



SOPA VERDE

Colección O

Texto de **Ângela Madeira** | Ilustraciones de **Till Charlier**

Fecha de publicación: **octubre 2013**

ISBN 978-84-9871-474-6

36 páginas | cartóné | 25x23 cm

NIVEL EDUCATIVO: Educación infantil y 1º ciclo de Primaria

ÁREAS DE CONOCIMIENTO IMPLICADAS EN EDUCACIÓN INFANTIL

Identidad y autonomía personal

- La salud y el cuidado de uno mismo.

Medio físico y social

- Acercamiento a la naturaleza.

Comunicación y representación

- Uso y conocimiento de la lengua.
- Expresión plástica.
- Expresión matemática.

ÁREAS DE CONOCIMIENTO IMPLICADAS EN PRIMER CICLO DE PRIMARIA

Lengua y literatura

- Escuchar hablar y conversar.
- Leer y escribir.

Matemáticas

- Números y operaciones.

Conocimiento del medio natural, social y cultural

- La diversidad de los seres vivos.
- La salud y el desarrollo personal.

Educación artística

- Expresión y creación plástica.

ARGUMENTO Y ANÁLISIS

Muchos lectores se sentirán identificados con nuestro protagonista. Al igual que el conejo, gran parte de los pequeños prefiere los alimentos que conoce, y rechaza los nuevos. Uno de los retos de los padres es conseguir que sus hijos coman de una forma equilibrada y sana, ya que es esencial en su crecimiento y desarrollo físico e intelectual.

Además, la infancia es el período de la vida en el que se forman –y posteriormente continúan– muchos hábitos, entre ellos, los dietéticos. Por este motivo, álbumes como *Sopa verde* se convierten en un recurso fiable para motivar a los niños a tener una alimentación variada. En él son animales (una hormiga, un ratoncito, un pato, un gato, un cerdo, un burro y una vaca) los que tratan de convencer al protagonista.

Para la escritora **Ângela Madeira** este relato es, en el fondo, la historia de todos, niños y adultos: “a menudo nos aferramos a la seguridad de lo que conocemos y tememos experimentar con lo nuevo, lo desconocido... Y es una lástima”. Además, destaca que “un mundo lleno de colores (como los de los alimentos que le ofrecen al conejo) es mucho más divertido”.

Precisamente, además de con los sabores, el libro juega también con los colores y los números: una miguita de tarta marrón, dos trocitos rojos de tomate, tres rebanadas de pan blanco, cuatro sardinas grises, cinco berenjenas moradas, seis zanahorias naranjas y siete espigas de maíz amarillas. Sin embargo, todo esto no es suficiente y será necesaria la intervención del búho (símbolo de la inteligencia y la astucia) para que nuestro testarudo protagonista se decida a probar todos estos alimentos... ¡en una sopa verde!

TEMAS Y VALORES

- Hábitos alimenticios saludables.
- La importancia de las verduras en el desarrollo físico e intelectual de los más pequeños.
- Cómo hacer frente al rechazo de lo desconocido/de lo nuevo.
- Fomentar actitudes positivas hacia nuevas experiencias.
- Conocimiento de hortalizas y verduras
- Los animales domésticos y de granja.
- Aproximación a las matemáticas: números, porciones, fracciones...
- Los colores.
- Primer acercamiento a la cultura gastronómica: elaboración de comidas sencillas.

PISTAS PARA EL TRATAMIENTO DE LA IMAGEN

El humor del relato de *Sopa verde* se ve acentuado por las ilustraciones de **Till Charlier**. El ilustrador francés muestra a los personajes protagonizando situaciones desternillantes, que no están recogidas en el texto.

Así, mientras el cerdo intenta convencer al conejo de que pruebe las berenjenas, el lector puede descubrir al gato salpicando, por sorpresa, al resto de animales. En otra página, la hormiga realiza ejercicios propios de una acróbata; mientras que, en otra secuencia, es el ratón quien aparece burlándose de uno de sus compañeros.

De este modo, el ilustrador consigue resolver uno de los problemas que le planteó la estructura narrativa, donde los personajes “no hacían gran cosa”, lo que le resultaba “bastante monótono”. En todo caso, sus ilustraciones respetan el “principio de la repetición” con el que se ha construido el texto que “permite guiar al lector y entender rápidamente de qué se trata la historia”.

