaborat a base de pimentó roig rostit, oli d'oliva cru, all cru finament tallat i abadejo esmicolat. | Typisches valencianisches Gericht aus roter Paprika, Olivenöl, Knoblauch und Kabeljaustücken, kalt serviert. |
| fartó | Barrita de pasta similar a la ensaimada hecha de harina, agua o leche, levadura, huevos, aceite y azúcar, que se come principalmente acompañando la horchata. | Barreta de pasta semblant a l'ensaïmada feta de farina, aigua o llet, llevat, ous, oli i sucre, que es menja sobretot mullat en l'orxata. | Traditionelles Gebäck, länglich und aus Hefeteig, das zur Horchata serviert wird. |
| fideuada ("fideuà") | Comida de pescado, típica de la comarca de La Safor y, especialmente, de la ciudad de Gandía, elaborada a base de fideo grueso, caldo de pescado de morralla, sofrito de cebolla, tomate, pimentón, calamares y sepia troceados, gambas, cigalas y un picadillo de jugo de limón, perejil y ajos. | Menjar de peix, típic de la comarca de la Safor i, especialment, de la ciutat de Gandia, elaborat a base de fideu gros, caldo de peix de morralla, sofregit de ceba, tomaca, pimentó roig, calamars i sépia trossejats, gambes, escamarlans i una picada de suc de llima, jolivert i alls. | Nudelpaella. Fischgericht aus Nudeln, Fischsud, Zwiebeln, Tomaten, rotem Paprika, Tintenfisch und Garnelen. |
| garrofó | Verdura de baina grande, blanca y plana, utilizada principalmente para cocinar la ↑ paella valenciana. | Verdura de fesol gran, blanc i pla utilitzat principalment per a cuinar la ↑ paella valenciana. | Spezielle Bohnenart, sehr flach, groß und weiß, die für die Zubereitung der ↑ <i>paella valenciana</i> verwendet wird. |
| horchata | Refresco típico elaborado a base de agua de avena y del tubérculo llamado <i>chufa</i> . | Refresc típic elaborat a base d'aigua de civada i del tubèrcul anomenat <i>xufa</i> . | Erfrischungsgetränk aus Gerstensaft. |
| mocadorada ("mocadorà") | Regalo que hacen tradicionalmente los novios a sus novias el día 9 de octubre, día de Sant Donís y día de la Comunidad Valenciana, que consiste en un pañuelo que envuelve unos dulces de mazapán de diferentes formas y colores | Regal que es fan els nòvios tradicionalment a València el dia 9 d'octubre, diada de Sant Donís, que consisteix en un mocador de cap que embolica uns dolços de massapà de diferents formes i colors que | Geschenk, das der Mann seiner Partnerin am 9. Oktober, dem Tag des heiligen Donis, übergibt. Es sind in ein Halstuch eingewickelte Marzipanbombons, die farbenfroh die Gemüsesorten des |

| | | | |
|----------------------|--|---|---|
| | que representan los frutos de la Huerta de Valencia, alrededor de dos figuras de pastel más grandes, denominadas <i>piuleta</i> y <i>tronador</i> . | representen els fruits de l'Horta de València, al voltant de dos figures de pastís més grans, anomenades <i>piuleta</i> i <i>tronador</i> . | Landes darstellen und daneben zwei größere Marzipanrollen, als <i>piuleta</i> i <i>tronador</i> bezeichnet. Man könnte den 9. Oktober als eine Art valencianischen Valentinstag bezeichnen, wobei am selben Tag auch der valencianische Nationalfeiertag begangen wird im Gedenken an die Rückeroberung Valencias durch die Christen. |
| nardo | Bebida alcohólica típica de la población de Villajoyosa, elaborada a base de café granizado y ajenojo, consumido especialmente durante las fiestas de ↑ <i>Moros y Cristianos</i> . | Beguda alcohòlica típica de la població de la Vila Joiosa, elaborada a base de café granissat i absenta, consumida especialment durant les festes de ↑ <i>Moros i Cristians</i> . | Alkoholisches Getränk, typisch bei den Fest der ↑ <i>Moros i Cristians</i> in La Vila Joiosa, aus frappierten Café und Absynth. |
| olla de Nadal | Comida consistente, típica de las comarcas interiores de Alicante y Valencia, que se consume durante varios días por medio del aprovechamiento de los varios ingredientes que presenta. De esta manera, el primer día se toma la sopa, las pelotas de carne y demás carne y embutidos; el segundo día, el arroz con el caldo; y el tercer día, la denominada <i>roba vella</i> , preparado culinario con las carnes sobrantes, picadillos y sofritos con cebolla y tomate. | Menjar consistent, típic de les comarques interiors d'Alacant i València, que es consumeix durant diversos dies per mitjà de l'aprofitament dels diversos ingredients que presenta. D'esta manera, el primer dia es pren la sopa, les pilotes de carn i la resta de carn i embotits; el segon dia, l'arròs amb el caldo; i el tercer dia, l'anomenada <i>roba vella</i> , preparat culinari amb les carns sobrants, picades i sofregides amb ceba i tomaca. | Eintopfgericht aus Alicante und Valencia, bei dem nach Weihnachten die Restzutaten verwendet werden. Am ersten Tag die Suooe mit den Knödeln und dem Fleisch, am zweiten Tag der Reis mit Brühe und am dritten Tag, die sogenannte <i>roba vella</i> mit dem Restfleisch, gesotten mit Zwiebel und Tomaten. |

| | | | |
|--------------------------|--|---|---|
| paella valenciana | Plato emblemático y representativo de la cocina valenciana, elaborado a base de arroz, pollo, conejo, ↑ <i>garrofó</i> , ↑ <i>tavella</i> , ↑ <i>ferradura</i> , aceite de oliva, ↑ <i>vaquetes</i> , ajo pelado y picado, tomate maduro pelado, pimentón molido, azafrán, sal y una rama de romero. | Plat emblemàtic i representatiu de la cuina valenciana, elaborat a base d'arròs, pollastre, conill, ↑ <i>garrofó</i> , ↑ <i>tavella</i> , ↑ <i>ferradura</i> , oli d'oliva, ↑ <i>vaquetes</i> , all pelat i picat, tomaca madura pelada, pebre roig mòlt, safrà, sal i una rama de romer. | Berühmtestes Reisgericht aus dem Land Valencia aus Huhn, Kannedinchen, verschiedenen einheimischen Bohnen (↑ <i>garrofó</i> , ↑ <i>tavella</i> , ↑ <i>ferradura</i>), Öl, Knoblauch, Tomaten, gemahlenem Paprika, Safran und Rosmarin. |
| titaina | Salsa muy típica de l'Horta de València, elaborada a base de tomate, atún, pimiento verde largo, una gran cantidad de aceite de oliva, piñones, una poca canela y una cucharada de azúcar. | Salsa molt típica de l'Horta de València, elaborada a base de tomaca, tonyina, pimentó verd llarg, una gran quantitat d'oli d'oliva, pinyons, una poca canella i una cullerada de sucre. | Typische Soße in Valencia aus Tomaten, Thunfisch, grünem Páprika, Olivenöl, Pinienkernen, Zimt und Zucker. |
| torrada | Comida colectiva con motivo de una celebración o de una festividad, consistente en cocinar a la brasa carne de cordero, embutido, etc. y acompañarlo con ↑ <i>allioli</i> . | Menjada col·lectiva amb motiu d'una celebració o d'una festivitat, consistent a cuinar a la brasa carn de corder, embotit, etc. i acompanyar-ho amb ↑ <i>allioli</i> . | Typisch valencianisches Grillfest. |