

Lección 3. ¡Huy, qué rico!

1.  Lee el texto y fíjate en el menú típico de los españoles.

¿Qué se come?

El desayuno es muy ligero: café con leche, unas galletas o una tostada con mantequilla y mermelada. Los que desayunan en un bar toman churros o algo de bollería con el café con leche. A media mañana, los trabajadores manuales se toman “el bocadillo” y los funcionarios, un café con leche.

La comida de mediodía es la más abundante. Se compone de un primer plato – pasta, verdura o ensalada, un guiso o una sopa – y un segundo plato, carne o pescado, y de postre se toma fruta, yogur, helado o flan.

La cena va haciéndose cada vez más ligera: sopa, verdura o ensalada y una tortilla, un poco de pescado o embutidos. Y de postre, lo mismo que para la comida. Las verduras se sirven aparte, como primer plato, unas veces crudas o solo cocidas, otras salteadas con jamón o chorizo.

2.  Lee el texto, fíjate en la variedad de la cocina española, elige los ingredientes básicos de los platos y completa la tabla.

La cocina española e hispanoamericana

La cocina española es muy variada, es una de las más variadas del mundo.

La tradición mediterránea se combina con otras influencias, por ejemplo, la árabe, muy viva en el sur; en todas las zonas costeras abundan los platos a base de pescados y mariscos, mientras que el interior del país se caracteriza más por las carnes y los embutidos.

Los platos más típicos son:

En Valencia, la paella.

En el Norte, exquisitos platos de pescado y marisco.

En Asturias, es típica la «fabada».

En Castilla, el cocido.

En Andalucía, un plato excelente para el verano es el gazpacho.

La paella, el plato valenciano más famoso internacionalmente, se hace en un recipiente grande y de poco fondo llamado la paellera, por lo general sobre fuego de brasas¹. El arroz, perfumado con azafrán, se guisa con gran variedad de ingredientes: marisco, pollo, conejo, pato, tomates, pimientos y judías.



El cocido madrileño es una comida fuerte que constituye un plato único. Esencialmente debe llevar garbanzos, gallina, tocino, morcilla² y chorizo³; también se suele añadir col y otras verduras. El caldo⁴ del cocido se sirve aparte con fideos.



La fabada, el plato regional asturiano, es un sabroso plato guisado de judías⁵ y carne de cerdo. Las fabas⁶ se cuecen a fuego junto con el tocino, morcilla, chorizo y jamón, a veces se pone también la carne de vaca.



El gazpacho es una sopa fría que se hace con pan, ajo, tomate, pepino y pimientos; el aceite de oliva y el vinagre⁷ le da fuerza. Suele servirse con un picadillo de sus mismos ingredientes.



Y en todas las regiones es muy popular **la tortilla** española cuyos ingredientes principales son huevos, patatas y cebolla. Se come en todas las regiones de España. Fría o caliente y a cualquier hora del día, por la mañana para desayunar, a media mañana en el bar de la esquina, o de pie a la hora del aperitivo. Pero también como entrante o como segundo plato en la comida. O a media tarde para merendar. O para cenar. Y en el campo, cuando vamos de excursión. Se come sola o con pan. Es un alimento completo y equilibrado. Los ingredientes son baratos y casi siempre los tenemos en casa. Además le gusta a casi todo el mundo. En resumen: un plato perfecto.



La cocina latinoamericana es una combinación de comidas e ingredientes de varias regiones. La carne de vaca, las patatas, el maíz y el chile, por ejemplos, son característicos de los países andinos. Los frijoles, el arroz, la caña de azúcar y los plátanos son productos típicos de los países del Caribe. La cocina española incluye pescados y carnes cocinados con condimentos como el ajo y la cebolla. La comida típica de Centroamérica es parecida a la mexicana y consiste en carne, pescado, chile, tortillas y salsas.

En Hispanoamérica encontramos platos típicos de cada país.

En Cuba y en Colombia probamos el ajiaco (verduras, pollo, pimienta y alcaparras⁸).

En Perú, el cebiche (pescado crudo con limón verde).

En México, las enchiladas (puré de harina de maíz con carne y chile). Les gusta mucho la fruta con un poco de limón, y usan el aguacate⁹ en casi todos sus platos.

España Región	Plato	Ingredientes básicos
Hispanoamérica País		

¹ **brasas** – угли / вуглі

² **morcilla**– кровяная колбаса / крывяная каўбаса

³ **chorizo** – сорт колбасы / сорт каўбасы

⁴ **caldo** – бульон / булён

⁵ **judías** – фасоль / фасоля

⁶ **fabas** – бобы / бабы

⁷ **vinagre** – уксус / воцат

⁸ **alcaparras** – каперсы / каперсы

⁹ **aguacate** – авокадо / авакада

3. Corrige los errores.

1. En Asturias el plato típico es el gazpacho.
2. Para Andalucía es característico el cocido.
3. Castilla es famosa por su paella.
4. No se puede imaginar Valencia sin su “fabada”.
5. En Cuba y Colombia probamos el cebiche.
6. En México es muy popular el ajiaco.
7. En Perú comen muchas enchiladas.
8. El ingrediente fundamental del cocido madrileño es el arroz.
9. La paella es una sopa fría.
10. La fabada es un plato a base de garbanzos y carne.
11. El gazpacho se hace de arroz y mariscos.
12. El ajiaco es un plato de pescado con limón verde.
13. El cebiche se prepara con puré de harina de maíz.
14. Las enchiladas son verduras con pollo y pimienta.

- d) Sacad fotos de los pasos de la preparación del plato;
- e) Haced el póster o la presentación para mostrarlos en la clase.

 ¡Ríe con nosotros!

* * *



* * *

En un restaurante un señor está sentado delante de un enorme pavo asado.

- ¿Y vas a comer todo esto solo? – le pregunta un amigo.
- Claro que no, hombre, espero las patatas.

* * *

Un señor entra a un bar y le dice al camarero:

– ¿Cuánto cuesta un café?

El camarero responde:

- 1 Euro.
- ¿Y el azúcar?
- ¡Gratis!
- Pues, ponme un kilo, por favor.