


la gastronomía española

actividades

A. Sureda



Embajada de España, Consejería de Educación y Ciencia, Londres 1997
ISBN 1 901806 25 1
Imprime: LEADA PRINT, London

NOTAS PRELIMINARES

Este conjunto de textos y actividades va dirigido al alumnado del nivel superior de las Agrupaciones de Lengua y Cultura Españolas, y a cualquier grupo de adolescentes o adultos que haya adquirido un nivel avanzado de español.

Los objetivos que hemos trazado son los siguientes:

- **Ofrecer información general sobre la cultura gastronómica española.**
- **Estimular el uso y la práctica de la lengua española mediante actividades variadas que faciliten la comprensión de los textos.**
- **Procurar el intercambio oral mediante ejercicios que pueden realizarse en parejas o grupos.**
- **Contribuir a la ampliación del léxico.**
- **Ofrecer oportunidad de revisión de algunos aspectos de la geografía española.**

Í N D I C E



	Págs.
• ACTIVIDAD 1. La gastronomía española	1 y 2
Las zonas gastronómicas	3
Las comunidades autónomas	4
¿Verdadero o falso?	5
Sopa de verduras	6 y 7
• ACTIVIDAD 2. Galicia , Asturias y Cantabria	8 a 10
• ACTIVIDAD 3. El País Vasco, Navarra y La Rioja	11 y 12
• ACTIVIDAD 4. Cataluña y Aragón	13 y 14
• ACTIVIDAD 5. Castilla y León	15 y 16
• ACTIVIDAD 6. Castilla-La Mancha y Madrid	17 y 18
• ACTIVIDAD 7. Andalucía y Extremadura	19 y 20
• ACTIVIDAD 8. La Comunidad Valenciana y Murcia	21 y 22
• ACTIVIDAD 9. Baleares y Canarias	23 y 24
• ACTIVIDAD 10. Menú	25 y 26
• ACTIVIDAD 11. Receta	27 y 28
• ACTIVIDAD 12. Gastropreguntas	29 a 31
• GASTRODICCIONARIO	33 a 35
• SOLUCIONARIO Y GUÍA DE ACTIVIDADES	37 a 43



A / B

LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

1

Después de esta breve referencia histórico-cultural, queremos señalar que a la hora de describir la gastronomía española, es frecuente delimitarla en seis zonas, que se distinguen por sus diferentes costumbres culinarias. Esta clasificación es tal vez demasiado simple, pero ayuda a entender el mapa gastronómico:

2

Sin embargo, a pesar de ese panorama tan múltiple, nuestra cocina es reconocida internacionalmente por dos sabores característicos: el aceite de oliva y el ajo. A ellos les debe su clasificación dentro de la cocina mediterránea.

3

A la riqueza y variedad de la gastronomía, contribuyeron sin duda hechos históricos tan importantes como los ocho siglos de presencia árabe en la península ibérica o el descubrimiento del Nuevo Mundo, que incorporaron a la cocina sabores y productos tan diversos como el azafrán, el azahar, la patata, los piñones, el maíz y otros muchos.

4

NORTE DE LA PENÍNSULA: zona de las salsas; las salsas acompañan a casi todos los platos. PIRINEO: zona de los chilindrones, cuyo nombre proviene de una salsa hecha a base de tomates, cebollas y pimientos rojos. CATALUÑA: zona de las cazuelas; abundan los guisos en cazuela. LEVANTE: zona de los arroces; los platos predominantes están hechos a base de arroz. ANDALUCÍA: zona de los fritos; los alimentos se fríen en aceite. CENTRO: zona de los asados; abundan los platos de carne asada.

5

Pondremos punto final añadiendo que nuestras costumbres a la hora de sentarnos a la mesa son también muy características. El español desayuna poco y tarde, come abundantemente hacia las dos de la tarde y la cena puede prolongarse hasta las once de la noche. No obstante, la ajetreada vida urbana está acabando con estos hábitos, cuya práctica se limita únicamente a los fines de semana.

6

La diversidad de lenguas, paisajes, culturas y tradiciones que conviven en el territorio español, se refleja en la amplia gama de especialidades culinarias, que varían notablemente de una región a otra.

7

Todas las zonas mencionadas tiene en común la calidad de los vinos que producen. Vinos tintos, rosados, blancos, secos y dulces han dado renombre a varias regiones de España. Así, los de la Rioja, Montilla-Moriles, Priorato, Jerez o Ribera de Duero se sirven a cualquier buena mesa.

8

No podemos dar por terminada esta introducción sin hablar del "tapeo", que constituye también un curioso hábito. En muchas regiones se "tapea" es decir se toman tapas, especie de aperitivos que incluso pueden sustituir a la comida, y que van desde unas simples aceitunas hasta platos más elaborados, como las albóndigas o la ensaladilla rusa.



A / B



.....

.....

.....

.....

.....

.....

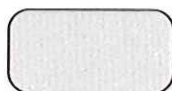
.....

a
a
s
t
r
o
n
o
m
í
a
e
s
p
a
ñ
o
l
a



SAC-MOZOR-SAG-SAZON-SAL

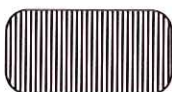
A / B



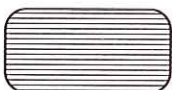
zona de las cazuelas



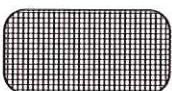
zona de los chilindrones



zona de los fritos



zona de los arroces



zona de las salsas



zona de los asados

A

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

- ANDALUCÍA
- ASTURIAS
- CASTILLA-LEÓN
- C.-LA MANCHA
- LA RIOJA
- PAÍS VASCO
- ARAGÓN
- CANTABRIA
- MURCIA
- MADRID
- C.VALENCIANA
- GALICIA
- CATALUÑA
- EXTREMADURA
- BALEARES
- CANARIAS
- NAVARRA



B

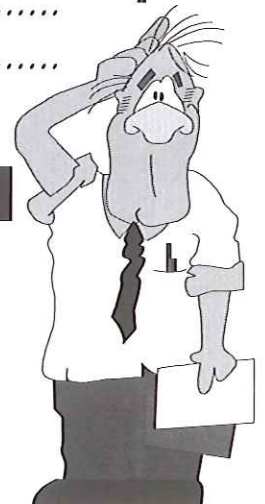
COMUNIDADES AUTÓNOMAS

- ANDALUCÍA
- ASTURIAS
- CASTILLA-LEÓN
- C.-LA MANCHA
- LA RIOJA
- PAÍS VASCO
- ARAGÓN
- CANTABRIA
- MURCIA
- MADRID
- C.VALENCIANA
- GALICIA
- CATALUÑA
- EXTREMADURA
- BALEARES
- CANARIAS
- NAVARRA

¿VERDADERO O FALSO?

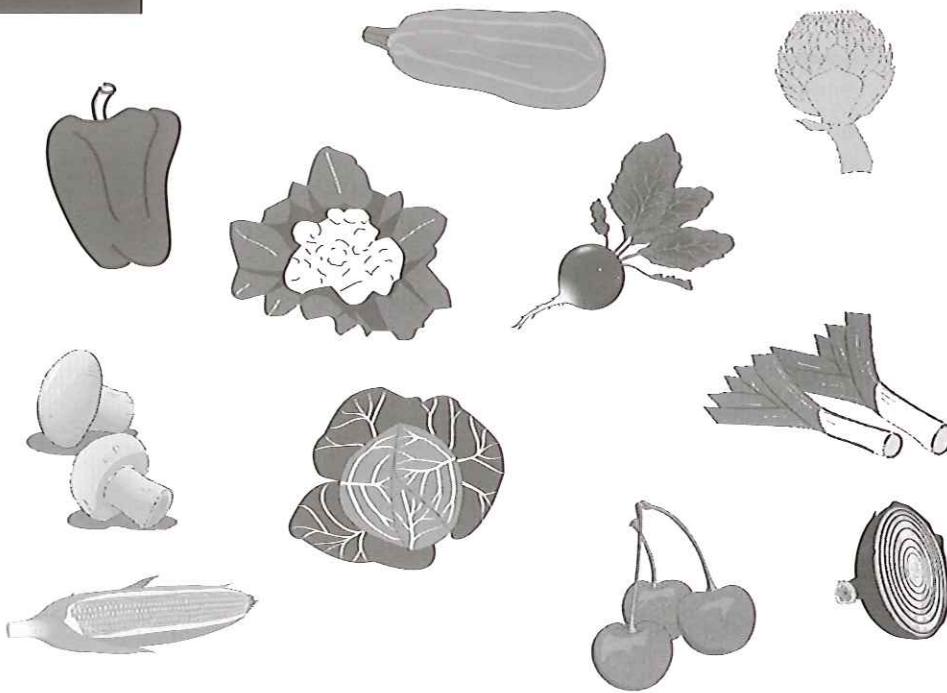


- 1.- *El ajo y el aceite de oliva son típicos de la cocina mediterránea.*
- 2.- *La zona pirenaica es la zona de las salsas.*
- 3.- *La cocina de las diversas comunidades es muy similar.*
- 4.- *Varias regiones de España se han dado a conocer por sus vinos.*
- 5.- *La zona de los fritos se extiende por Andalucía y León.*
- 6.- *Los árabes estuvieron en España unos ochenta años.*
- 7.- *El paisaje español es diverso y también lo es su cocina.*
- 8.- *El ritmo de vida actual en las ciudades españolas no ha alterado las costumbres gastronómicas.*
- 9.- *En España se hablan varias lenguas.*
- 10.- *El descubrimiento de América no influyó en la cocina española.*
- 11.- *Las tapas se convierten a veces en sustituto de la comida.*
- 12.- *Valencia y Extremadura son conocidas como la zona de los arroces.*
- 13.- *El ajo es un condimento que no aparece en todos los platos.*
- 14.- *Cataluña es la zona de las cazuelas.*
- 15.- *La comida del mediodía en España es generalmente abundante.*
- 16.- *Priorato es el nombre de un vino.*
- 17.- *En España no sólo se produce vino tinto y blanco.*
- 18.- *Montilla-Moriles es una zona famosa por sus vinos.*
- 19.- *Es frecuente establecer menos de seis zonas gastronómicas.*
- 20.- *Únicamente se toman tapas en Andalucía.*



