

THE BANQUET OF CLEOPATRA EL BANQUETE DE CLEOPATRA

1743–44 Giambattista Tiepolo

ACTIVIDADES **ANTES** DE LA VISITA

NIVELES: Early, Middle Years



1. En la página <http://cvc.cervantes.es/ensenanza/> haz clic en “Mi mundo en palabras”. Haz clic en “fiesta de disfraces” y después en “El mundo de Carlos”. Selecciona “Yo hago una tarta” y aprende y practica vocabulario relacionado con las fiestas en las secciones “Escucha y elige” y “Lee y arrastra”.

2. Contesta estas preguntas:

¿Te gusta la comida que ha comprado este niño? ¿Por qué?

¿Qué comprarías tú?

3. ¿Cómo podría ser la comida más sana?

Ordena las letras y con estos ingredientes y otros que tú quieras añadir prepara platos sanos para una fiesta de cumpleaños.

ecehl, sovehu, reduvar, tafur, escapdo, narce,

1.

2.

3.

4.

5.

6.

.....

.....

.....

**NIVELES: Early, Middle, Later Years**

- ¿Conoces algún plato típico de la cocina de Hispanoamérica o de España?
¿Qué ingredientes lleva?
- Has invitado a tus amigos a una cena en tu casa. Vamos a poner la mesa. Une con una línea cada objeto con su nombre.

**plato****cuchara****tenedor****cuchillo****copa****vaso****servilleta****mantel**



NIVELES: Middle, Later Years

6. Vamos a poner la mesa para una ocasión formal. Lee el siguiente texto y completa las frases.

Después de poner el mantel, se colocan los platos de la siguiente manera: primero el plato de presentación o bajoplató, encima irá el plato llano. A continuación, y dependiendo del menú, se sitúan encima el resto de los platos: el hondo si se empieza por algo caliente; el de entremeses si se comienza por estos, o el cuenco de gazpacho o la taza de consomé con su plato si son estos los entrantes elegidos. A la izquierda se ponen el plato de pan y sobre este se puede poner la servilleta (de tela).

En cuanto a los cubiertos, recordemos que el tenedor va a la izquierda, y la cuchara y el cuchillo a la derecha y se colocan, en vertical, en orden inverso al uso. Es decir, los primeros en ser utilizados se ponen en la parte exterior y el resto, por riguroso orden de utilización: a la derecha, la cuchara, luego el cuchillo de entremés y, finalmente, el cuchillo para el plato principal; a la izquierda, el tenedor de entremés y el que se utilizará para el plato principal. La cucharilla y el tenedor de postre se sitúan, en horizontal, entre el bajoplató y las copas.

Las copas se colocan conforme se sirven los vinos, de izquierda a derecha. Aquí debe considerarse que el orden comienza del más suave al más fuerte: primero agua, luego vino blanco y, finalmente, el tinto.

En el centro de la mesa van el salero, el pimentero y el mostacero. Las vinagreras no deben llevarse a una mesa puesta para invitados. Lo correcto es servir la vinagreta o salsa ya hecha en una salsera. La jarra del agua y el decantador también se colocan en el centro, aunque pueden dejarse en el carrito de servicio o en un mueble auxiliar.

Las fuentes de aperitivos se sitúan a lo largo de la mesa para que todos los comensales puedan llegar a ellos. La sopa o las legumbres se presentan en una sopera que se coloca en el centro de la mesa o bien se acerca a cada invitado para que cada uno se sirva. Lo mismo sucede con las fuentes de carne o pescado.

A la hora del postre, si es dulce, viene ya servido en el plato. Si se trata de fruta, se sirve en un frutero que debe colocarse en el centro de la mesa.

Para el café, se pone una taza con su platito delante de cada comensal y se lleva la cafetera, la lechera y el azucarero a la mesa.

- a. un comensal es
- b. el recipiente en el que se sirve el vino se llama
- c. el recipiente para servir la pimienta se llama
- d. el recipiente para servir la mostaza se llama
- e. el recipiente para servir el agua se llama
- f. el recipiente desde el que se sirve el vino se llama
- g. los aperitivos, la carne y el pescado se sirven en

7. Dibuja y recorta los objetos mencionados en los ejercicios 5 y 6. Usa un adhesivo multiuso para pegarlos en su sitio siguiendo las instrucciones del ejercicio 6.

8. Lee estas definiciones y pega los recortes del ejercicio 7 en la categoría que corresponda.

| | |
|---|---|
| <p>vajilla Conjunto de platos, fuentes, tazas, etc., que se destinan al servicio de la mesa.</p> | <p>cristalería Parte de la vajilla que consiste en vasos, copas y jarras de cristal.</p> |
| | |
| <p>cubertería Conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y utensilios semejantes para el servicio de mesa.</p> | <p>mantelería Juego de mantel y servilletas</p> |
| | |

¿SABES QUE...?

Hasta el siglo XVI era costumbre que los invitados a la mesa trajesen su propio cuchillo. La costumbre de poner un tenedor a cada comensal empezó en Italia también en el siglo XVI; hasta entonces, la comida se comía con las manos.

**NIVELES: Later Years****9. Une cada tipo de pintura con su definición.**

Comprueba tus respuestas consultando la entrada “pintura” en el Diccionario de la lengua española (www.rae.es)

rupestre al pastel al fresco al temple a la acuarela al óleo

- La que se hace con colores diluidos en agua.
- La que se hace en paredes y techos con colores disueltos en agua de cal y extendidos sobre una capa de estuco fresco.
- La hecha con colores desleídos en aceite secante.
- La que se hace sobre papel con lápices blandos, pastosos y de colores variados.
- La hecha con colores preparados con líquidos glutinosos y calientes, como el agua de cola.
- La prehistórica, que se encuentra en rocas o en cavernas.

10. Comprensión lectora / escritura.

Busca información en www.arteespana.com sobre los estilos artísticos de los siglos XVII y XVIII y sobre el pintor Giambattista Tiepolo y anota las características principales relacionadas con:

- composición
- temas
- colores
- público
- técnica