



ESPAD Nivel II

Ámbito de Comunicación Inglés Contenidos

El arte de la publicidad: My favourite dish

En este primer tema del bloque 11, nuestra amiga **Olga** está interesada en intercambiar con sus compañera de piso, Mary, algunas recetas de cocina.

Mary es una apasionada de la cocina, especialmente la mediterránea, y le ha pedido a Olga que le explique cómo hacer algún plato típico de Córdoba. ¿Estás pensando en el mismo que ellas? Efectivamente, se trata del salmorejo.

Para poder explicarle a Mary la receta, Olga va a usar una serie de estructuras, léxico y tipología textual específicos que le ayudarán a exponer los pasos a seguir en una receta de cocina. Por tanto, en este tema aprenderemos:

- El imperativo verbal, para dar instrucciones.
- La estructura del texto instructivo (usado para explicar una serie de pasos para lograr un objetivo).
- Los conectores de secuencia, que sirven para ordenar estos pasos de una forma cronológica.



Imagen en [Pixabay](#) de OpenClipart-Vectors bajo licencia [CC0](#)

1. Be chief cook and bottle washer



¿Entiendes al significado del título de este apartado? Es un *idiom*. Los *idioms* son ese tipo de expresiones que hay en todos los idiomas y que no son fáciles de comprender para los extranjeros, porque sólo se entienden dentro de la cultura donde se usan. En castellano, por ejemplo, decimos "meter la pata" cuando nos equivocamos en algo. Pero un alemán que oyera esto lo entendería de manera literal y se preguntaría ¿Dónde se mete la pata? creyendo que es un acto real. Sin embargo, su significado metafórico o figurado es "equivocarse".

Pues bien, la expresión *Be chief cook and bottle washer*, significa de forma literal "ser jefe de cocina y lavaplatos". Y así es más o menos como se siente Olga desde que se independizó de sus padres y se marchó a trabajar a Portsmouth. Se tiene que encargar de todo ella sola. Limpiar, cocinarse la comida, trabajar en el hospital, hacer la colada... ¡a veces, echa de menos la comodidad de vivir con sus padres!

Olga le da vueltas a todo esto mientras piensa en algo para cenar esa noche. De repente, le ha apetecido una pizza, pero no de las que te traen a casa, sino artesanal. Le parece una buena idea hacer ella misma la masa porque así se las preparaba su madre. Decide mirar en Youtube un vídeo de un episodio de *Kitchen Nightmares* (el *Pesadilla en la cocina* británico) del famoso chef [Gordon Ramsay](#).

A continuación, te dejamos la transcripción del vídeo que Olga vio en Youtube. Como el vocabulario culinario es nuevo para ti, te hemos puesto una ayuda debajo. Fíjate bien en los verbos que están en negrita. Después, verás una explicación sobre ellos.



Imagen en [Flickr](#) de gordon-ramsay-7 bajo licencia CC

Actividad de lectura

How to Make Margherita Pizza at Home

For the pizza dough, **add** yeast to warm water. **Put** in a tablespoon of sugar and **lead** to one side. In a separate bowl, **add** sieved flour, **make** a well and add your olive oil and yeast mixture. **Do** your hands **run in** and **bring** it together. Then **knead** for about ten minutes on a flavoured surface until even and smooth. **Put back** into the bowl, **cover** and **leave** in a cold place to prove.

Once it's roughly doubled in size, **knock** any excess air out. **Place back** on your surface. **Divide** your dough into four bowls and simply **flatten**. **Add** olive oil to a hot pan and **put** in the pizza dough. Pizza is usually cooked in the sheet of the hot oven, but this pan cook method works brilliantly.

As the dough starts to bubble and the base turns golden, **spoon over** a bottle of *passatta*, which is sieved tomatoes, and **tear** in chunks of mozzarella.

Then, simply **transfer** to a hot grill until golden and bubbling. **Finish** with fresh rosemary. I love this classic combination but you can easily adapt it and add your own favourite toppings for a perfect pizza in minutes.