Siguiendo esta estructura, Till Charlier presenta a un personaje en cada doble página, donde el conejo está situado siempre en el mismo sitio, salvo al final, cuando prueba la sopa y cambia de criterio. En ese momento, varía también su lugar en la composición de la escena.

En cuanto a la construcción de los personajes, destaca que el proceso fue rápido: finalizados los esbozos definitivos, volvió a dibujar todo a pluma y, a continuación, los coloreó con acuarela. Sin embargo, aclara que, una vez escaneadas las imágenes, no quedó satisfecho con el resultado, al encontrar los colores poco alegres. Para solucionarlo, decidió tratar las ilustraciones con en el ordenador. De esta forma, ha conseguido la intensidad que se puede disfrutar actualmente en el álbum.



Ângela Madeira: Nacida en febrero de 1971, hizo una licenciatura en Lenguas y Literaturas Modernas en la Universidad Nova de Lisboa, un curso de escultura y un pequeño módulo de fotografía. Impartió clases de portugués durante cinco años en escuelas de secundaria y tuvo un taller de cerámica durante quince años. Publicó diversos textos literarios en *DN joven*, un suplemento del periódico Diário de Notícias. Actualmente se dedica a desarrollar lecturas escenificadas de cuentos infantiles en escuelas y jardines de infancia, a escribir y a la fotografía.

Till Charlier: Nació en 1982 en Tréveris (Alemania). Obtuvo el diploma de la Escuela de la imagen de Épinal y de las Artes Decorativas de Estrasburgo. En 2009 fue galardonado con el premio a los Jóvenes Talentos de la Academia de las Ciencias, las Letras y las Artes de Alsacia. Actualmente, trabaja como ilustrador y autor de cómic, desarrollando un universo singular y original lleno de fantasía, para diferentes editoriales. **Sopa verde** es su primera colaboración con OQO editora.



PROPUESTAS DE TRABAJO

1. ¡NOS PREPARAMOS!

Objetivos

- Generar expectación entre los niños. Motivación
- Desarrollar la expresión oral.
- Potenciar la atención visual.
- Acercar nuevas propuestas plásticas y estéticas.

La puesta en escena

Contaremos con una cesta llena de verduras, entre ellas, las que aparecen en el cuento: *espinacas, lechugas, coles, brécoles, guisantes, pimiento, alcachofa...*

Los presentamos y preguntamos: ¿qué tiene en común?

¿Os gusta el verde? Y así podemos empezar a contar: Esta es la historia de un conejo que sólo le gustaba lo verde...

Dentro de la cesta tenemos el libro y lo mostramos.

Nos hacemos preguntas

Nos fijamos en el cuento. Hay un conejo y se ven distintas verduras: ¿las reconocemos?, ¿son las que traigo para hacer una sopa?

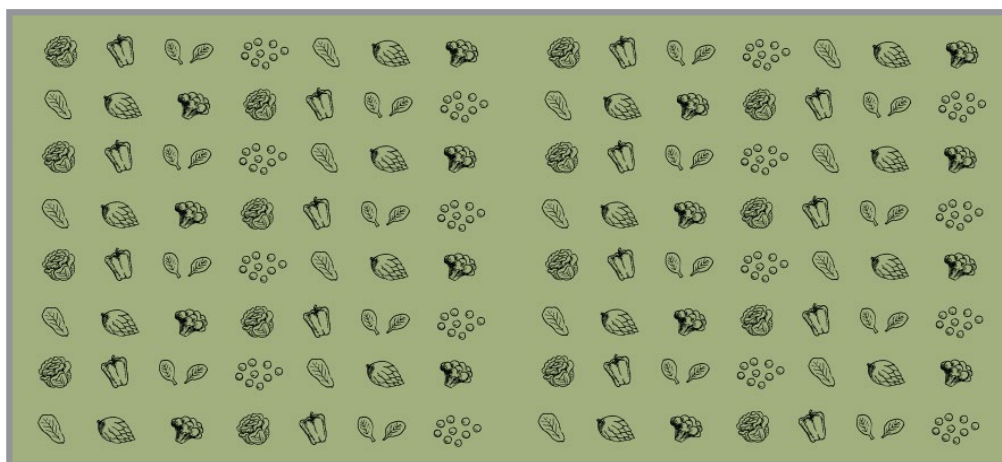
A partir de la imagen de la portada/contraportada trataremos de imaginar de qué trata el cuento:

¿Quién aparece en la portada? ¿Y en la contraportada?

