

¡A jugar!

Por equipo, leed, mirad o escuchad bien los documentos y resolved los siete enigmas para encontrar el nombre de un plato típico español.

Méthodes et outils pour apprendre

Compréhension de l'écrit

Concentre-toi sur ce que tu comprends et ce que tu connais. Il est normal de ne pas tout comprendre à la première lecture ! Il s'agit de comprendre le sens général du document et de repérer des informations dans le document.

- Repère les mots que tu peux comprendre et ceux dont tu peux deviner le sens (**mots transparents** par exemple).
- Repère des **mots clés** (qui reviennent plusieurs fois par exemple). Tu peux souligner, entourer...
- Aide-toi des **notes** (souvent en dessous ou à côté du texte), du **vocabulaire** qui accompagne le texte, ou encore des **illustrations** qui orienteront ta compréhension.
- Lis bien les **consignes**, elles t'indiquent ce que tu dois chercher.



Compréhension de l'oral

Il s'agit de comprendre les points essentiels d'un document oral et de repérer des informations dans l'enregistrement. De nouveau tu n'es pas obligé de tout comprendre. Et c'est donc normal de ne pas tout comprendre !!!

Là aussi repère les **mots transparents**, les **mots clés** ... aide-toi des **illustrations** !

Lis bien les **consignes** plusieurs fois !

Coopérer

Vous êtes une équipe ! Aidez-vous !

Répartissez le travail suivant les possibilités et les facilités de chacun.



www.losdigitales.esprats.com

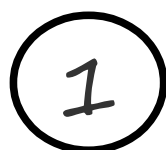


I. Los horarios y las comidas en España

En España hay **tres comidas principales**: el **desayuno**, la **comida** y la **cena**, y otras **dos secundarias** que solo toman algunas personas: el **almuerzo** y la **merienda**. En general, todas estas comidas se hacen **mucho más tarde** que en los países del entorno...

Los horarios del **desayuno** varían mucho en función de la hora de inicio de los trabajos, pero lo más habitual es tomarlo entre las 7 y las 9 de la mañana. Suele ser una comida **poco abundante**, basada en el café, la leche, las tostadas con mermelada y mantequilla o con aceite de oliva, la bollería, las galletas, los cereales, la fruta y los zumos. Comer alimentos salados en el desayuno, como huevos, bacón o alubias, es poco frecuente.

En cuanto a la **comida**, es la toma de alimentos **más importante** del día. *Los españoles*



C O M E N E N T R E
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



— — — — — —
11 12 13 14 15 16

Y



— — — — — — — — —
20 25 30

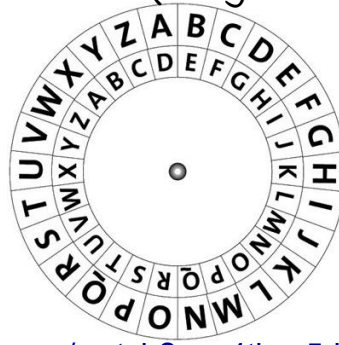
El menú más típico está formado por **tres platos**: **primer plato** (verduras, legumbres, arroz o pasta), **segundo plato** (gran variedad tanto de carnes como de pescados). La ensalada puede ser un primer plato, el acompañamiento del segundo o colocarse en el centro de la mesa para compartir. Y por fin el **postre**, normalmente es una pieza de fruta o algo dulce. Además, es muy habitual tomar un **café** para cerrar la comida.



II. Platos típicos



¿A qué autonomías (=regiones) corresponden estos platos?



2^{ndo} enigma: <https://learningapps.org/watch?v=p4tbsv5dc18>

Palabra secreta

--	--	--	--	--	--	--	--



1. Gazpacho y salmorejo

Dos de los platos más típicos de **DQGDNXFLD** tienen como base el tomate: el **gazpacho** y el **salmorejo**. El gazpacho fresquito es muy común en verano, y puede hacerse triturando el tomate con o sin pan. También se pueden añadir a la mezcla pimiento verde, pepino, cebolla, ajo, sal y vinagre de vino blanco.

Si el gazpacho tiene una consistencia más líquida y puede incluso beberse, el salmorejo es más espeso y se toma con cuchara. En este caso a la mezcla batida del tomate, el pan y el ajo suelen añadirse (*ajouter*) para su presentación trozos de huevo y de jamón y aceite.