VOCABULARY HELP:

dough: masa	flatten: aplanar
yeast: levadura	pan: sartén
tablespoon: cucharada grande	sheet: bandeja
lead to one side: reservar aparte	oven: horno
sieved flour: harina tamizada	bubble: burbujear
well: pozo	golden: dorado/a
do your hands run in: remover con las manos	spoon over: embadurnar con una cuchara
bring together: mezclar	tear in: echar a pellizcos
knead: amasar	chunks: trocitos
even and smooth: uniforme y suave	rosemary: romero
knock excess of air out: eliminar exceso de aire	

Si quieres ver y escuchar el vídeo con la receta. Haz click aquí debajo.

How to make Margherita pizza at home

Vídeo de Gordon Ramsay en [Youtube](#)



¿Sabrías decir qué les falta a todos los verbos en negrita? Efectivamente, les falta un sujeto delante. Seguramente, te imaginas por qué:

Todos esos verbos están en **imperativo**. Son instrucciones u órdenes a seguir en la receta. El imperativo es el modo verbal utilizado para dar instrucciones, órdenes, recomendaciones, etc.

En inglés, el imperativo tiene sólo dos formas, independientemente de quién o a quién se dé la orden. Al igual que en castellano, damos órdenes afirmativas y negativas. Fíjate:

Go away >>> Vete.

Don't go away >>> No te vayas.

En el siguiente apartado importante, puedes ver cómo usar el imperativo en inglés:

Importante

Imperativo en inglés

Vídeo de Curso de inglés online en [Youtube](#)

Órdenes: Se usa sólo el verbo en infinitivo sin to

Eat!

Drink!

Si la **orden es negativa** se pone delante DON'T

Don't eat!

Don't drink!

Si miras el vídeo de al lado, verás que el imperativo no sólo se usa para dar órdenes. Sirve para instrucciones, sugerencias y consejos.

En este tema, lo vamos a usar sólo para dar instrucciones. En este caso, para realizar una receta de cocina.

Ahora que ya has aprendido lo fácil que es construir el imperativo en inglés, vamos a ver si lo has entendido bien. Realiza los siguientes ejercicios para practicar con el imperativo.

Actividad de lectura

Traduce al inglés las siguientes órdenes. Puedes usar la ayuda de vocabulario que te ofrecemos:

Comer: eat saltar: jump llorar: cry correr: run parar: stop beber: drink trabajar: work

1. ¡Come!
2. ¡Salta!
3. ¡No llores!
4. ¡Corre!
5. ¡Para!
6. ¡No pares!
7. ¡No bebas!
8. ¡Trabaja!

1. ¡Come! >>> Eat!
2. ¡Salta! >>> Jump!
3. ¡No llores! >>> Don't cry!
4. ¡Corre! >>> Run!
5. ¡Para! >>> Stop!
6. ¡No pares! >>> Don't stop!
7. ¡No bebas! >>> Don't drink!
8. ¡Trabaja! >>> Work!

Comprueba lo aprendido

¿Cómo se dice.....?

a) ¡No saltes!

- ☐ jump!
- ☐ don't jump!
- ☐ don't eat!



Solution

1. Incorrecto (Retroalimentación)
2. Opción correcta (Retroalimentación)
3. Incorrecto (Retroalimentación)

b) ¡Ven aquí!

- ☐ Come here!
- ☐ Don't come here!
- ☐ You come here





Solution

1. Opción correcta (Retroalimentación)
2. Incorrecto (Retroalimentación)
3. Incorrecto (Retroalimentación)

c) ¡No corras!

- ☐ you don't run
- ☐ you run
- ☐ don't run!



Solution

1. Incorrecto (Retroalimentación)
2. Incorrecto (Retroalimentación)
3. Opción correcta (Retroalimentación)

d) ¡Sonríe!

Sugerencia

- ☐ Smile!
- ☐ don't smile!
- ☐ you smile



Solution

1. Opción correcta (Retroalimentación)
2. Incorrecto (Retroalimentación)
3. Incorrecto (Retroalimentación)

e) ¡No trabajes más!

Sugerencia

- ☐ You don't work
- ☐ don't work any more!
- ☐ not work!