¿Qué crees que le pasa?

¿Quién es el autor? ¿Quién es el ilustrador?

Podemos enseñar las guardas. ¿Reconocemos las hortalizas?



2. CON LOS CINCO SENTIDOS

Objetivos

- Aportamos ideas para enriquecer el acto de contar el cuento.
- Potenciar la atención mediante la escucha activa.
- Vivenciar la historia mediante la posibilidad de ingerir y degustar los ingredientes que conforman la sopa verde del cuento.

Para contar

Podemos optar a contar el cuento con el libro, realizar los personajes o incluso presentar solamente los alimentos que le ofrecen, es decir:

- Cuando aparece la hormiga: mostrar un trozo de chocolate.
- Cuando aparece el ratón: dos tomates.
- Cuando aparece el pato: los tres trozos de pan.

Y así sucesivamente hasta realizar la sopa con todos los ingredientes.

Al final, nos podemos dar un banquete de verduras en conserva: *maíz, tomates, berenjenas, zanahorias, sardinas, pan y de postre... ¡chocolate!*



3. ¡MANOS A LA OBRA!

Objetivos

- Adquirir hábitos y actitudes relacionadas con la alimentación.
- Observar, conocer e identificar cultivos: *temporada y recolección*.
- Conocer los animales domésticos y de granja.
- Fomentar la creatividad a partir de estrategias que estimulan la expresión oral, la escrita y la plástica.
- Potenciar los sentidos en especial *el gusto y el olfato*.
- Realizar operaciones que potencien habilidades en el cálculo matemático.
- Elaborar y crear recetas: *los ingredientes, la preparación, cocción*.
- Comprender y expresarse oralmente.

Una vez mostrado y contado el libro:

Hablamos

- ¿Cuál es nuestra comida preferida? ¿Y cuál la que menos nos gusta?.
- ¿Hay algún tipo de comida que nunca hemos probado? ¿Cuál? ¿Por qué?
- ¿Recordamos algún momento en el que también te comportaste como el conejo? Nos fijamos ahora en las ilustraciones: ¿Qué hacen los animales mientras el conejo rehúsa probar los nuevos alimentos?
- Al final, el búho decide engañar al conejo preparando una sopa con todos los ingredientes y cubriéndola de hojas e verduras. ¿Nos ha pasado alguna vez algo parecido: comer algo sin saber de verdad lo que contenía?
- ¿Nos gustó?
- ¿Cómo creemos que podría continuar la historia? Nos animamos a proponer otro final.
- Pensamos en otros animales y qué otros alimentos le pudieron ofrecer.
- Traemos imágenes de conejos e investigamos su alimentación, hábitos y vida.
- Indagamos ahora a los otros animales entre ellos; *gato, pato, ratón, cerdo, burro, vaca...*
- ¿Qué sabemos de las hormigas? ¿Y del búho?



Creación de un recetario

"Un menú vegetariano"

¿Sabemos qué significa ser vegetariano?

Preguntamos en casa recetas que se elaboren con algunos de los ingredientes del cuento; *alcachofas, pimiento, tomate, berenjenas, zanahorias, maíz, brécol, espinacas*.

Cuando tengamos escrita la receta, tenemos que realizar un dibujo representando el plato.

Nos acordamos de poner a un lado los ingredientes y las dosis necesarias para realizar el plato.

Utilizamos los números ordinales para explicar las secuencias de acciones e ingredientes.

Con todas las propuestas realizamos un recetario.

Tierra en las manos

Taller para la realización de en un huerto escolar.

En esta ocasión buscaremos información sobre las verduras, legumbres y frutas. ¿Cuándo se les llama de temporada?

Investigamos en qué momento del año se plantan, se recogen y cuándo se pueden consumir.

Nos informamos sobre las características y propiedades de algunas: *zanahorias, berenjenas, tomate, brécol...*

La zanahoria para la vista.

El tomate para el corazón.

La berenjena...

La alcachofa...

Podemos realizar una tabla en la que conste los nombres de las verduras, legumbres... y buscar un código de color para definir para qué órgano es beneficioso: *para la piel, la vista, la circulación, para el corazón, riñones...*



Con la boca abierta

En esta ocasión, cubriremos los ojos a los niños y niñas. A continuación, les daremos a probar diferentes sabores para que los identifiquen: *queso, manzana, chocolate, pimienta, tomate...* Podemos incluir especias; *jengibre, canela vainilla, cardamomo, anís, limón, vinagre....*

Sugerencia:

Podemos optar, en algún momento, en tapar la nariz a los participantes. Así, se comprenderá la importancia que este sentido, el olfato, tiene en la apreciación de los alimentos.

