

uniformemente<sup>3</sup> por toda la paella. Se la deja cocer a fuego muy vivo durante 20 minutos. A continuación se retira del fuego, se tapa con un paño<sup>4</sup> y se deja reposar<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> **pimentón** *m* — (молотый) красный перец / (молаты) чырвоны перац

<sup>2</sup> **dorado** — золотистый / залацісты

<sup>3</sup> **uniformemente** — равномерно / раўнамерна

<sup>4</sup> **pañó** *m* — кухонное полотенце / кухонны ручнік

<sup>5</sup> **reposar** — настояться / настояцца

**8. a)** Lee el diálogo y haz la tarea a continuación.

**Alfredo:** Buenas, Luis, ¿qué tal tus vacaciones en Belarús?

**Luis:** Muy bien, me han encantado. La naturaleza, el clima, las ciudades con sus museos y monumentos, la gente, todo, me ha gustado todo.

**Alfredo:** Y la comida, ¿qué te ha parecido?

**Luis:** Bueno... está buena, pero es muy diferente a la nuestra. En general comen mucha patata, carne, especialmente de cerdo, sopas y pan, casi todo con pan.

**Alfredo:** Sí, yo cuando fui a Grecia, noté también mucha diferencia. Y los bielorrusos, ¿suelen comer dos platos como nosotros?

**Luis:** Sí, para almorzar comen sopa de primero. Mira, he anotado los nombres: *borsch*, sopa roja de remolacha con carne, *solianka* con setas y carne, *schí* sopa de col, *ujá* de pescado y patatas...

**Alfredo:** ¡Qué nombres más raros!

**Luis:** Sí, son muy raros tanto los nombres como los sabores, pero están muy buenos.

**Alfredo:** ¿Y de segundo? Dicen que hacen muchísimos platos de patata.

**Luis:** Sí. Mira. Hay *drániki* que son como tortitas de patatas ralladas, *kolduny*, lo mismo pero con carne y *babka* que también se hace con patata rallada y carne, se hace una masa,

se pone en una cazuela de barro<sup>1</sup> y se mete al horno. Está para chuparse los dedos<sup>2</sup>. Aquí he hecho unas fotos.

**Alfredo:** Mm, que hambre me está entrando. ¿Qué te parece si preparamos algo?

**Luis:** Una idea magnífica. Ya verás, es muy fácil de preparar y está exquisito<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> **cazuela de barro** — глиняный горшок / гліняны гаршчок

<sup>2</sup> **estar para chuparse los dedos** — пальчики оближешь / пальчыкі абліжаш

<sup>3</sup> **exquisito, -a** — замечательный, -ая; восхитительный, -ая / надзвычайны, -ая; чароўны, -ая

**b)** Contesta a las preguntas.

1. ¿Qué platos suelen comer los bielorrusos?
2. ¿Qué sopas suelen comer?
3. ¿Qué platos de patata comen?

**c)** Une las columnas.

- |             |   |
|-------------|---|
| 1) solianka | a) sopa roja de remolacha con carne                   |
| 2) borsch   | b) tortitas de patatas ralladas                       |
| 3) ujá      | c) sopa de setas y col                                |
| 4) babka    | d) plato de patata rallada<br>en una cazuela de barro |
| 5) drániki  | e) sopa de pescado y patata                           |

**d)** Basándote en los textos anteriores compón un diálogo con tu amigo que acaba de regresar de España.

— Hola, Dima. ¿Qué tal tus vacaciones en España? ¿Qué te ha parecido la comida?

— ...

— ¿Y comen también dos platos como nosotros?

— Sí, de primero suelen comer ...

— ¿Y de segundo?

c) Di si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas. Corrige los errores.