Solution

1. Incorrecto (Retroalimentación)
2. Opción correcta (Retroalimentación)
3. Incorrecto (Retroalimentación)

¿Te ha quedado claro el uso del imperativo? Seguramente, si vuelves a leer la receta de la pizza Margarita ahora, la entenderás mucho mejor. Si quieres saber cómo le ha salido la receta a Olga, pasa al siguiente apartado. A ver si a Mary también le gusta este plato.

2. A recipe for success



Lee este diálogo entre Olga y Mary. La cena está lista y las dos amigas comen pizza y charlan de recetas de cocina tradicionales:

Olga: Mary! Hurry up! The pizza is ready. Do you want to taste it?

Mary: Pizza! I love it. Did you make the pizza yourself?

Olga: Yes, I did it on my own. I have even made the dough. It is 100% homemade.

Mary: Let me try a piece...hummmm...lovely! It's simply delicious. Is the recipe yours?

Olga: No, it isn't mine. I found it on the Net. It's a Gordon Ramsay's recipe.

Mary: You made it perfectly well. Congratulations! By the way, Olga, do you know how to cook any traditional dish from your homeland, Córdoba? I love Mediterranean cuisine.

Olga: Of course, I do. What kind of dishes are you interested in? Maybe a vegetarian dish?

Mary: You know I love vegetables. One day, I heard about a vegetarian dish called "salmorejo". A friend of mine was on holiday in Andalusia and tasted it. He told me that it was delicious.

Olga: Salmorejo? Are you joking? It is one of my favourite dishes and I can make it for you if you want.

Mary: Thank you, Olga. It would be great. And, could you show me how to cook it?

Olga: That's not a problem. Do you have pencil and paper? Take note!



Imagen en Pixabay de Nerthus bajo licencia CC0

A continuación, vas a ver la receta del salmorejo que Olga le explicó a Mary. El formato de las recetas en inglés es igual que en castellano. Tiene dos partes claramente distinguibles: los ingredientes y el método o elaboración. Opcionalmente, puede haber una tercera parte con algunos consejos (tips). Fíjate en la receta:

My favourite dish

Salmorejo

(chilled tomato soup)

Ingredients

- 6 tomatoes, chopped
- 2 cloves garlic, chopped
- 1/4 cup vinegar
- 1 cup extra virgin olive oil
- 1 tablespoon salt
- 2 day-old Spanish bread rolls, about 3 ounces each, torn into pieces and soaked into 1 cup water for 10 minutes, or 2 fresh rolls, torn into pieces
- 1 egg yolk (optional)
- 3 hard-boiled eggs, peeled and finely chopped
- 3 ounces spanish ham, finely chopped



Imagen en Flickr de Javier Lastras bajo licencia CC

Method

First, in a large bowl, combine the tomatoes, garlic, vinegar, olive oil, salt, and soaked bread and mix well.

Secondly, add the tomato mixture to a blender or food processor and process at high speed until smooth. For an specially smooth texture, pass the pureed mixture through a food mill fitted with the medium plate, and then, if desired, return it to the blender or processor, add the egg yolk, and process until well incorporated.

Then, transfer to a bowl, cover, and refrigerate for at least 4 hours, or until well chilled.

Just before serving, taste the soup and adjust the seasoning with salt. Ladle into chilled soup plates, garnish with the chopped eggs and ham, and serve.

Tip

There is nothing more Spanish than jamón serrano. In this country ham is a national treasure. Cured for at least a year, it has a much deeper flavour and firmer texture than its closest relative, Italian prosciutto. Serve as a 'Tapa' with cheese and olives, or in your favourite Spanish recipe.

Receta adaptada de <http://www.spain-recipes.com/>

VOCABULARY HELP:

bowl: bol, cuenco.

hard-boiled eggs: huevos duros

chopped: picado/a blender: batidora
cloves garlic : dientes de ajo mill: molinillo
bread rolls: bollos e pan chilled: refrigerado
ounces: onzas (30gr aprox.) garnish: acompañar (guarnición)
soaked: empapado/a Ladle: servir con cucharón
egg yolk: yema de huevo

Comprueba lo aprendido

Ahora realiza estos ejercicios de verdadero/falso para ver si has entendido bien la receta de arriba:

Egg yolk is an obligatory ingredient to make salmorejo.

☐ Verdadero ☐ Falso

Falso

1 egg yolk (optional)

The first step is to add the tomato mixture to a blender or food processor and process at high speed until smooth.