2. Ensaimada de ODNNRUFD

Es un producto artesano y sin duda un referente en la repostería (*pâtisserie*) propia de la isla. En el siglo XVII encontramos las primeras referencias escritas sobre la ensaimada de **ODNNRUFD**. En esta época, el destino principal de la harina de trigo era la elaboración de pan, pero existen documentos en los que consta la elaboración de ensaimadas mallorquinas con motivo de fiestas y celebraciones.

El 22 de Junio de 2003, dos maestros pasteleros elaboraron la **ensaimada** más grande del mundo, de 10m de diámetro y de 1350kg. Utilizaron: Harina 400kg - Azúcar 140 kg - huevos 2000 unidades - Levadura 20kg - Crema pastelera 600kg - Azúcar Impalpable 30kg - Manteca de Cerdo 100Kg.

3. Fabada

El plato de **DVWXULDV** posiblemente más conocido es la **fabada**, para su preparación las fabas (o judías : *haricots*) deben cocerse a fuego lento durante aproximadamente una hora y media, y luego se añaden panceta, chorizo, hueso de jamón y morcilla.

Su difusión es tan grande en la península ibérica, que forma parte de la gastronomía de España más reconocida; se considera según ciertos autores una de las diez recetas típicas de la cocina española.

Es un plato invernal con un volumen alto en calorías y grasa; se sirve caliente a mediodía.

4. Cochinillo asado

Forma parte de la cocina de **FDVWLNND**, es muy popular en esa región pero en toda España también. La disponibilidad de cochinillos (*cochon de lait*) en los mercados y carnicerías es muy alta en España.

Hay muchas formas de hacerlo. Se puede preparar solo o acompañado de patatas. El asado se suele hacer sobre una cazuela de barro en un horno. Lo tradicional es emplear un horno de leña (*four à bois*).

Es habitual servirlo con decoraciones especiales, una de las más habituales es una manzana puesta en la boca.

5. Pan con tomate y crema FDWDNDQD

Es muy tradicional el 'pà amb tomàquet' o **pan con tomate**: un pan rústico típico de los pueblos rurales que suele cortarse en rebanadas y que sobre todo se unta con tomate, sal y un chorreón de aceite. Suele reemplazar el pan durante la comida.

Todos hemos oído hablar alguna vez de la **crema FDWDNDQD**, un rico postre de crema pastelera cubierta de una capa de azúcar caramelizado. No es solo popular en su región de origen sino en toda España. Como es lógico en cada casa se aromatiza la leche de distinta manera, los hay que prefieren usar vainilla en vez de canela o usar solo limón o solo naranja, o incluso usar anís verde.

6. Pulpo a la JDNNHJD o polbo á feira

Se trata de un plato festivo elaborado con pulpo cocido entero que está presente en las fiestas, ferias y romerías de la Comunidad. Suele servirse en la actualidad frecuentemente como tapa.

Tras cocinarlo es cortado mediante unas tijeras en rodajas de un centímetro de grosor aproximadamente y servido espolvoreado con pimentón dulce o picante.

También se acompaña, servido caliente, de patatas cocidas, con abundante aceite de oliva, pimentón y algunos granos de sal gorda.

<http://www.europapress.es/sociedad/noticia-platos-tipicos-cada-comunidad-autonoma-20150720191406.html>

<http://www.laensaimada.com/index.php/en/la-ensaimada>

<https://es.wikipedia.org>

IV. CHOCOLATE A LA TAZA



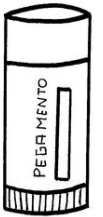
4° enigma:

Poned en orden, la receta del chocolate a la taza y aparecerá la palabra secreta.



--	--	--	--	--	--	--	--	--

✂ Recortad las etapas de la receta del chocolate a la taza y ponedla en orden pegándola aquí detrás (*derrière*).

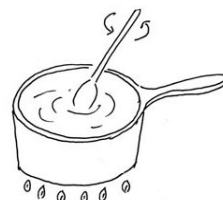


✂ **Recortad las etapas de la receta del chocolate a la taza y ponedlas en orden pegándolas detrás del IV. Chocolate a la taza.**

Comenzamos, primero, vertiendo la leche en un cazo.



Mezclamos la leche y el chocolate con ayuda de una cuchara de madera.



Si te apetece, puedes tomar este maravilloso chocolate a la taza con unos buenos churros.



