



Claves y notas didácticas  
Itinerarios gastronómicos

Nivel: B1

## Los polvorones

*por Silvia Peron  
con la revisión lingüística de Marta Lozano Molina*

**Nivel:** B1

### Objetivos del Marco Común Europeo de Referencia

#### Comunicación

Disponer de suficiente vocabulario, estructuras, fórmulas aprendidas, así como de una gran variedad de funciones lingüísticas para abordar temas gastronómicos.

#### Cultura

Identificar los elementos más significativos y universales del mundo de la gastronomía.

### Actividad 1

#### Di si las afirmaciones siguientes son verdaderas (V) o falsas (F)

- |  |   |
|--|---|
| 1. Los polvorones son un tipo de bizcocho            | F |
| 2. Se comen durante todo el año                      | F |
| 3. Su nombre se debe a su consistencia               | F |
| 4. Sus ingredientes principales son harina y manteca | V |
| 5. Son originarios de Andalucía                      | V |
| 6. Se cocinan al horno                               | V |
| 7. Pueden contener limón o chocolate                 | V |



8. Pueden llevar encima harina, trocitos de turrón o almendras V

## Actividad 2

### Ahora, corrige las afirmaciones falsas.

1. Los polvorones son un tipo de bizcocho F  
Los polvorones son mantecados.
2. Se comen durante todo el año F  
Se comen durante todo el año solo en Navarra.
3. Su nombre se debe a su consistencia F  
Se debe al hecho de que llevan encima harina que parece polvo.

## Actividad 3

### Busca la traducción de estas palabras relacionadas con el mundo de la cocina:

1. Vassoio: bandeja
2. Mestolo: cuchara de palo
3. Frullatore: licuadora
4. Mattarello: rodillo
5. Ciotola: bol
6. Colino: colador
7. Vassoio: bandeja
8. Piastra: plancha
9. Pan di spagna: bizcocho
10. Biscotto: galleta
11. Cuocere al forno: cocinar al horno
12. Cuocere a bagno Maria: cocinar a baño de María
13. Cuocere allo spiedo: asar
14. Cuocere in padella: cocinar en la sartén
15. Mescolare: mezclar