A

SOPA DE VERDURAS



B

ZARZAMORAS

SANDÍA

BERENJENA

ESPÁRRAGOS

ALMENDRAS

REMOLACHA

GUISANTE

GUINDILLAS

ALUBIAS

ALBARICOQUE

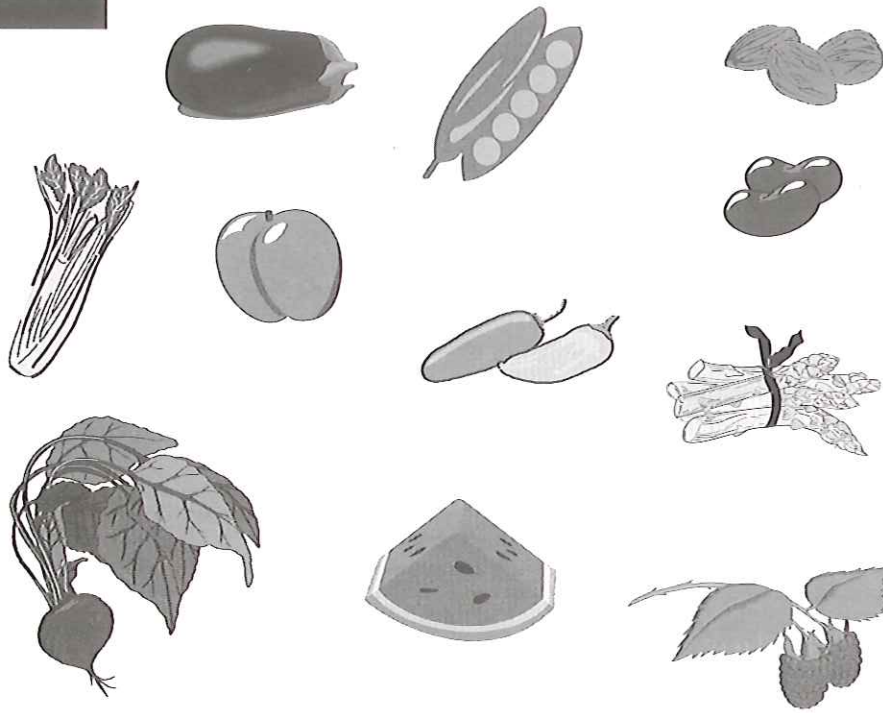
APIO



B

SOPA DE VERDURAS

A



CHAMPIÑONES

CEREZAS

ALCACHOFA

COL

PUERROS

COLIFLOR

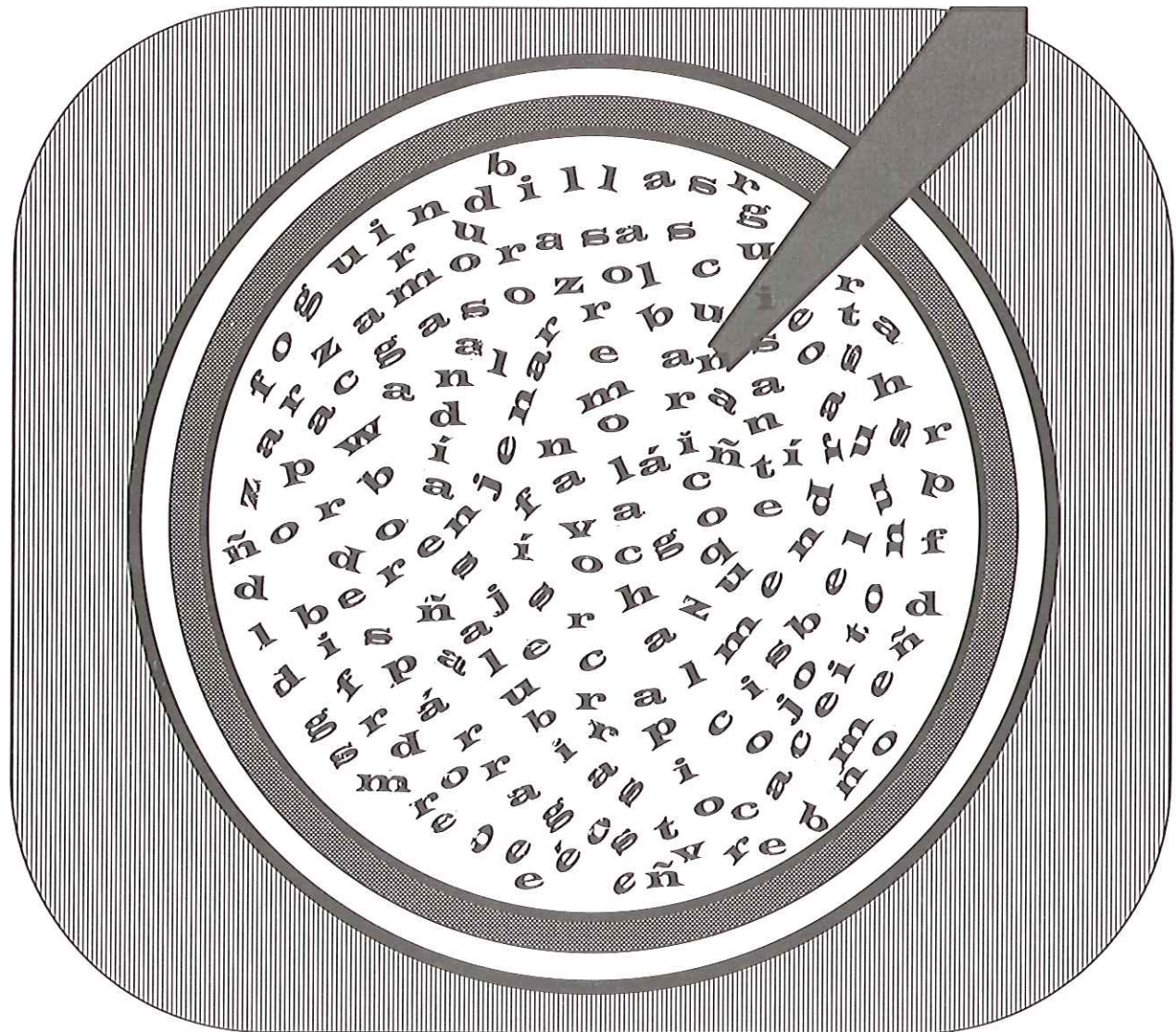
MAÍZ

PIMIENTO

RÁBANO

CEBOLLA

CALABACÍN



A GALICIA, ASTURIAS Y CANTABRIA

A esta zona de España se la conoce como “la España verde” por ser la más lluviosa del país. De las vacas se obtiene una leche cremosa con la que se elabora el famoso queso azul de Cabrales, de fuerte sabor, que se envuelve en hojas y madura en cuevas de piedra caliza. El Océano Atlántico provee gran variedad de pescado y marisco, como el centollo, el percebe y la vieira. Las vieiras de estos lugares pueden llegar a pesar hasta medio kilo.

Asturias es famosa por su fabada, plato que parece destinado a combatir el frío y la lluvia del invierno. Existen otras curiosas versiones de este plato como las deliciosas “fabes con almejas”. Estos platos suelen acompañarse de sidra, bebida típica espumosa y suave que se elabora a base de manzana. Se sirve en un vaso de boca ancha y se deja caer un chorrito desde lo alto para que produzca espuma y se airee.

La cocina gallega es una cocina marinera y campesina. El plato más popular es el lacón con grelos. El lacón es la pata delantera del cerdo cocida, y los grelos son las hojas del nabo pequeño. El plato se sirve acompañado de chorizo y “cachelos”. La empanada es casi un símbolo de Galicia; se rellena y se coloca entre dos finas capas de masa extendida impregnadas de aceite para que no resulte demasiado seca. Goza de gran popularidad el pulpo a la gallega, que se guisa al estilo llamado “a feira”.

En Cantabria, los hábitos culinarios son semejantes a los de sus tierras vecinas, ya que comparten las mismas materias primas; se cocinan el bonito, la merluza y el salmón.

En la región asturiana se produce también buen cerdo y jamón, por lo que es frecuente que las truchas y salmones se cocinen con tocino de cerdo ahumado.

No podemos olvidar los exquisitos postres de estas regiones. Es sorprendente la variedad de dulces que se elaboran. Destacan entre ellos los tocinillos de cielo, hechos de yema de huevo, el arroz con leche y la tarta de Santiago, que se elabora a base de almendras y azúcar.

El vino blanco de Galicia es el adecuado para acompañar al marisco y al pescado. El vino blanco de Ribeiro, fresco y suave, se bebe en “cuncas”, copas de porcelana blanca que pueden adquirirse en cualquiera de los numerosos mercados locales.



B GALICIA, ASTURIAS Y CANTABRIA

A esta zona de España se la conoce como “la España verde” por ser la más lluviosa del país. Los ricos pastos de sus montañas proporcionan buena parte de la mejor carne de ternera de España. Son también importantes los cultivos de cereales, que en Asturias y Galicia se guardan en hórreos, construcciones de piedra sobre pilares para evitar la humedad y los roedores.