☐ Verdadero ☐ Falso

Falso

Secondly, add the tomato mixture to a blender or food processor and process at high speed until smooth.

You must cover and refrigerate the mixture for a minimum of 4 hours.

☐ Verdadero ☐ Falso

Verdadero

Then, transfer to a bowl, cover, and refrigerate for at least 4 hours.

at least : al menos.

Salmorejo is accompanied with chopped eggs and ham.

☐ Verdadero ☐ Falso

Verdadero

Italian prosciutto is as firm as Spanish cured ham.

☐ Verdadero ☐ Falso

Falso

Cured for at least a year, it has a much deeper flavour and firmer texture than its closest relative, Italian prosciutto.

Analicemos paso a paso cómo expresarnos en una receta de cocina. Veamos cómo redactar correctamente cada una de su partes: ingredients, method y tips.

1. Ingredients

Para este apartado, vamos a usar un formato de lista. Colocaremos cada uno de **los ingredientes y sus cantidades de forma esquemática**. Nunca usaremos oraciones completas, sino sólo los nombres de cada ingrediente y su cantidad. Veamos un ejemplo sobre un plato típicamente británico los *muffins* (magdalenas o panecillos dulces):

2 cups whole milk, warmed to 115°

2 tablespoons sugar

2½ teaspoons (one ¼-ounce packet) instant dry yeast

5 cups flour

1½ teaspoons salt

4 tablespoons unsalted butter
1 egg
½ cup semolina flour, divided, for dusting

Otra característica del lenguaje utilizado en esta parte de la receta es que se eliminan todas las palabras que no sean necesarias. Por ejemplo, las preposiciones:

Two cups of whole milk >>> Two cups whole milk
Two tablespoons of sugar >>> Two tablespoons sugar

2. Method

Esta es la parte en la que explicamos los **pasos a seguir**. Usaremos **verbos en imperativo** para dar las instrucciones necesarias. Necesitaremos cierto vocabulario específico sobre los procesos culinarios (cortar, picar, moler, mezclar, añadir, cocer, hornear...). Puedes visitar [esta web](#) si alguna vez necesitas redactar una receta. Pero de momento no te vamos a pedir que te aprendas todo esto. Tan sólo que sepas dónde encontrarlo si alguna vez te hace falta.

Si la receta tiene distintas fases (preparación, procesamiento, emplatado...) usaremos un párrafo distinto en cada una de ellas. Además, ordenaremos todos los pasos usando **conectores de secuencia** (first, second, third, then..) o numeración (1, 2, 3...). Fíjate:

1. In a small bowl, mix the milk, sugar and yeast, then let rest until foamy, 10 minutes.
2. In a medium bowl, mix the flour and salt, then set aside.
3. In the bowl of a stand mixer, add the milk mixture, flour mixture, butter and egg. Knead the dough on medium speed for 5 minutes. Move the dough to a large greased bowl, cover with plastic wrap and allow to prove in a warm place until it has doubled in size, 1½ hours.
4. Flatten the dough and divide into 16 even round balls. Roll out the dough balls to circles. Sprinkle some of the semolina flour pan, then place the dough balls on top. Sprinkle again with more semolina flour and cover with parchment paper. Allow the muffins to prove for 30 minutes more.
5. Heat a large griddle over low heat, melt a small dab of butter and cook the muffins until the tops are golden brown and the insides are light and fluffy, 7 minutes per side.

Tips

En esta última sección del texto, no existen normas o convenciones de estilo en cuanto al lenguaje se refiere, aunque debemos evitar formas verbales personales, siendo preferible usar el imperativo y las expresiones nominalizadas. Es decir, no usar pronombres personales (you, etc) sino infinitivos y participios de presente (verbos en -ing).

If serving immediately, eat as they are. If not, let them aside to completely cool and keep them in a plastic bag.

Es preferible la expresión que hemos subrayado, en lugar de decir:

If you are going to serve immediately, eat as they are...

