



# Enseña tu pueblo

Para empezar tienes 30 segundos para mostrar los lugares más representativos de tu pueblo. Haz pequeños videos o toma fotografías de la plaza, la Iglesia, las calles o las casas que más te gusten.

**Duración:** 30 seg aprox.

**Tipo de plano:** Planos generales de los lugares más destacados y algún plano de detalle de elemento llamativos como macetas, estatuas o caras de personas del pueblo (siempre y cuando te autoricen).

**Recomendaciones:** Grabar en un día soleado o con bastante luz y con un fondo bonito.



# Presenta al cocinero/a

**Duración:** 30 seg aprox.

**¿Qué tiene que decir?** Su nombre, su pueblo, la receta tradicional que va a preparar y alguna curiosidad relacionada con esta receta (como por ejemplo en qué época se suele hacer más y por qué).

**Tipo de plano:** Plano general de la persona que va a cocinar.

**Recomendaciones:** Grabar en una sala con mucha iluminación natural o artificial y evitar ruidos de fondo que impidan escuchar con claridad a la persona que habla.



# Dinos los ingredientes

Ahora el cocinero/a señala con la mano y va diciendo todos los ingredientes que va usar para elaborar su plato.

**Tipo de plano:** Primeros planos de los ingredientes según los va señalando el cocinero o la cocinera.

**Recomendaciones:** Evitar molestos ruidos de fondo, si no se escucha a la cocinera/o no podremos aprender la receta.



# La elaboración

A cocinar! Esta es la parte más importante. El cocinero o la cocinera debe mostrar su arte enseñándonos a preparar esa receta.

**Tipo de plano:** Primeros planos de la cara y de las manos o del objeto que se manipula. Cambiar de plano de vez en cuando y grabar desde cerca para que se vea bien la ejecución.

**Recomendaciones:** El cocinero debe ir hablando mientras prepara la receta contando los trucos para que salga muy rico y todo lo que se le vaya ocurriendo para que no haya silencios en el video. Evitar molestos ruidos de fondo, si no se escucha a la cocinera/o no podremos aprender la receta.





# Despedida y chascarrillo final

Hemos terminado, pero no cerramos nuestro video sin una despedida y un consejo final o chascarrillo de la persona que ha elaborado el plato.

**Tipo de plano:** Plano medio o general de la cocinera o cocinero.

**Recomendaciones:** Que termine con un consejo para la vida, un chiste o un chascarrillo. Ejemplo: *Poco plato y mucho zapato.*