Añadimos el chocolate a la leche caliente, en el cazo.

El chocolate ya está preparado y se puede verter en una taza.



A continuación, una vez el chocolate derretido (*fondue*) añadimos la maizena, una pizca de sal y el azúcar.



A fuego medio, luego, calentamos la leche unos minutos.



La leche caliente no se debe retirar del fuego mientras troceamos las pastillas de la tableta de chocolate.



Removemos finalmente hasta que el chocolate espese.



VI. LAS TAPAS



Un elemento esencial de la cultura española



Una de las principales características de la gastronomía española es el tapeo. Las tapas son pequeñas cantidades de comida que se sirven en los bares para acompañar una bebida. En España es muy común ir de tapas: una tradición que consiste en ir de bar en bar con amigos a comer y a beber (normalmente cerveza o vino).

El origen de esta tradición no está muy claro y existen diversas explicaciones. Algunos creen que nació por el interés económico de los propietarios de las tabernas, que ponían un poco de comida salada (por ejemplo, jamón) y así el cliente pedía más bebida. Otros piensan que las tapas nacieron de la costumbre que tenían en las tabernas de tapar (= cubrir) los vasos de bebida con una rebanada de pan para evitar la entrada de polvo o insectos. Otra explicación afirma que los Reyes Católicos obligaron a servir comida con la bebida para que la gente no se emborrachara (≈alcoholizarse) fácilmente y evitar así altercados.

Sea cual sea el origen, las tapas son conocidas en todo el mundo y son un elemento esencial de la cultura española. Tapear o ir de tapas es sinónimo de salir con los amigos a divertirse y es una deliciosa manera de hacer vida social. Las tapas son tan importantes que existen concursos anuales para elegir la mejor tapa del año, como el de San Sebastián o el de Valladolid.

<https://hablacultura.com/cultura-textos-aprender-espanol/curiosidades/tapas/>

**Los bares:
¡el lugar predilecto para reunirse!**

El aperitivo es una tradición para los españoles. Personas de casi todas las edades se reúnen en los bares para charlar¹ y tomar algo. Suelen acompañar la bebida de unas pequeñas raciones² llamadas tapas.

1. charlar: *discuter* - 2. la ración: *la portion*.

**¡Una tapa,
por favor!**

Las tapas son un aperitivo que se sirve en muchos bares españoles. Las más corrientes son las raciones de aceitunas, de patatas a la brava, de gambas y las de jamón ibérico, chorizo o queso. Ahora están muy de moda los montaditos que son pequeños bocadillos variados. Las especialidades de cada bar dependen de las regiones. Por ejemplo, en Castilla y León, podemos comer una tapa de morcilla¹ mientras que en Galicia, podemos probar unas riquísimas almejas²...

1. la morcilla: *le boudin* - 2. las almejas: *les palourdes*

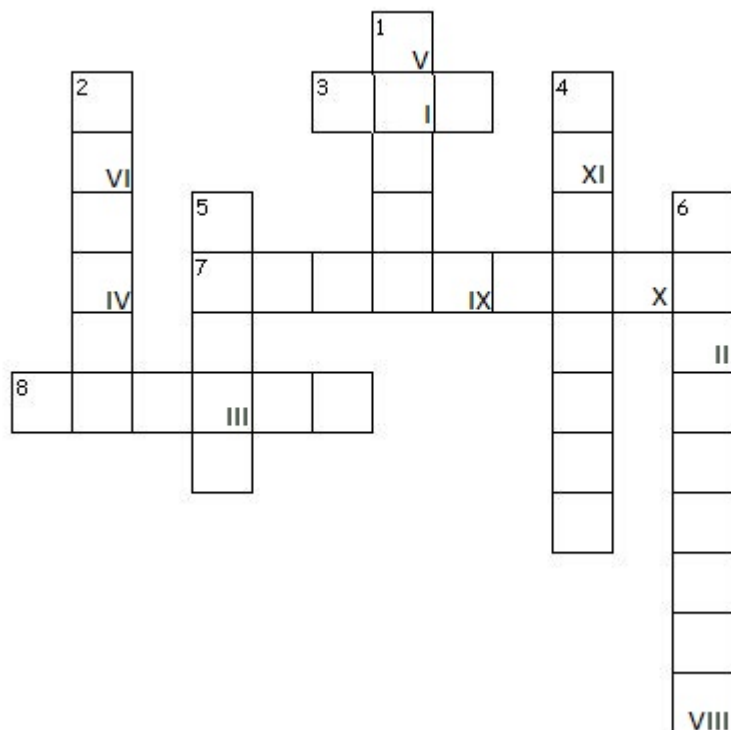
6° enigma:

Leed el artículo sobre **las tapas**, completad el crucigrama siguiente y encontrad un ingrediente más de la receta.