Importante

A RECIPE STRUCTURE

La estructura de una receta

1. Ingredients	Se redacta en forma de listado. El lenguaje se simplifica eliminando todo lo superfluo. Incluye las cantidades o medidas.
2. Method/elaboration	Se explican los pasos a seguir en la preparación de la receta. Se usan verbos en imperativo. Se ordenan los pasos con conectores de secuencia (first, second, third, then...) o numeración. Se usan distintos párrafos si hay distintos momentos dentro del proceso

	(preparación, elaboración, emplatado...)	
3. Tips	Son consejos que se ofrecen para personalizar nuestra receta o adaptarla a nuestras necesidades. El lenguaje debe ser impersonal.	

Para terminar con este apartado, vas a realizar un ejercicio en el que te daremos partes de distintas recetas de cocina. Deberás indicar con cuál de las tres partes de la receta se corresponden (ingredients-method-tip) y de qué plato se trata. ¿Te atreves?

Comprueba lo aprendido

En los siguientes fragmentos de recetas de cocina, indica en qué parte de la estructura de una receta se encontrarían y también a qué platos se refieren.

FRAGMENTS	PART OF THE RECIPE	NAME OF THE DISH
4 eggs 15 new potatoes 2 onions 3 tablespoons olive oil	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Divide the yoghurt between two small bowls. Scatter the banana on top. Sprinkle with seeds or nuts and serve.	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Serve in pieces as a snack or starter, or as a main course with a light green salad and some mayonnaise. Eat with sangria.	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Jamón serrano is a Spanish ham similar to prosciutto – which you could use instead, although it is a bit more expensive.	<input type="text"/>	<input type="text"/>
½ cup uncooked Valencian Rice per person or 1/3 cup if using Bomba 1 cup chicken stock per person 5 threads saffron per person dissolved in a little white wine 4 tablespoons, or more, olive oil, to cover bottom of pan 1 piece of chicken, such as a thigh, per person ½ to 1 soft chorizo, such as Bilbao or Palacios, per person ½ teaspoon Spanish sweet pimenton (paprika) per person 1 clove garlic per person, minced ¼ cup chopped onion per person ⅓ cup grated tomato (cut in half, grate and discard the skin) per person 2 shrimp or prawns per person 2-4 small clams and/or mussels per person	<input type="text"/>	<input type="text"/>
The easiest way to peel tomatoes is to boil water in a medium saucepan. As soon as water boils, turn off heat and place the tomatoes into the hot water for 1 minute. Carefully remove hot tomatoes. The skin will rub off easily.	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Comprobar respuesta

3. Follow the steps



Sigue los pasos. Es el significado del título de ese apartado. Ya hemos visto que una receta de cocina pertenece a un tipo de textos llamado instructivo (*instruction text*, en inglés). Hemos analizado las características textuales y lingüísticas de algunas recetas y así hemos aprendido a explicar los ingredientes, proceso y ejecución de un plato.

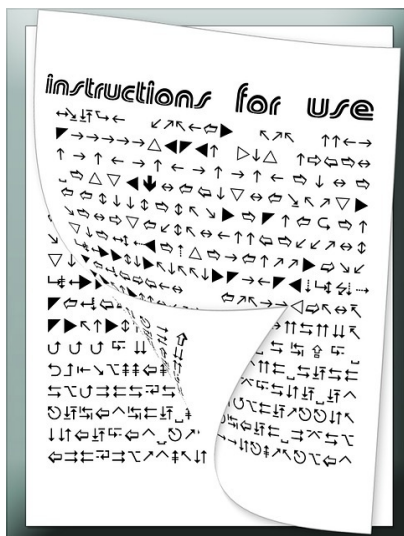


Imagen en Pixabay de geralt bajo licencia CC0

Pero los **textos instructivos** son variados y no se limitan sólo a las recetas de cocina. Podemos decir que un texto instructivo es aquel que **explica los pasos a seguir y materiales necesarios para lograr un objetivo**. Así, pertenecen a esta tipología no sólo las recetas de cocina, sino un amplio abanico de textos que nos explican cómo hacer cualquier cosa: instrucciones de funcionamiento de aparatos, tutoriales para aprender a usar aplicaciones informáticas, las reglas de un juego de mesa, cómo montar muebles, cómo usar aparatos electrónicos, cómo llegar a una dirección en una ciudad...y un largo etcétera.