Contaremos con plantas aromáticas: *perejil, laurel, tomillo, manzanilla...*

Sugerimos que aquellas especias que no conozcan los niño/as traten de expresar a qué les saben, qué les evoca. Posteriormente, les diremos para y con qué platos se preparan, además de citar alguna cualidades medicinales.

Experiencia:

Seguimos con los ojos vendados y en nuestras manos tenemos una pintura; una cera, un pincel con el que dibujaremos sobre un papel continuo que estará colocado delante de nosotros. Si contamos además con una música apropiada y relajante, les daremos la oportunidad para que se suelten y se expresen mejor.

Música: Enya, Karl Jenkins, ...

**Tener en cuenta las alergias, intolerancias y enfermedades que se pueden dar entre el alumnado de la clase.*

Curiosidades:

Es nuestra oportunidad para acercarnos a aquellos países en dónde originalmente se producían y consumían estas especias: *La India, China, países árabes.*

Averiguamos de dónde provienen originalmente los ingredientes que aparecen en el cuento: berenjena (India), alcachofa (África), pimienta (México)... ¿Y el maíz? ¿Y la patata?

Números, formas y tamaños

Podemos trabajar los números utilizando como base la comida.

1 vaso de leche, 2 rebanadas de pan, 3 hojas de lechuga, 4 tomates cherry, 5 patatas fritas, 6 guisantes.

Sería más interesante poder utilizar comida de verdad pero, si no es posible, elaboraremos nuestra propia comida.

Previamente, nos pondremos de acuerdo en cómo realizaremos: *las patatas, verduras, carnes* (filete de ternera, pollo) *pescados...* Cuando los tengamos, los catalogamos y los exponemos a modo de *buffet* y cuando llegue el momento nos serviremos.

Cada alumno completará en una tabla colectiva anotando el número de alimentos que ha consumido.

– Realizamos sumas, restas a partir de los ingredientes: *patatas, tomates, hojas de lechugas, brécoles, guisantes...*

–Clasificar los alimentos por formas y tamaños: guisantes, tomates, patatas, hojas de espinacas, de lechuga de col (*de pequeño a grande*).

**Cortar un alimento en varios pedazos ayuda a los niños mayores a entender las fracciones y facilita que coman frutas y vegetales.*

Sonidos y colores

En esta ocasión definimos diferentes sonidos o esquemas rítmicos por cada uno de los animales protagonistas. En cuanto los tengamos reconocidos y discriminados, llegará el momento de realizar una propuesta plástica en la que identificaremos cada sonido con un color.

El color escogido por cada animal coincidirá con el color del alimento que cada animal le ofrece al conejo.

Ejemplo: si el esquema rítmico a reproducir es el del gato, durante la emisión de esos sonidos escogeremos el color gris para pintar.

¡Menudo lío!

En esta ocasión uniremos a cada animal con el alimento que le ofrece al conejo. ¿Te acuerdas?



Sopa de letras

Buscamos en esta sopa de letras, las verduras y hortalizas verdes que salen en el cuento.

E	A	L	C	A	C	H	O	F	A
R	S	Z	F	I	E	E	T	O	C
T	E	P	I	M	I	E	N	T	O
U	F	X	I	C	B	S	M	T	L
K	R	T	J	N	S	T	A	O	E
L	Q	P	P	T	A	F	V	Ñ	S
A	B	U	B	R	E	C	O	L	S
O	L	E	C	H	U	G	A	U	Ñ
G	U	I	S	A	N	T	E	S	B
C	R	A	D	A	M	G	Y	O	U



alcachofa



pimiento



espinacas



lechuga



guisantes



coles



brocoli

4. CUENTOS DE NUNCA ACABAR

– Realizamos tintes naturales a partir de: berenjenas, remolachas, espinacas, cáscara de cebolla (roja o blanca), zanahoria... Probamos a teñir papeles, telas...

– Componemos un collage en donde estén presente los tintes que elaboramos: *hojas de lechuga, de col, mondas de patata o zanahoria, sobras de pimiento, manchas de chocolate...*