1. La ensalada rusa fue inventada en el siglo XVII.
2. Se llama rusa porque fue inventada en San Petersburgo.
3. La ensalada se llama Olivier en honor a su inventor.
4. Los ingredientes que empleaba Olivier en su ensalada eran baratos.
5. La receta de Olivier se conserva en su forma original hoy día.

d) ¿Sabes cómo se hace la ensaladilla rusa en Belarús? Compara las recetas de España y de Belarús, escribiendo los ingredientes.

En España	En Belarús

4. Fíjate en los dibujos y aprende las acciones principales para cocinar.



5. Elige la respuesta correcta.

1) ¿Qué se cuece?

- a) macarrones
- b) manzana
- c) pepinos

4) ¿Qué se fríe?

- a) carne
- b) pera
- c) lechuga

2) ¿Qué se unta?

- a) pescado
- b) patatas
- c) mantequilla

5) ¿Qué se pela?

- a) macarrones
- b) patatas
- c) harina

3) ¿Qué se ralla?

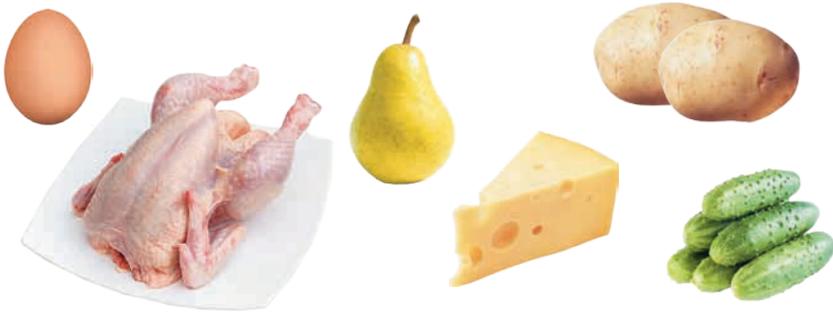
- a) queso
- b) carne
- c) pescado

6) ¿Qué se bate?

- a) zanahoria
- b) arroz
- c) huevo

Fíjate en los dibujos y di qué se puede hacer con estos productos.

Modelo. La manzana se puede lavar, pelar, cortar, rallar.



6. Cambia los sustantivos por los pronombres personales según el modelo.

Modelo. La mamá pela *las manzanas*. La mamá *las* pela.

1. Cristina lava *la fruta*. 2. La abuela bate *los huevos*. 3. Los chicos rallan *el queso*. 4. Pedro pela *las patatas*. 5. Ana y Sofía

- De segundo ... .
- ¿Y qué plato te ha gustado más?
- ... .
- Mm, ¡qué nombre más raro! ¿Y qué ingredientes lleva?
- ..., ..., ... .
- Debe de estar<sup>1</sup> muy rico.

<sup>1</sup> **debe de estar** — должно быть очень вкусным / повинна быць вельмі смачным

9. Tu amigo español decide hacer drániki para llevarlos a la fiesta, tú le explicas qué llevan y cómo se hacen, aquí tienes tu libro de recetas.

¿Qué ingredientes llevan?	¿Cómo se preparan?
6—7 patatas medianas 2 cebollas 1 huevo 2 cucharadas de harina Aceite Sal Pimienta Crema agria <sup>1</sup>	Lavar y pelar las patatas. Pelar las cebollas. Rallar con un rallador fino las patatas y cebollas. (La cebolla da un sabor muy bueno a la patata y evita a que se ponga negra.) Añadir a la patata huevo, harina, pimienta y sal. Moverlo bien. Echar en la sartén la masa haciendo pequeñas tortitas. Freír hasta que se pongan doradas. Servir drániki con crema agria.

<sup>1</sup> **crema agria** *f* — сметана / смятана

10. Tenéis que dividiros en 2 grupos. Un grupo elige un plato y el otro grupo adivina de qué plato se trata haciendo preguntas. Podéis utilizar los platos del recuadro. Por ejemplo, esto es una hamburguesa.

gazpacho • tortilla • sushi • pizza •  
macarrones • borsch • cocido • drániki • paella