Pero no te preocupes porque en este apartado vas a aprender unas sencillas normas comunes para redactar cualquier tipo de instrucciones.

Lee con detenimiento el siguiente cuadro importante. Verás que no hay grandes diferencias respecto de lo que has aprendido sobre las recetas de cocina.

Si *sigues los pasos* que te vamos a explicar, no tendrás ningún problema para dar instrucciones en inglés.

Importante

Instruction texts

Textos instructivos

Los textos instructivos son aquellos que explican paso a paso un procedimiento para conseguir un objetivo. Sus características son las siguientes:

- Comienzan con un **título** explicativo en el que se menciona la meta u **objetivo a alcanzar**.
- A continuación, se da una **lista de los elementos necesarios** para realizar la tarea deseada.
- Se explican los **pasos a seguir en orden cronológico**. Para ello, nos ayudamos de conectores de secuencia (first, second, third, then, after, meanwhile, finally...). Aunque, a menudo, se usa numeración (1, 2, 3...), guiones u otros símbolos para distinguir los distintos pasos.
- Los pasos se explican usando **verbos en imperativo** (place, add, assemble, pour...) que expresan las distintas instrucciones.
- Las acciones son descritas con **adverbios de modo** que nos detallan cómo realizar los pasos (tightly, carefully, smoothly...).
- Pueden ir acompañados de gráficos o diagramas.

Instruction texts

PURPOSE

Propósito

WHAT YOU NEED Lo necesario

-
•
•
•
•
•



Step 1



Step 2



Step 3



Step 4

Imagen de elaboración propia

Como ves, todas esas características las hemos comentado en anteriores apartados cuando analizamos las recetas de cocina. Pero sería interesante que veas algunos otros ejemplos de textos instructivos y compruebes que cumplen con las mismas normas y convenciones que una receta. Aquí te dejamos algunos. Si deseas ampliar las imágenes, haz click sobre ellas.

Este es un ejemplo del libro de instrucciones de una cámara de fotos.

How to use the camera

1. Use the mode dial (1) to select the 'A' or 'P' mode
2. Press the shutter (2) half-way down, to focus and to release the built-in flash (4)
Alternatively, use an external flash connected to the hot-shoe (3)
3. Press the shutter (2) full-way down to take the picture

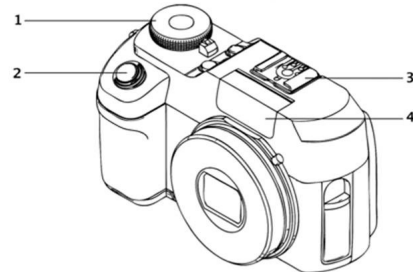


Imagen de elaboración propia

How to change engine oil

1. Start the vehicle and allow the engine to warm up for a minute. This allows the existing oil in the engine to warm up so that it drains out very smoothly.
2. Locate the oil pan drain plug and remove the plug from draining.



Be careful because the old oil may be hot and could burn you.

Imagen de elaboración propia

Aquí se explica cómo cambiar el aceite del motor del coche.

En este otro texto se dan instrucciones sobre cómo llegar a un lugar dentro de una ciudad que no conocemos.

Excuse me. How can I get to the Hospital?

Go straight ahead on King's Avenue and turn left when you get to River Street. Then, pass the gym and the post office. The Hospital is between the School and the Church, opposite the hotel.

Thank you so much!

Imagen de elaboración propia

CONNECTORS OF SEQUENCE

Conectores de secuencia

Excuse me. How can I get to the train station?

First, go straight ahead on Baker's street and turn left. **Secondly**, turn right when you reach the greengrocer's. **Then**, pass the cinema and the post office. **At the end**, you will see the train station. It's between the department store and the Cathedral.

Imagen de elaboración propia

Fíjate en las palabras señaladas en negrita en el texto de arriba. Son **connectors of sequence** (conectores de secuencia) y sirven para dar una sucesión lógica a una serie de eventos. Hacen que tu discurso sea más natural y claro al ordenar las ideas que quieres expresar. Es fundamental usarlos para que los pasos a seguir en las instrucciones queden ordenados.