El Océano Atlántico provee gran variedad de pescado y marisco, como el centollo, el percebe y la vieira. Durante siglos esta última, con su concha dibujada de estrías, ha sido el emblema de miles de peregrinos que hacen el Camino de Santiago.

Asturias es famosa por su fabada. Este plato parece destinado a combatir el frío y la lluvia del invierno; se compone de las renombradas “fabes” o alubias blancas, y de diversos productos del cerdo: jamón, tocino y morcilla. Existen otras curiosas versiones de este plato como las deliciosas “fabes con almejas”.

La cocina gallega es una cocina marinera y campesina. El plato más popular es el lacón con grelos. El lacón es la pata delantera del cerdo cocida, y los grelos son las hojas del nabo pequeño. El plato se sirve acompañado de chorizo y “cachelos”, nombre que allí se les da a las patatas. La empanada es casi un símbolo de Galicia; se hace con un relleno de carne o pescado encebollados y se coloca entre dos finas capas de masa extendida impregnadas de aceite para que no resulte demasiado seca. Goza de gran popularidad el pulpo a la gallega, que se guisa al estilo llamado “a feira”, es decir, cocido y cortado en pedazos.

En Cantabria, los hábitos culinarios son muy semejantes a los de sus tierras vecinas, ya que comparten las mismas materias primas. Como ejemplo citaremos el salmón, que mezclado con arroz y leche, ofrece una versión original: el arroz santanderino.

No podemos olvidar los exquisitos postres de estas regiones. Es sorprendente la variedad de dulces que se elaboran. Destacan entre ellos los tocinillos de cielo, hechos de yema de huevo, y el arroz con leche.

Tal y como corresponde a una región donde el marisco es tan importante, no puede faltar un vino blanco que lo acompañe. El Albariño, suave y ácido, es uno de los mejores.

A / B



1. ¿Cómo es la concha de las vieiras?.....
.....
.....



2. En Asturias las truchas frecuentemente se cocinan con.....
.....
.....



3. Menciona todos los tipos de pescado que aparecen en el texto.....
.....
.....



4. ¿Qué son y para qué sirven los hórreos?.....
.....
.....



5. Se conoce con el nombre de grelos a.....
.....
.....



6. ¿Cuál es el queso más famoso de la zona?.....
.....
.....



7. ¿Qué son las "cuncas" y para qué sirven?.....
.....
.....



8. ¿Qué características tiene el vino blanco gallego?.....
.....
.....



9. ¿Para qué se le pone aceite a la empanada gallega?.....
.....
.....



10. ¿Cómo es la leche que se produce en esta zona?...
.....
.....



11. ¿De qué modo se sirve la sidra en estos lugares?..
.....
.....



12. ¿Con qué se hacen los tociniños de cielo?.....
.....
.....



13. ¿Qué océano baña las costas gallegas?.....
.....
.....



14. ¿Qué plato de los aquí mencionados lleva chorizo?.....
.....
.....



15. Citar una comunidad al este de Galicia en la que se produce buen jamón.....
.....
.....



16. ¿Qué vino blanco gallego empieza por R?
.....
.....



17. La cocina gallega emplea productos del campo y.....
.....
.....



18. El queso de Cabrales tiene un sabor.....
.....
.....

A / B



1. La fabada se cocina a base de.....
.....
.....



2. ¿Cómo se elabora el queso de Cabrales?.....
.....
.....



3. Las vieiras del Norte pueden llegar a pesar hasta.....
.....
.....



4. ¿Qué tipo de legumbres son las "fabes" asturianas?
.....
.....



5. La pata delantera del cerdo cocida recibe en Galicia el nombre de.....
.....
.....



6. Cachelos es el nombre que reciben en Galicia.....
.....
.....



7. "La España verde" se llama así por.....
.....
.....



8. ¿De qué modo se cocina el pulpo "a feira"?.....
.....
.....



9. La concha de las vieiras ha sido durante siglos el emblema de.....
.....
.....



10. Mencionar tres tipos de pescado de la zona cántabra.....
.....
.....



11. Los cultivos de cereales son muy importantes en.....
.....
.....



12. El relleno de la empanada gallega se hace a base de.....
.....
.....



13. La mejor carne de ternera española se encuentra en.....
.....
.....



14. Nombrar dos vinos de la zona norte española...
.....
.....



15. ¿Con qué fruta se elabora la sidra?.....
.....
.....



16. El arroz que se guisa con salmón y leche es típico de.....
.....
.....



17. Nombrar tres postres de estas comunidades.....
.....
.....



18. La sidra es una bebida suave y.....
.....
.....

A EL PAÍS VASCO, NAVARRA Y LA RIOJA

Esta región húmeda de verdes colinas y bien cultivados pastos es 1.....
 Los ríos de las montañas de Navarra están llenos de salmones y truchas. De las
 aguas del Golfo de Vizcaya proviene el pescado y el marisco que se prepara de las más variadas
 formas. Los bosques de estas tierras albergan gran variedad de animales y todo tipo de aves de
 caza. Las verduras tienen también en esta zona un protagonismo indudable.

Al hablar de la Rioja es 2..... el vino, ya que le ha dado renombre a
 esta región, que produce vinos tintos y rosados de 3..... y suave paladar. La
 cocina riojana abunda en productos de la huerta, así que es fácil degustar 4.....
 variadas. Son diversos los platos que se cocinan "a la riojana" e incluyen todo tipo de carnes. Se
 preparan exquisitos platos a base de codornices, perdices y palomas, que presentan modalidades
 sorprendentes tales como los guisos al chocolate

Las truchas a la navarra constituyen un plato excelente 5.....
 y que consiste en dejar el pescado en remojo en vino antes de rellenarlo y
 freírlo rebozado en harina. En cuanto a las carnes, destacan las 6..... y el
 cordero frito. Asimismo son muy populares los potajes parecidos a los que se dan en la cocina
 francesa.

Pero es la cocina vasca la que ocupa un 7..... Aunque se trata
 de una cocina popular, se le han incorporado refinamientos de inspiración varia. Los cocineros
 vascos no son sólo famosos 8....., sino también por la calidad de las
 salsas que elaboran. Citaremos entre ellas el "pil-pil", curiosa forma de cocina marinera que
 consiste en 9.....; al freírlo se suelta la gelatina del pescado
 y se produce una emulsión que le da un punto especial al plato. La merluza 10.....
 es otra de las delicias de este arte culinario. Se hace con guisantes y se 11.....

El día más representativo del año para la gastronomía del País Vasco 12.....
, cuando se celebra el banquete de las sociedades gastronómicas.



B EL PAÍS VASCO, NAVARRA Y LA RIOJA

Esta región húmeda de verdes colinas y bien cultivados pastos es rica en productos
 naturales. Los ríos de las montañas de Navarra 1..... De las
 aguas del Golfo de Vizcaya proviene el pescado y el marisco que se prepara de las más variadas
 formas. Los bosques de estas tierras 2..... y todo tipo
 de aves de caza. Las verduras tienen también en esta zona un protagonismo indudable.

Al hablar de la Rioja es imprescindible empezar mencionando el vino, ya que le ha dado
 renombre a esta región, 3..... de moderada graduación
 alcohólica y suave paladar. La cocina riojana abunda en productos de la huerta, así que es fácil
 degustar una buena menestra de verduras variadas. Son diversos los platos que se cocinan "a la
 riojana" e incluyen todo tipo de carnes. Se preparan exquisitos platos 4.....
 y palomas, que presentan modalidades sorprendentes tales como
 los guisos 5.....


Las truchas a la navarra constituyen un plato excelente que se ha popularizado en toda
 España y que consiste en dejar el pescado en remojo en vino antes de rellenarlo y
 6..... En cuanto a las carnes, destacan las chuletas a la navarra y el 7.....
 Asimismo son muy populares los potajes parecidos 8.....

Pero es la cocina vasca la que ocupa un indiscutible primer puesto. Aunque se trata de una
 cocina popular, se le han incorporado refinamientos de inspiración varia. Los cocineros vascos no
 son sólo famosos por su forma de cocinar el pescado, 9.....
 que elaboran. Citaremos entre ellas el "pil-pil", curiosa forma de cocina marinera que consiste en
 preparar el bacalao con ajo y aceite; al freírlo se suelta la gelatina del pescado y se produce una
 emulsión 10..... La merluza en salsa verde es otra de las
 delicias de este arte culinario. Se hace con guisantes y se condimenta con perejil.

El día 11..... para la gastronomía del País Vasco es el de
 San Sebastián, cuando se celebra el banquete de las 12.....