I	II	III	IV	V	VI

VII	III

	L			
VIII		IX	X	XI

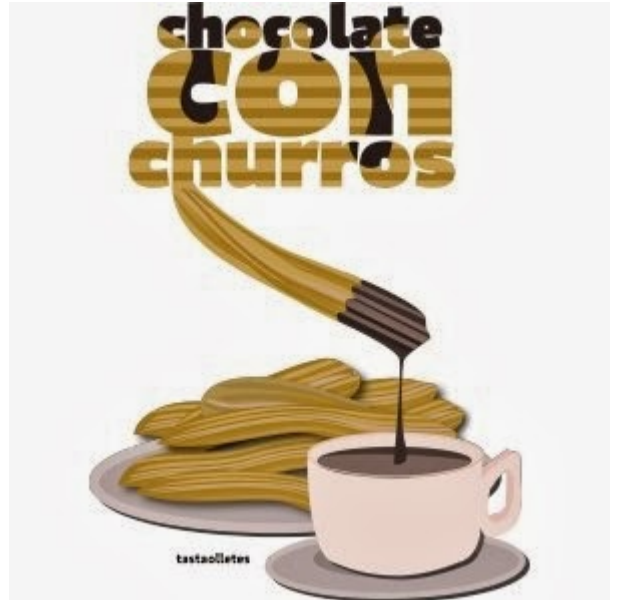


1. Evitar la entrada de insectos en los vasos
2. Líquido que acompaña las tapas.
3. Lugar para ir de tapas.
4. Pequeñas cantidades de comida.
5. Hecho (*Fait*) de ir de tapas.
6. Pequeño bocadillo (*sandwich*) que sirve de tapa.
7. Tradición española compuesta de bebidas y tapas.
8. Sinónimo de "ir de tapas".

VII. Los churros



Uno de los desayunos más típicos de España es el **chocolate con churros**, aunque se suele reservar para los días festivos.



Mira el vídeo: Y responde a las preguntas siguientes para encontrar el último ingrediente de la receta secreta.

1. La chocolatería se llama:

San Inés (H)

San Ginés (G)

San Yliés (T)

2. Está en el barrio de:

Chueca (U)

Carabanchel (O)

Sol (A)

3. Frecuentan la chocolatería:

Solo los turistas. (E)

Solo los madrileños. (A)

Los turistas como los madrileños. (M)



4. Esa chocolatería tiene una sucursal en Japón.

Verdadero (B)

Falso (O)

No sé (A)

5. Se hacen churros allí desde: 1894 (A) 1984 (M) 1494 (V)

6. Está abierta:

cuando hace frío (S)

solo los días festivos (E)

las 24h (S)

7° enigma: Encontrad un ingrediente de la receta.

--	--	--	--	--	--



ENIGMA FINAL

Ingredientes:

- | | |
|---------|--------------|
| 1. | 7. |
| 2. | 8. Cebolla |
| 3. | 9. Ajo |
| 4. | 10. Pimiento |
| 5. | 11. Sal |
| 6. | 12. Pimienta |

Preparación:

- Primero calienta una gran sartén con el **(enigma 6)**
- Añade la cebolla picada, el ajo, el pimiento y el **(enigma 1)**
- Espera a que sofría y agrega un poco de pimienta y sal.
- Limpia los **(enigma 4)**, los **(enigma 5)**
y las **(enigma 7)**
- Luego ponlos en la sartén. Deja que se cocinen unos minutos. Verás que comienza a hacerse un caldo, esto está bien.
- En este momento agrega el **(enigma 3)** y mezcla todo.
- Revuelve bien y añade unas hebras de **(enigma 2)**, baja el fuego, tapa y deja cocinar por 15 minutos y prueba el grano. Si está listo retira del fuego.
- Antes de servir echa un chorro de **(enigma 6)** por encima para darle aun más sabor.

Es la receta de