

## Quixote's cookery: Literatura a la carta

*Geeta B. Vaswani Bulchand  
IES César Manrique*

# Experiencias didácticas

Conjugar literatura, cocina, química e historia pudiera parecer una locura, la misma locura que hizo famoso a nuestro hidalgo Don Quijote de la Mancha, el protagonista de este artículo. ¿Podemos acercar a nuestro alumnado a la literatura y la historia del siglo XVI a través de sus olores y sabores? En este artículo presentamos un proyecto interdisciplinar que pretende abordar la historia del Quijote de una manera más cercana, sensitiva y si mezclamos bien los ingredientes, muy apetitosa.

### Seleccionando ingredientes

Este año nos hemos propuesto acercar a nuestro alumnado de 3º de la ESO del IES César Manrique la historia del Quijote de una manera diferente a través de un proyecto interdisciplinar en el que participan las materias de Lengua Castellana y Literatura, Física y Química y Geografía e Historia.

El trabajo coordinado entre distintas materias resulta fundamental

para que nuestro alumnado obtenga una visión global de la realidad en la que vivió nuestro caballero andante, el personaje más influyente de la historia de la literatura universal.

Además, contamos con la colaboración del profesorado y alumnado del ciclo de cocina del Centro Integrado de Formación Profesional Zonzamas, por lo que este proyecto no es solo un proyecto interdisciplinar sino también un proyecto inter-centros.

### Calentando fogones

Empezamos, como no podía ser de otra manera, con la lectura de la adaptación del Quijote seleccionada desde la materia de Lengua Castellana y Literatura, una de las lecturas obligatorias en este nivel.

Mientras avanzamos con el libro, el alumnado diseña un logotipo y plantea distintos títulos para el proyecto. Entre las diferentes propuestas, se realiza un concurso para seleccionar el logo





y el título más originales.

Para que la lectura del Quijote resulte más amena, visitamos con nuestro alumnado las cocinas del Zonzamas donde nuestros compañeros del ciclo de cocina nos descubrieron, por medio de una Masterclass, los secretos de la cocina propia del Quijote, enseñándonos los pasos para su elaboración y los alimentos y especias típicas de este siglo. ¡Qué mejor manera de entender el Quijote que pudiendo olerlo y degustarlo!

### **Cocinando a fuego lento**

Para profundizar en la esencia del Quijote, desde la materia de Química el alumnado elabora los aceites, perfumes, ungüentos, y cómo no, el famoso bálsamo de fierabrás, imprescindible para que nuestro prota-

gonista pudiera sobrevivir a tantos lances tortuosos y equívocos desafortunados. De esta manera, nuestro alumnado puede acercarse a los olores que se percibían en la Edad de Oro de nuestras letras.

El contexto histórico en el que se desenvuelve la vida de nuestros protagonistas se aborda desde la materia de Geografía e Historia a través de la elaboración de una pirámide estamental, en la que los alumnos y las alumnas irán colocando a los diferentes personajes que aparecen en el libro en función de su condición social. Igualmente, realizan la “ruta de don Quijote”, un mapa con los sitios que van descubriendo a lo largo de la lectura del libro, siguiendo las andanzas del caballero a lomos de su fiel Rocinante.

Antes de pasar a los fogones, des-

---

*¡Qué mejor manera de entender el Quijote que pudiendo olerlo y degustarlo!*

---



---

*... el alumnado crea “el recetario perdido del Quijote”. Con un listado de los ingredientes propios de la época, y tomando como base lo aprendido en la masterclass, el alumnado deben inventar distintas recetas similares a las de la época, y redactar paso a paso, el proceso para su elaboración.*

---

de la materia de Lengua Castellana y Literatura, el alumnado crea “el recetario perdido del Quijote”. Con un listado de los ingredientes propios de la época, y tomando como base lo aprendido en la masterclass, el alumnado deben inventar distintas recetas similares a las de la época, y redactar paso a paso, el proceso para su elaboración.

#### **A deleitar el quijote**

Con el recetario del Quijote, el alumnado elabora en su casa el plato que ha ideado, como paso previo a la gran final de masterchef. Las recetas más originales y sabrosas se llevan a las cocinas de CIFP Zonzamas para ser preparadas por nuestro alumnado, ayudado por los estudiantes del ciclo de cocina, que hacen de jurado en la elección del plato que haría salivar a Sancho Panza.

Otro grupo de alumnos y alumnas, caracterizados como los distintos personajes del Quijote, dan vida a la pirámide estamental elaborada en la materia de Geografía e Historia mientras la materia de Química expone los ungüentos y bálsamos y explica su proceso de elaboración.

Consideramos que con este proyecto interdisciplinar el alumnado aplica lo aprendido a la realidad y entiende que el conocimiento no está fraccionado, sino que todo está relacionado entre sí, obteniendo una visión de conjunto que da sentido a lo aprendido.

De esta forma el alumnado adquiere un aprendizaje práctico y funcional, verdaderamente significativo, sintiéndose protagonista de su propio proceso de aprendizaje.

---

#### **BIBLIOGRAFÍA**

*Cervantes, Miguel de (2004): Don Quijote. Adaptación de Agustín Sánchez Aguilar. Barcelona: Vicens Vives.*  
<https://cvc.cervantes.es/artes/gastronomia/recetario/default.htm>