A

- A- ...indiscutible primer puesto.**
- B- ...es el de San Sebastián**
- C- ...por su forma de cocinar el pescado.**
- D- ...rica en productos naturales.**
- E- ...condimenta con perejil.**
- F- ...en salsa verde**
- G- ...que se ha popularizado en toda España**
- H- ...preparar el bacalao con ajo y aceite**
- I- ...imprescindible empezar mencionando**
- J- ...una buena menestra de verduras**
- K- ...moderada graduación alcohólica**
- L- ...chuletas a la navarra**




B

- A- ...a base de codornices, perdices**
- B- ...freírlo rebozado en harina.**
- C- ...están llenos de salmones y truchas.**
- D- ...que produce vinos tintos y rosados**
- E- ...cordero frito.**
- F ...sino también por las salsas...**
- G- ...sociedades gastronómicas.**
- H- ...que le da un punto especial al plato.**
- I- ...más representativo del año**
- J- ...albergan gran variedad de animales**
- K- ...a los que se dan en la cocina francesa.**
- L- ... al chocolate.**



0-00-0 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000 <0000 >0000

A CATALUÑA Y ARAGÓN

Cataluña es tierra de contrastes geográficos. Los acantilados de la Costa Brava conviven con extensas playas y en las zonas pirenaicas se encuentran áreas pobladas de árboles con llanuras cultivadas de cereales, viñedos, olivos, frutales y verduras. Este contraste se refleja en la cocina catalana, que utiliza ingredientes inusuales. La carne puede mezclarse con el marisco y así nacen platos como el conejo con calamares y gambas. De todos los platos de pescado, el más conocido es la zarzuela, que incluye pescados y marisco mezclados con salsa de vino, tomates y azafrán. También en esta región son importantes las salsas; abundan las picantes como la "samfaina", hecha de verduras, y la de "ali-oli", a base de aceite de oliva y ajo. Cataluña sorprende además por un extenso surtido de embutidos entre los que la butifarra se sitúa a la cabeza; se toma asada o frita con "mongetes", nombre catalán para las alubias blancas. En la zona de Vic se elabora un famoso salchichón llamado "fuet". En vinos, destacan los del Priorato, que son tintos densos y suaves. En esta zona se bebe en porrón, como en otros lugares de España, dejando caer el líquido desde una altura considerable y deslizándolo por la garganta. No obstante, es tal vez el cava de San Sadurn de Noia el que ha dado verdadera fama a la región; es un vino blanco espumoso producido de forma similar al champán francés.

Aragón, fronteriza con los Pirineos, ha conseguido convertir sus áridas tierras en tierras de cultivo. No obstante, su llanura mesetaria es desolada y poco poblada. Sus ríos de montaña están llenos de truchas y en sus bosques abunda la caza. La cocina es abundante y sencilla. Las truchas suelen cocinarse fritas o a la parrilla y con frecuencia se rellenan de jamón. Las carnes se sirven aromatizadas con hierbas. Aragón pertenece a la zona de los chilindrones, nombre que viene de la chilindrón, una salsa local, hecha con tomates, cebollas y pimientos rojos cocidos; tiene un gusto picante, ya que se le añaden guindillas, y un color dorado que le proporciona el azafrán. En estas salsas se mojan las migas, que consisten en dados de pan dorados al ajo. En el capítulo de postres, las pastas zaragozanas son una auténtica delicia de los dulces regionales; destaca entre ellas el mazapán. Y entre los vinos, el Cariñena, tinto oscuro de sabor fuerte y aroma de violetas.



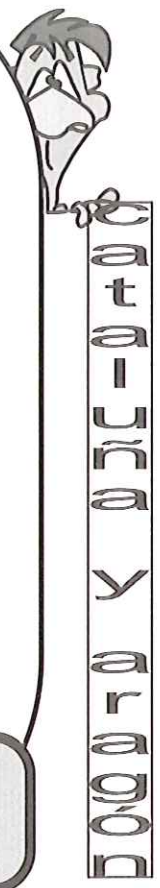
B CATALUÑA Y ARAGÓN

Cataluña es tierra de contrastes geográficos. Los acantilados de la Costa Brava conviven con extensas playas y en las zonas pirenaicas se encuentran áreas pobladas de árboles con llanuras cultivadas de cereales, viñedos, olivos, frutales y verduras. Este contraste se refleja en la cocina catalana, que utiliza ingredientes inusuales. La carne puede mezclarse con el marisco y así nacen platos como el conejo con calamares y gambas. De todos los platos de pescado, el más conocido es la zarzuela, que incluye pescados y marisco mezclados con salsa de vino, tomates y azafrán. También en esta región son importantes las salsas; abundan las picantes como la "samfaina", hecha de verduras, y la de "ali-oli", a base de aceite de oliva y ajo. Cataluña sorprende además por un extenso surtido de embutidos entre los que la butifarra se sitúa a la cabeza; se toma asada o frita con "mongetes", nombre catalán para las alubias blancas. En la zona de Vic se elabora un famoso salchichón llamado "fuet". En vinos, destacan los del Priorato, que son tintos densos y suaves. En esta zona se bebe en porrón, como en otros lugares de España, dejando caer el líquido desde una altura considerable y deslizándolo por la garganta. No obstante, es tal vez el cava de San Sadurn de Noia el que ha dado verdadera fama a la región; es un vino blanco espumoso producido de forma similar al champán francés.

Aragón, fronteriza con los Pirineos, ha conseguido convertir sus áridas tierras en tierras de cultivo. No obstante, su llanura mesetaria es desolada y poco poblada. Sus ríos de montaña están llenos de truchas y en sus bosques abunda la caza. La cocina es abundante y sencilla. Las truchas suelen cocinarse fritas o a la parrilla y con frecuencia se rellenan de jamón. Las carnes se sirven aromatizadas con hierbas. Aragón pertenece a la zona de los chilindrones, nombre que viene de la chilindrón, una salsa local, hecha con tomates, cebollas y pimientos rojos cocidos; tiene un gusto picante, ya que se le añaden guindillas, y un color dorado que le proporciona el azafrán. En estas salsas se mojan las migas, que consisten en dados de pan dorados al ajo. En el capítulo de postres, las pastas zaragozanas son una auténtica delicia de los dulces regionales; destaca entre ellas el mazapán. Y entre los vinos, el Cariñena, tinto oscuro de sabor fuerte y aroma de violetas.

A

- a.- Planta que se utiliza como condimento. --- --- ---
- b.- Acción de cazar. --- --- ---
- c.- En Cataluña, especie de salchichón --- ---
- d.- Molusco comestible que segrega tinta. --- --- --- ---
- e.- Aragón pertenece a la zona de los... --- --- --- --- --- ---
- f.- Hortalizas verdes o rojas. --- --- --- ---
- g.- Vino espumoso parecido al champán. --- ---
- h.- Viñas, terrenos plantados de vides. --- --- --- ---

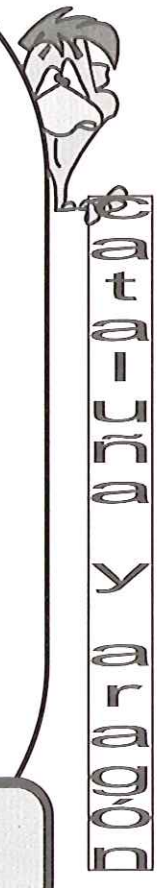


PLATO TÍPICO DE CATALUÑA
 / /



B

- a.- Dulce hecho de almendras y azúcar. --- --- --- ---
- b.- Plantas como el trigo, la cebada etc. --- --- --- ---
- c.- Planta que se utiliza como condimento . --- --- ---
- d.- Las natillas se hacen con azúcar y... --- --- ---
- e.- Las "mongotes" en castellano se llaman... --- --- --- ---
- f.- Los vinos el Priorato son suaves y... --- ---
- g.- Zonas de los Pirineos. --- --- --- ---
- h.- Planta de olor fuerte y picante. --- ---
- i.- Tripa rellena de carne picada y sazonada. --- --- ---



PLATO TÍPICO DE CATALUÑA
 / /

A**CASTILLA Y LEÓN**

Esta comunidad rebotante de historia está formada por numerosos pueblos que se reparten entre las llanuras de trigo y centeno y las granjas de ovejas y toros de lidia. La tierra seca se agrieta unas veces por las heladas y otras por el calor del verano. Hacia el norte, la aridez da paso a zonas más húmedas y montañosas hasta desembocar en los Picos de Europa.

La comida, acorde con el clima, es fuerte y sustanciosa y nos trae a la memoria épocas pasadas. La base de las comidas es tradicionalmente la carne asada en los antiguos hornos de leña. En esta zona el cordero lechal, o lechón, y el cochinillo se sacrifican mucho más jóvenes que en el resto de Europa. Es curiosa la costumbre que existe en Segovia de cortar el cochinillo con el borde de un plato para demostrar que su carne está tierna. Durante la Edad Media, estos platos de la zona solían cocinarse en los monasterios; muchos de ellos son en la actualidad paradores nacionales de turismo. La tortilla se sirve también en estas comarcas y admite variedad de rellenos que incluyen los espárragos, el jamón, el chorizo e incluso las gambas. Se sirven también diferentes versiones del cocido, que cuentan con una gama variada de legumbres y verduras, entre las que el garbanzo, legumbre procedente del norte de África, tiene un verdadero protagonismo. El cocido se servía casi a diario en todas las casas y su mayor o menor riqueza dependía de las posibilidades económicas de cada familia. Alubias y lentejas forman también parte de la gastronomía castellano-leonesa. La sopa de ajo es esencial en esta cocina, e incluso en las fiestas populares la gente acostumbra a tomarla. No hay que olvidar el pan como elemento fundamental que, aunque hoy ha perdido protagonismo, posee una calidad excelente.

En los ríos de León crecen las truchas que están consideradas como las mejores de España. Con frecuencia se celebran competiciones de pesca con caña.

Entre los postres podemos destacar las mantecadas de Astorga y las yemas de Sta. Teresa de Ávila.

El vino no pierde prestigio en las tierras castellano-leonesas y la zona está regada con vinos de gran calidad, con denominaciones como Ribera de Duero, Toro y Bierzo.

B**CASTILLA Y LEÓN**

Esta comunidad rebotante de historia está formada por numerosos pueblos que se reparten entre las llanuras de trigo y centeno y las granjas de ovejas y toros de lidia. La tierra seca se agrieta unas veces por las heladas y otras por el calor del verano. Hacia el norte, la aridez da paso a zonas más húmedas y montañosas hasta desembocar en los Picos de Europa.