Los podemos dividir en:

- Introducción de ideas: First (primero)
- Secuencia de pasos a seguir: Then (luego), After that (después), Later (más tarde)
- Finalización del proceso: Finally (finalmente)

Los conectores de secuencia van al **principio de la frase** y tienen que ir **seguidos por una coma**.

Comprueba lo aprendido

Lee esta receta de albóndigas (meatballs) y complétala con los conectores de secuencia del recuadro.

Then / While / Next / First / Finally / After



Imagen en Pixabay de EstudioWebDoce bajo licencia CC0

, Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C).
 the oven is preheating, In a large bowl, mix together the ground beef, egg, water, bread crumbs, and minced onion.
 , Roll into small meatballs.
 that, Bake in preheated oven for 20 to 25 minutes, turning once.
 , In a slow cooker or large saucepan over low heat, blend the cranberry sauce, chili sauce, brown sugar, and lemon juice. , Add meatballs, and simmer for 1 hour before serving.

Enviar

First , Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C).

While the oven is preheating, In a large bowl, mix together the ground beef, egg, water, bread crumbs, and minced onion.

Then , Roll into small meatballs.

After that, Bake in preheated oven for 20 to 25 minutes, turning once.

Next , In a slow cooker or large saucepan over low heat, blend the cranberry sauce, chili sauce, brown sugar, and lemon juice. Finally , Add meatballs, and simmer for 1 hour before serving.

*Importante***EL IMPERATIVO**

FORMA: Se usa sólo el verbo en infinitivo sin to

Eat!

Drink!

Si la **orden es negativa** se pone delante DON'T

Don't eat!

Don't drink!

USOS: Órdenes, sugerencias, instrucciones, consejos y peticiones (con *please*).

Si el hablante se incluye en la sugerencia, usamos la estructura **Let's + infinitivo**.

Ejemplos:

Let's go out >>> Salgamos.

Let's make a cake! >>> Hagamos un pastel.

*Importante***A RECIPE STRUCTURE**

La estructura de una receta

1. Ingredients	<p>Se redacta en forma de listado.</p> <p>El lenguaje se simplifica eliminando todo lo superfluo.</p> <p>Incluye las cantidades o medidas.</p>
2. Method/elaboration	<p>Se explican los pasos a seguir en la preparación de la receta.</p> <p>Se usan verbos en imperativo.</p> <p>Se ordenan los pasos con conectores de secuencia (first, second, third, then...) o numeración.</p> <p>Se usan distintos párrafos si hay distintos momentos dentro del proceso (preparación, elaboración, emplatado...)</p>
3. Tips	<p>Son consejos que se ofrecen para personalizar nuestra receta o adaptarla a nuestras necesidades.</p> <p>El lenguaje debe ser impersonal.</p>

*Importante***Instruction texts**

Textos instructivos

Los textos instructivos son aquellos que explican paso a paso un procedimiento para conseguir un objetivo. Sus características son las siguientes:

- Comienzan con un **título** explicativo en el que se menciona la meta u **objetivo a alcanzar**.
- A continuación, se da una **lista de los elementos necesarios** para realizar la tarea deseada.
- Se explican los **pasos a seguir en orden cronológico**. Para ello, nos ayudamos de conectores de secuencia (first, second, third, then, after, meanwhile, finally...). Aunque, a menudo, se usa numeración (1, 2, 3...), guiones u otros símbolos para distinguir los distintos pasos.
- Los pasos se explican usando **verbos en imperativo** (place, add, assemble, pour...) que expresan las distintas instrucciones.
- Las acciones son descritas con **adverbios de modo** que nos detallan cómo realizar los pasos (tightly, carefully, smoothly...).
- Pueden ir acompañados de gráficos o diagramas.