La comida, acorde con el clima, es fuerte y sustanciosa y nos trae a la memoria épocas pasadas. La base de las comidas es tradicionalmente la carne, asada en los antiguos hornos de leña. En esta zona el cordero lechal, o lechón, y el cochinillo se sacrifican mucho más jóvenes que en el resto de Europa. Es curiosa la costumbre que existe en Segovia, de cortar el cochinillo con el borde de un plato para demostrar que su carne está tierna. Durante la Edad Media, estos platos de la zona solían cocinarse en los monasterios; muchos de ellos son en la actualidad paradores nacionales de turismo. La tortilla se sirve también en estas comarcas y admite variedad de rellenos que incluyen los espárragos, el jamón, el chorizo e incluso las gambas. Se sirven también diferentes versiones del cocido, que cuentan con una gama variada de legumbres y verduras, entre las que el garbanzo, legumbre procedente del norte de África, tiene un verdadero protagonismo. El cocido se servía casi a diario en todas las casas y su mayor o menor riqueza dependía de las posibilidades económicas de cada familia. Alubias y lentejas forman también parte de la gastronomía castellano-leonesa. La sopa de ajo es esencial en esta cocina, e incluso durante las fiestas populares la gente acostumbra a tomarla. No hay que olvidar el pan como elemento fundamental que, aunque hoy ha perdido protagonismo, posee una calidad excelente.


En los ríos de León crecen las truchas que están consideradas como las mejores de España. Con frecuencia se celebran competiciones de pesca con caña.

Entre los postres podemos destacar las mantecadas de Astorga y las yemas de Sta. Teresa de Ávila.

El vino no pierde prestigio en las tierras castellano-leonesas y la zona está regada con vinos de gran calidad, con denominaciones como Ribera de Duero, Toro y Bierzo.

A / B

CASTILLA Y LEÓN

- 
- 1.- En esta región hay llanuras
 - 2.- Al cordero lechal
 - 3.- En algunas fiestas de esta region
 - 4.- Al norte de estas tierras
 - 5.- Varios monasterios son hoy
 - 6.- La tierra se agrieta
 - 7.- La comida de esta comunidad
 - 8.- Las lentejas y las alubias
 - 9.- Existen concursos
 - 10.- La tortilla se rellena
 - 11.- En las granjas se crían
 - 12.- Las truchas de la zona
 - 13.- Entre los postres destacan
 - 14.- *Ribera de Duero*, es el nombre
 - 15.- Tradicionalmente los asados se
 - 16.- El cocido lleva
 - 17.- El garbanzo es una legumbre
 - 18.- Las truchas se
 - 19.- El pan de estas tierras es
 - 20.- El lechón se corta con un plato
- a.- de un vino de la zona.
 - b.- se le llama también lechón.
 - c.- ovejas y toros de lidia.
 - d.- de trigo y centeno.
 - e.- paradores de turismo.
 - f.- verduras y legumbres.
 - g.- no falta la sopa de ajo.
 - h.- cocinan en hornos de leña.
 - i.- se consumen en esta zona.
 - j.- que procede del norte de Africa.
 - k.- crían en los ríos de León.
 - l.- están los Picos de Europa.
 - m.- a causa del frío o del calor.
 - n.- para demostrar que está tierno.
 - o.- son las mejores de España.
 - p.- de pesca con caña.
 - q.- es fuerte y sustanciosa.
 - r.- de excelente calidad.
 - s.- las yemas de Ávila.
 - v.- de espárragos, chorizo etc.

SOLUCIÓN

nº.	letr.	nº.	letr.	nº.	letr.	nº.	letr.	nº.	letr.
1	5	9	13	17
2	6	10	14	18
3	7	11	15	19
4	8	12	16	20

A CASTILLA-LA MANCHA Y MADRID

La llanura de la Meseta Central está 1..... viñedos y almendros. Se dan también con profusión el espliego y el azafrán, especia rara esta última 2..... en otros tiempos valía tanto como el oro. El paisaje está 3..... blancos molinos que todavía sirven para moler el trigo.

Madrid, ciudad que empezó a ser la capital de España en el siglo XVI, es un lugar lleno de vida y es 4..... el centro de la gastronomía española. La cocina madrileña es una cocina manchega y castellana que se ha adaptado a las necesidades de la gran ciudad y constituye una recolección de todas las especialidades españolas. En ella se consumen 5..... productos que proceden de todos los rincones del país. La variedad de recetas que se pueden degustar es extraordinaria. 6..... pescado fresco en abundancia, 7..... su ubicación lejana al mar. El cocido madrileño se ha hecho famoso; 8..... de una versión de las múltiples que existen en la península. Se sirve primero el caldo en el que 9..... carnes variadas, embutidos y verduras, seguido del segundo plato 10..... aparecen todos los componentes del caldo. Otro plato que ha alcanzado en Madrid categoría gastronómica es la sopa de ajo, que únicamente lleva pan, ajo, aceite y pimientos, por lo que es esencial la mano experta 11..... la cocina. También podemos mencionar aquí el besugo al horno, que se adereza con perejil, aceite y pimentón, y los callos o tripas, que se cocinan con tomate, cebolla, laurel y tomillo.

Debido a sus extensos campos de trigo, La Mancha 12..... en la zona del pan. El pan acompaña siempre a una comida que bien puede clasificarse de sustanciosa, como ocurre con el pisto manchego, típico guiso de verduras, 13..... pimientos, patatas, berenjenas, etc.; todo ello se sazona con especias como la canela y el clavo. El gazpacho 14..... en estas tierras un guiso de invierno y la variedad de sus componentes le aportan una riqueza nutritiva que no tiene en tierras andaluzas.

Con la leche de las ovejas se elabora el famoso queso manchego. 15..... destaca el hecho de que se ata con cuerdas de cáñamo mientras madura. La Mancha produce un tinto suave y sencillo, el Valdepeñas, que se bebe en toda España.



B CASTILLA-LA MANCHA Y MADRID

La llanura de la Meseta Central está colmada de viñedos y almendros. Se dan también 1..... el espliego y el azafrán, especia rara esta última que en otros tiempos valía 2..... El paisaje está salpicado de blancos molinos 3..... todavía sirven para moler el trigo.

Madrid, ciudad que empezó a ser la capital de España en el siglo XVI, es un lugar lleno de vida y es a la vez el centro de la gastronomía española. La cocina madrileña es una cocina manchega y castellana 4..... a las necesidades de la gran ciudad y constituye una recolección de todas las cocinas españolas. En ella se consumen a diario productos 5..... todos los rincones del país. La variedad de recetas que se pueden degustar es extraordinaria. Se consume pescado fresco 6....., a pesar de su ubicación lejana al mar. El cocido madrileño 7.....; se trata de una versión de las múltiples que existen en la península. Se sirve primero el caldo 8..... se han hervido carnes variadas, embutidos y verduras, 9..... segundo plato en el que aparecen todos los componentes del caldo. Otro plato que ha alcanzado en Madrid categoría gastronómica es la sopa de ajo, que únicamente lleva pan, ajo, aceite y pimientos, 10..... es esencial la mano experta de quien la cocina. También podemos mencionar aquí el besugo al horno, que 11..... con perejil, aceite y pimentón, y los callos o tripas, que se cocinan con tomate, cebolla, laurel y tomillo.

Debido a sus extensos campos de trigo, La Mancha se ha convertido en la zona del pan. El pan acompaña siempre a una comida que bien puede 12..... sustanciosa, como ocurre con el pisto manchego, típico guiso de verduras, que incluye pimientos, patatas, berenjenas, etc.; todo ello 13..... especias como la canela y el clavo. El gazpacho se considera en estas tierras un guiso de invierno y la variedad de sus componentes le aportan una riqueza nutritiva que no tiene en tierras andaluzas.

Con la leche de las ovejas 14..... el famoso queso manchego. En su fabricación destaca el hecho de que se ata con cuerdas de cáñamo 15..... La Mancha produce un tinto suave y sencillo, el Valdepeñas, que se bebe en toda España.

A

1	2	3
a.- colmada con b.- colmada de c.- colmada	a.- que b.- con la que c.- quien	a.- salpicado de b.- salpicado entre c.- salpicado en
4	5	6
a.- a la vez b.- a una vez c.- de una vez	a.- de diariamente b.- a diario c.- de diario	a.- Se consume b.- Consume c.- Él consume
7	8	9
a.- para pesar de b.- a pesar de c.- con pesar de	a.- se trata b.- se trata para c.- se trata de	a.- se ha hervido b.- se han hervido c.- él ha hervido
10	11	12
a.- en el que b.- por el cual c.- por el que	a.- de quien b.- por quien c.- quien	a.- se han convertido b.- la han convertido c.- se ha convertido
13	14	15
a.- que incluye b.- que incluyen c.- incluyendo	a.- se considera b.- él considera c.- considera	a.- Entre su fabricación b.- Con su fabricación c.- En su fabricación



B

1	2	3
a.- de profusión b.- con profusión c.- profusión de	a.- tanto más el oro b.- tanto que el oro c.- tanto como el oro	a.- que b.- quienes c.- con los que
4	5	6
a.- que se ha adaptado b.- que ha adaptado c.- que han adaptado	a.- que proceden de b.- que proceden entre c.- quienes proceden de	a.- de abundancia b.- por abundancia c.- en abundancia
7	8	9
a.- ha sido hecho famoso b.- se ha hecho famoso c.- lo han hecho famoso	a.- en el que b.- por el que c.- por el cual	a.- seguido con b.- seguido del c.- seguido de el
10	11	12
a.- cuyo b.- cuya c.- por lo que	a.- se adereza de b.- se adereza con c.- él se adereza con	a.- clasificarse b.- ser clasificadas c.- clasificarse de
13	14	15
a.- sazonado en b.- sazonado para c.- sazonado con	a.- elaborarían b.- se elaborarán c.- se elabora	a.- madurando b.- mientras madurando c.- mientras madura

A ANDALUCÍA Y EXTREMADURA

Andalucía esconde enormes contrastes: doradas playas, pueblos blancos, cimas nevadas y fortalezas árabes. Las altas temperaturas del verano obligan a adaptar los hábitos culinarios al clima. Así encontramos platos ligeros y fáciles de condimentar como el pescado frito y el gazpacho. El llamado "pescaíto frito" se reboza ligeramente en harina y se fríe en aceite caliente. Es difícil conocer el secreto del exquisito sabor de un alimento tan sencillo. Se suelen freír lenguados, salmoneles, pescadillas, etc. El otro plato mencionado, el gazpacho, ofrece múltiples variantes, entre las que la cordobesa goza de renombre. Este caldo se sirve frío y se condimenta fundamentalmente con pan, aceite, ajo y agua, aunque a veces se le añade pimiento y pepino. De Málaga procede una curiosa variante de este plato, el ajo blanco, que lleva almendras y ajos.

Las tapas se consumen en Andalucía con más frecuencia que en otros lugares y pueden sustituir a la comida. Un dicho recuerda que en esa zona no se come, sino que se "tapea". Los bares ofrecen generosa variedad de tapas, que van desde unas aceitunas o unas gambas cocidas hasta unas elaboradas albóndigas en salsa. Los jamones de Jabugo y Trévez no tienen competidores en calidad y se curan al aire libre en las montañas. Estos platos inigualables se acompañan de vinos como el de Montilla o el de Jerez, que llevan el nombre de las ciudades donde se producen y que ofrecen diferentes versiones.

Al noroeste de estas tierras se sitúa Extremadura, vasta región que aún hoy en día tiene zonas que permanecen poco pobladas. Sus aislados y numerosos monasterios invitan al reposo y fue precisamente en ellos donde se originaron las mejores recetas de estas comarcas; entre ellas citaremos dos: las "migas", plato a base de migas de pan ablandado y sofrito con tocino, y la caldereta extremeña, hecha de cordero y aromatizada con laurel. Como tierra seca, Extremadura depende para su subsistencia de animales y plantas resistentes. Los cerdos, alimentados de bellotas y castañas, producen también jamones excelentes y un chorizo que destaca por su calidad. Los bosques de esta zona constituyen una de las reservas de caza más importantes, con venados, liebres y faisanes que forman la base de muchos platos de carne que allí se sirven.

La repostería de ambas tierras incluye con frecuencia almendras, piñones y canela.



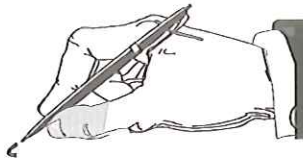
B ANDALUCÍA Y EXTREMADURA

Andalucía esconde enormes contrastes: doradas playas, pueblos blancos, cimas nevadas y fortalezas árabes. Las altas temperaturas del verano obligan a adaptar los hábitos culinarios al clima. Así encontramos platos ligeros y fáciles de condimentar como el pescado frito y el gazpacho. El llamado "pescaíto frito" se reboza ligeramente en harina y se fríe en aceite caliente. Es difícil conocer el secreto del exquisito sabor de un alimento tan sencillo. Se suelen freír lenguados, salmoneles, pescadillas, etc. El otro plato mencionado, el gazpacho, ofrece múltiples variantes, entre las que la cordobesa goza de renombre. Este caldo se sirve frío y se condimenta fundamentalmente con pan, aceite, ajo y agua, aunque a veces se le añade pimiento y pepino. De Málaga procede una curiosa variante de este plato, el ajo blanco, que lleva almendras y ajos.

Las tapas se consumen en Andalucía con más frecuencia que en otros lugares y pueden sustituir a la comida. Un dicho recuerda que en esa zona no se come, sino que se "tapea". Los bares ofrecen generosa variedad de tapas, que van desde unas aceitunas o unas gambas cocidas hasta unas elaboradas albóndigas en salsa. Los jamones de Jabugo y Trévez no tienen competidores en calidad y se curan al aire libre en las montañas. Estos platos inigualables se acompañan de vinos como el de Montilla o el de Jerez, que llevan el nombre de las ciudades donde se producen y que ofrecen diferentes versiones.

Al noroeste de estas tierras se sitúa Extremadura, vasta región que aún hoy en día tiene zonas que permanecen poco pobladas. Sus aislados y numerosos monasterios invitan al reposo y fue precisamente en ellos donde se originaron las mejores recetas de estas comarcas; entre ellas citaremos dos: las "migas", plato a base de migas de pan ablandado y sofrito con tocino, y la caldereta extremeña, hecha de cordero y aromatizada con laurel. Como tierra seca, Extremadura depende para su subsistencia de animales y plantas resistentes. Los cerdos, alimentados de bellotas y castañas, producen también jamones excelentes y un chorizo que destaca por su calidad. Los bosques de esta zona constituyen una de las reservas de caza más importantes, con venados liebres y faisanes que forman la base de muchos platos de carne que allí se sirven.

La repostería de ambas tierras incluye con frecuencia almendras, piñones y canela.



Busca Las Faltas...



ANDALUCÍA Y EXTREMADURA

- 1 Andalucía esconde enormes contrastes: doradas plallas, pueblos blancos, cimas
- 2 nevadas y castiños moros. Las altas temperaturas del verano obligan a adaptar los
- 3 hábitos culinarios al clima; así encontramos platos ligeros y fáciles de condimentar
- 4 como el pescado frito y el gazpacho. El llamado "pescaito frito" se reboza en harina
- 5 y se fríe en aceite caliente. Es difícil conocer el secreto del exquisito sabor de un ali-
- 6 mento tan sencillo. Se suelen freír lenguados, salmoneles, pescadillas, etc. El otro plato
- 7 mencionado, el gazpacho, ofrece múltiples variantes, entre las que la cordobesa goza
- 8 de renombre. Este caldo se sirve frío y se condimenta fundamentalmente con pan,
- 9 aceite, ajo y agua, aunque a veces se le añade pimienta y pepino. De Málaga procede
- 10 una curiosa variante de este plato, el ajo blanco, que lleva almendras y ajos.
- 11 Las tapas se consumen en Andalucía con más frecuencia que en otros lugares y pueden
- 12 sustituir a la comida. Un dicho recuerda que en esa zona no se come, sino que se tapea.
- 13 Los bares ofrecen generosa variedad de tapas que van desde unas aceitunas o unas
- 14 gambas cocidas hasta unas elaboradas albondigas en salsa. Los jamones de Jabugo y
- 15 Trévelez no tienen competidores en calidad y se curan al aire libre en las montañas. Estos
- 16 platos inigualables se acompañan de vinos como el de Montilla o el de Jerez, que llevan el
- 17 nombre de las ciudades donde se producen y que ofrecen diferentes versiones.
- 18 Al noroeste de esta tierra se sitúa Extremadura, una región que aun hoy en día
- 19 tiene zonas que permanecen poco pobladas. Sus aislados y numerosos monasterios
- 20 invitan al reposo y fue precisamente en ellos donde se originaron las mejores recetas de
- 21 estas comarcas. Entre ellas citaremos dos: las "migas", plato a base de migas de pan
- 22 hablandado y sofrito con tocino, y la caldereta extremeña, hecha de cordero y aromatizada
- 23 con laurel. Como tierra seca, Extremadura depende para su subsistencia de animales y
- 24 plantas resistentes. Los cerdos, alimentados con vellotas y castañas producen también
- 25 jamones excelentes y un chorizo que destaca por su calidad. Los bosques de esta
- 26 zona constituyen una de las reservas de caza más importantes. Encontramos beneditos,
- 27 liebres, faisanes y perdices que forman la base de muchos platos de carne que allí
- 28 se sirven.
- 29 La repostería de ambas tierras incluye con frecuencia almendras, piñones y canela.

corrige...

Nº. LÍN.	PALABRA	Nº. LÍN.	PALABRA	Nº. LÍN.	PALABRA	Nº. LÍN.	PALABRA	Nº. LÍN.	PALABRA

A LA COMUNIDAD VALENCIANA Y MURCIA

La zona levantina disfruta de un clima mediterráneo suave, con mucho sol y suelo fértil. La 1..... que rodea Valencia puede producir hasta tres o cuatro 2..... al año. Las flores de azahar se extienden por todo el norte. Esta región es zona de arroces. El arroz que se produce alrededor de la Albufera da origen a las numerosas especialidades regionales entre las que se encuentra la famosa paella valenciana. De este plato existen múltiples variantes que van desde la de 3..... ingredientes, hasta las más ricas, que incluyen varios tipos de carne, pescado y 4..... Parece ser que la paella data del siglo XIX y se originó en la zona de la Albufera. El pescado se cocina de varias maneras; son excelentes las anguilas con salsa de ajo y almendras, típicas de la misma región. En las bien regadas 5..... levantinas crecen todo tipo de verduras como espárragos, 6..... cebollas que se mezclan en sabrosas ensaladas para acompañar a las comidas. Las almendras constituyen la base esencial de la 7..... de esta zona. El 8..... turrón de Alicante contiene almendras enteras mezcladas con miel y azúcar. El turrón de Jijona es igualmente popular y está hecho a base de almendra molida.