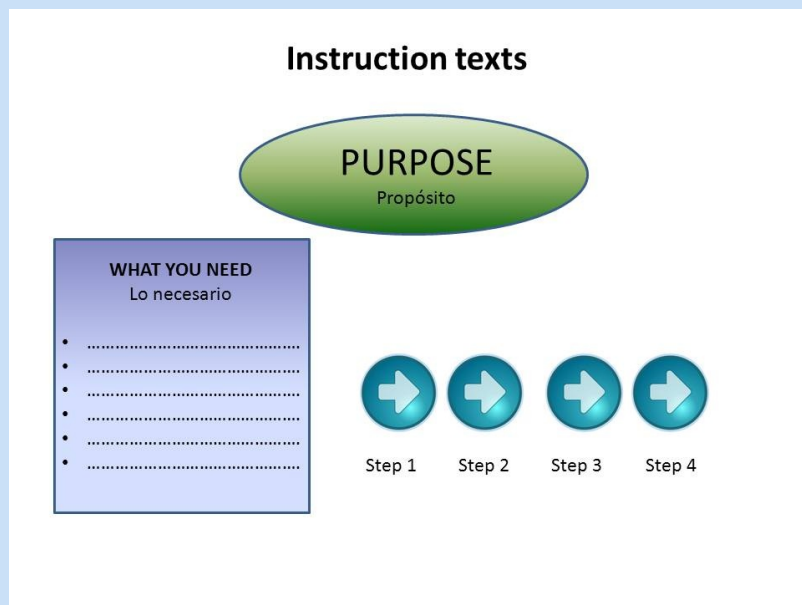


Imagen de elaboración propia

Importante

CONNECTORS OF SEQUENCE

Conectores de secuencia

Los **connectors of sequence** (conectores de secuencia) sirven para dar una sucesión lógica a una serie de eventos. Hacen que tu discurso sea más natural y claro al ordenar las ideas que quieres expresar. Es fundamental usarlos para que los pasos a seguir en las instrucciones queden ordenados.

Los podemos dividir en:

- Introducción de ideas: First (primero)
- Secuencia de pasos a seguir: Then (luego), After that (después), Later (más tarde)
- Finalización del proceso: Finally (finalmente)

Los conectores de secuencia van al **principio de la frase** y tienen que ir **seguidos por una coma**.



Imagen en [Pixabay](#) de Firmbee bajo licencia [CCO](#) Public Domain

En los próximos apartados tienes una serie de ejercicios que te ayudarán a consolidar lo que has aprendido hasta el momento.

No te agobies intentando hacerlos todos de una vez. Tómate tu tiempo. Es mejor ir poco a poco con los idiomas. Sólo con la práctica conseguiremos nuestro objetivo.

Si tienes dificultades con algún ejercicio, no dudes en consultar a tu profesor/a.

Comprueba lo aprendido

1. Completa las oraciones con las formas correctas de imperativo de los verbos.

1. a minute.
2. here, please.
3. the door when you go outside.
4. your teacher.
5. me your phone number so that I can call you.

Comprobar respuesta

1. Wait a minute.
2. Come here, please.
3. Close the door when you go outside.
4. Ask your teacher.
5. Give me your phone number so that I can call you.

Ejercicio resuelto

2. Traduce al castellano las oraciones del ejercicio anterior.

1. Espera un minuto.
2. Ven aquí, por favor.
3. Cierra la puerta cuando salgas.
4. Pregúntale a tu profesor.
5. Dame tu número para que te pueda llamar.

Comprueba lo aprendido

3. Completa las oraciones con la forma e imperativo de los verbos entre paréntesis.

- to James. (to speak)
- Please, your name on paper. (to write)
- and drive. (not, to drink)
- here, please. (not, to come)
- with your partners in the classroom. (not, to speak)
- in the classroom. (not, to eat)
- your notebooks. (to take)
- the door. (not, to push)
- the window, please. (to close)
- the door, please. (open)

Enviar

- Speak to James. (to speak)
- Please, write your name on paper. (to write)

Don't drink and drive.(not, to drink)
Don't come here, please.(not, to come)
Don't speak with your partners in the classroom.(not, to speak)
Don't eat in the classroom.(not, to eat)
Take your notebooks.(to take)
Don't push the door.(not, to push)
Close the window, please.(to close)
Open the door, please. (open)

Comprueba lo aprendido

4. Completa esta receta de cocina con los conectores de secuencia que faltan.

Later / Next / After / First of all / Then / Finally

, you have to boil water in a kettle.

, you warm the teapot with boiling water. that, put some tea into the teapot.

, boil it for 2-4 minutes, depending on the tea.

, pour the tea into the cup.

, you can put some milk into the cup.

Enviar