La cocina murciana es también de tipo levantino y se basa en productos de la huerta. Sus platos a base de tomates y pimientos asados reflejan claramente la influencia árabe. Los arroces murcianos gozan de calidad 9..... a la valenciana. El 10....., pescado de la zona que produce una sabrosas huevas, da al arroz un toque delicioso. Al arroz suele añadirse pollo, conejo y toda clase de hortalizas. También a base de verduras se elabora la menestra y un gran surtido de tortillas y revueltos de huevo. El pequeño langostino del Mar Menor es también un bocado delicioso que se degusta en estas regiones.

Esta zona es una de las mayores productoras de vinos de mesa, que se beben solos o mezclados. La sangría es un famosísimo 11..... al que se le añaden los frutos de los cítricos que 12..... al sol. Jumilla es la denominación de origen de uno de los vinos mas fuertes del país. En cuanto a dulces, algunos son tan claramente árabes que reciben nombres como "pan de Alá". En el capítulo de quesos, destaca el tronchón, queso de oveja en forma de esfera con un hueco a cada uno de sus lados.



B LA COMUNIDAD VALENCIANA Y MURCIA

La zona levantina disfruta de un clima mediterráneo suave, con mucho sol y suelo fértil. La llanura que rodea Valencia puede producir hasta tres o cuatro cosechas al año. Las flores de 1..... extienden por todo el norte. Esta región es zona de arroces. El arroz que se produce alrededor de la Albufera da origen a las numerosas 2..... regionales entre las que se encuentra la 3..... paella valenciana. De este plato existen múltiples variantes que van desde la de escasos ingredientes, hasta las más ricas, que incluyen varios tipos de carne, pescado y marisco. Parece ser que la paella data del siglo XIX y se originó en la zona de la Albufera. El pescado se cocina de varias maneras; son excelentes las 4..... con salsa de ajo y almendras, típicas de la misma zona. En las bien 5..... huertas levantinas crecen todo tipo de verduras como espárragos, alcachofas y cebollas que se mezclan en 6..... ensaladas para acompañar a las comidas. Las almendras constituyen la base esencial de la repostería de esta región; el renombrado turrón de Alicante contiene almendras enteras mezcladas con 7..... y azúcar. El 8..... de Jijona es igualmente popular y está hecho a base de almendra 9.....

La cocina murciana es también de tipo levantino y se basa en productos de la huerta. Sus platos a base de tomates y pimientos asados reflejan claramente la influencia árabe. Los arroces murcianos gozan de calidad equiparable a la valenciana. El mújol, pescado de la zona que produce una sabrosas huevas, da al arroz un toque delicioso. Al arroz suele añadirse pollo, conejo y toda clase de verduras. También a base de verduras se elabora la menestra y un gran surtido de tortillas y revueltos de huevo. El pequeño 10..... del Mar Menor es también un 11..... delicioso que se degusta en estas regiones.

Esta zona es una de las mayores productoras de vinos de mesa, que se beben solos o mezclados. La sangría es un famosísimo ponche al que se le añaden los frutos de los cítricos que maduran al sol. Jumilla es la denominación de origen de uno de los vinos mas fuertes del país. En cuanto a 12....., algunos son tan claramente árabes que reciben nombres como "pan de Alá". En el capítulo de quesos, destaca el tronchón, queso de oveja en forma de esfera con un hueco a cada uno de sus lados.

A cl	PALABRAS	cl	DEFINICIONES	solu- ción
1	renombrado	A	Campo o terreno sin altos ni bajos.
2	alcachofas	B	Adquieren madurez las frutas.
3	equiparable	C	Célebre, famoso.
4	mújol	D	Postres y dulces.
5	llanura	E	Pocos, limitados.
6	escasos	F	Terrenos para cultivar legumbres.
7	repostería	G	Bebida que se hace mezclando licores, limón, azúcar etc.
8	maduran	H	Plantas comestibles de la huerta que tienen hojas espinosas.
9	marisco	I	Pez de cabeza aplastada y dientes muy pequeños.
10	huertas	J	Que se considera igual a otro.
11	cosechas	K	Recogidas de frutos cuando es la temporada.
12	ponche	L	Crustáceo o molusco comestible.



B cl	PALABRAS	cl	DEFINICIONES	solu- ción
1	miel	A	Peces alargados que se crían en las albuferas.
2	langostino	B	Picada hasta convertirla en polvo.
3	molida	C	Un poco de comida que cabe de una vez en la boca.
4	bocado	D	Dulce en forma de tableta, hecho de almendras, piñones etc.
5	regadas	E	Deliciosas, gustosas.
6	azahar	F	Sustancia muy dulce que producen las abejas.
7	dulces	G	Crustáceo de cola larga que al cocerlo se vuelve rosado.
8	sabrosas	H	Flor blanca del naranjo o limonero.
9	incomparable	I	Humedecidas las tierras con agua para su beneficio.
10	especialidades	J	Alimentos elaborados con azúcar.
11	turrón	K	Que no admite comparación.
12	anguilas	L	Productos culinarios típicos de una región.

A

BALEARES Y CANARIAS

El archipiélago balear está situado en el mediterráneo oriental. Las islas Baleares distan sólo unas pocas millas de la costa valenciana. El paisaje insular es diverso: acantilados, montañas, llanos y playas. Al igual que el paisaje, la cocina de estas islas es también variada y ofrece una extensa gama de recetas. La influencia árabe en la forma de preparar los alimentos se refleja principalmente en la mezcla de sabores dulces y salados. Así se prepara un sabroso lomo de cerdo con col y pasas. La verdura constituye un elemento básico de la cocina insular y una buena muestra de ello son las sopas mallorquinas, que dan cabida a una extensa variedad de hortalizas como judías, guisantes, habas etc., y que se mezclan con finas rebanadas de pan payés. También a base de verduras se prepara el conocido "tumbet" que incluye patatas, berenjenas y pimientos, que se fríen lentamente y por separado. En charcutería destaca la roja sobrasada en sus versiones suave y picante, hecha a base de diversos productos del cerdo y que está presente en muchas de las comidas y meriendas. La ensaimada es el postre por excelencia; se hace con harina, manteca de cerdo y azúcar y se cuece en los "forns" mallorquines, nombre que reciben los hornos de las panaderías; aunque la receta se conoce en muchos lugares, se dice que sólo en esas tierras se consigue su sabor genuino. Debemos añadir que cada una de las islas restantes (Menorca, Ibiza y Formentera) presenta diferentes especialidades culinarias, a pesar de que los productos utilizados son esencialmente los mismos.

Las islas Canarias.....



B

BALEARES Y CANARIAS

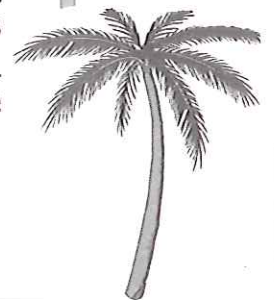
Las islas Canarias están situadas al oeste de la costa africana. Se encuentran a una distancia dos veces menor de Marruecos que de la península. Sus paisajes se asemejan a los del norte de África, con cactus en el sur y exuberantes plantas tropicales en otras zonas. En esta antiquísima cocina aparecen recetas que se remontan al pasado, a las épocas de la civilización guanche, raza autóctona que pobló las islas en tiempos remotos y de la que no se tienen suficientes noticias. De esta exótica cocina destaca el gofio, que se hace a base de maíz asado y que con frecuencia sustituye al pan. Destaca también el cocido o puchero canario, de influencia peninsular, que modificó el plato original añadiéndole productos indígenas como las calabazas, los garbanzos tiernos y las batatas; se hace con pescados de aquellas aguas que se hierven junto a las patatas. Pero tal vez sean los mojos lo más típico de esta zona. Estas salsas acompañan a carnes y pescados. El mojo picón es la versión picante de esta salsa, ya que incluye pimienta, guindillas y ajo. Hay en la zona gran abundancia de frutas, como los plátanos, las peras, los nísperos etc., que ya en sí mismas constituyen un postre excelente. En cuanto a dulces, se elabora en Canarias un postre muy especial que consiste en un embutido, la morcilla, a la que se le añade azúcar, bizcocho y pasas. Otros postres canarios se condimentan a base de leche, limón, papas, ñames etc. En cuanto a vinos, son famosas las malvasías, sobre todo las de las islas de Lanzarote y Hierro.

El archipiélago balear.....

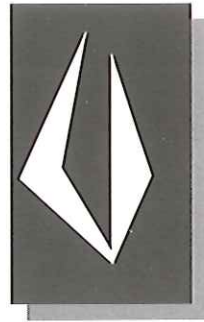
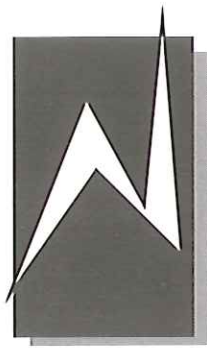
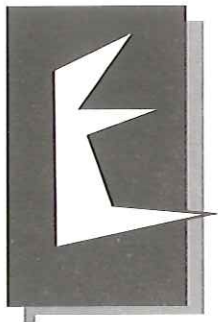
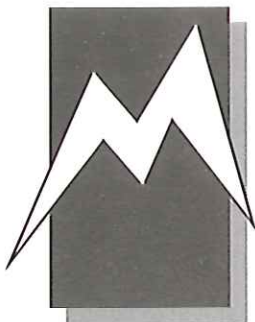
A / B

BALEARES Y CANARIAS

Baleares está situada en el M_____ oriental y Canarias se halla al oeste de la costa a_____. Las islas Baleares se encuentran a pocas millas de la costa v_____, mientras que las Canarias se sitúan a una distancia dos veces menor de M_____ que de la península. Los paisajes de ambas islas son variados. En el archipiélago mediterráneo, los acantilados, las montañas, los l_____ y las playas se combinan con armonía. Los paisajes canarios tienen aspecto norteafricano con c_____ al sur y exuberantes plantas en otras zonas. En la antiquísima cocina canaria encontramos r_____ que se remontan al pasado, cuando la civilización g_____ poblaba las islas. La cocina balear alterna en sus platos condimentos que proceden de la cocina á____, que mezcla sabores dulces y s_____ ; fruto de esta combinación es un gustoso plato: el lomo de cerdo con c___ y p____. De la exótica cocina canaria destaca el g____, que se elabora a base de maíz a____ y se sirve con frecuencia en lugar del pan. Pero tal vez sean los m_____ lo más típico de estas tierras atlánticas; se trata de salsas que acompañan a carnes y p_____; el “mojo picón” es la versión picante de esta salsa, ya que incluye pimienta, g_____ y a__. Destaca también el cocido o p_____ canario, de influencia peninsular y al que se le agregan productos indígenas como c_____, garbanzos tiernos y b_____. En cuanto a la gastronomía balear, un plato que le ha dado fama son las sopas m_____, de origen campesino, que dan cabida a una extensa variedad de h_____. En este plato encontramos judías, g_____, h_____ etc., que se mezclan con finas rebanadas de pan p____. También a base de verduras, se elabora el conocido “tumbet”, hecho con patatas, b_____ y pimientos. Entre los embutidos destaca la s_____. Las Canarias producen gran abundancia de frutas como plátanos, p_____ y n_____, que ya en sí mismas constituyen un postre excelente. Es curioso destacar que en esta zona se elabora un tipo de e_____, la morcilla, a la que se le añaden azúcar, b_____ y p____. El postre por excelencia de las islas mediterráneas es la e_____, que se hace con harina, m_____ de cerdo y azúcar y se cuece en los “forns”, nombre con el que se conoce a los h_____ en esa región.



A



ENTRANTES

Gazpacho Cordobés

J_____ de J_____

Sopa de Ajo

M_____ de V_____

CARNES

Cordero Lechal

Ch_____ a la N_____

Lacón con Grelos

A_____ en S_____

PESCADOS

Bacalao al "pil pil"

P_____ a la G_____

Besugo al Horno

M_____ en S_____ V_____

POSTRES

Tarta de Santiago

A_____ con L_____

Mantecadas de Astorga

M_____

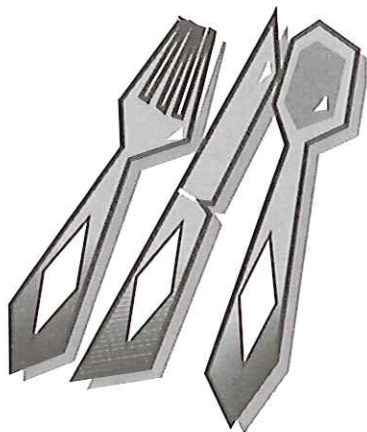
VINOS

Jumilla

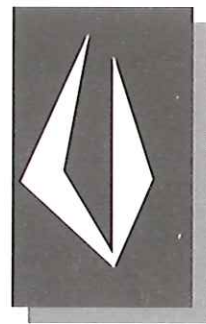
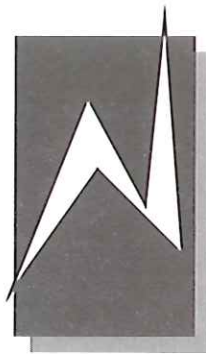
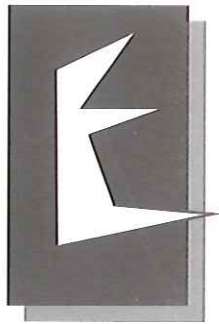
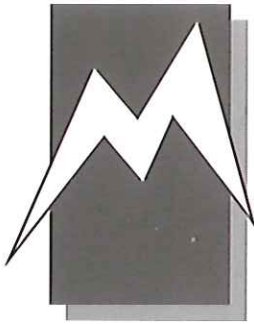
A_____

Ribera de Duero

C_____



B



ENTRANTES

G----- C-----

Jamón de Jabugo

S--- de A--

Menestra de Verduras

CARNES

C----- L-----

Chuletas a la Navarra

L---- con G-----

Albóndigas en Salsa

PESCADOS

B----- al "---- -! "

Pulpo a la Gallega

B---- al H----

Merluza en Salsa Verde

POSTRES

T---- de S-----

Arroz con Leche

M----- de A-----

Mazapán

VINOS

J-----

Albariño

R----- de D----

Cariñena

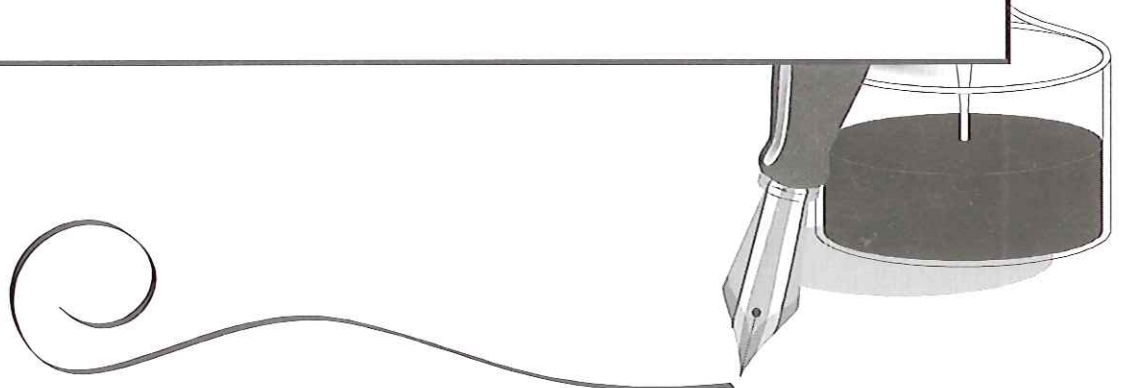


A / B

RECETA. Albóndigas caseras.

Ingredientes: Para cuatro personas 250 gramos de carne picada de cerdo, 1 huevo, 1 copa de vino de jerez, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 vaso de caldo, 1 vaso de aceite, 250 gramos de patatas, Sal, harina y pimienta. Un poco de perejil.

Preparación: Sazonar la carne con sal, pimienta, perejil picado y un poco de jerez. Amasar bien con el huevo entero batido y dejarlo macerar durante media hora. Formar varias bolas del tamaño de una nuez, pasarlas por harina y freírlas en el aceite caliente. Sacar y reservar. Freír en el mismo aceite el diente de ajo y ponerlo en el mortero para machacarlo con el perejil. Freír la cebolla picada fina y cuando esté empezando a dorarse, espolvorear con una cucharada de harina y mover sobre el fuego hasta que esté dorada. Diluir con el vino de Jerez el majado del mortero y añadir el refrito. Dejar cocer un minuto. Cubrir con el caldo, y cuando comience a cocer, incorporar las albóndigas. Cocer durante media hora a fuego medio. Dejar reposar el guiso antes de servirlo. Acompañar de patatas fritas o de arroz blanco.



RECETA A/B

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....


.....

.....

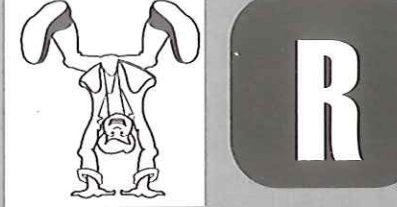
.....

.....






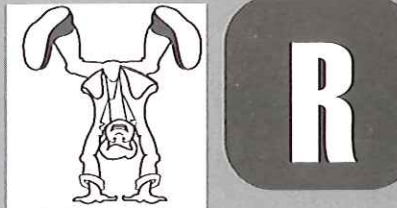
- 1.- Las *migas* son un plato que tiene como ingrediente básico...
- 2.- Cita el plato asturiano más famoso.
- 3.- ¿Qué tipo de vino es el de Ribeiro?
- 4.- ¿Cuál es el plato más típico de Madrid?
- 5.- El azafrán es una especia que se da con abundancia en..
- 6.- ¿Con qué tipo de leche se elabora el queso manchego?
- 7.- Cita tres legumbres típicas de la zona castellano-leonesa.
- 8.- Las mantecadas de Astorga son un postre de la zona...
- 9.- El *pescáiño frito* se cocina especialmente en la zona..
- 10.- Cita dos ciudades andaluzas famosas por sus vinos.



- 1.- migas de pan.
- 2.- La fabada.
- 3.- Blanco.
- 4.- El cocido madrileño.
- 5.- La Mancha.
- 6.- Con leche de oveja.
- 7.- Los garbanzos, las alubias y las lentejas.
- 8.- castellano-leonesa.
- 9.- andaluza.
10. Montilla y Jerez.





- 1.- En los bosques de Extremadura hay importantes reservas de...
- 2.- ¿En qué árboles se da la flor del azahar?
- 3.- Cita tres ingredientes básicos del turrón de Alicante.
- 4.- El mar Menor está en...
- 5.- San Sadurn de Noia es una zona famosa por...
- 6.- Cita un embutido catalán de cuatro letras.
- 7.- La sobrasada es un embutido típico de...
- 8.- El gofio canario se hace a base de...
- 9.- La Rioja es una comarca famosa por...
- 10.- El bacalao al *pil-pil* procede del...


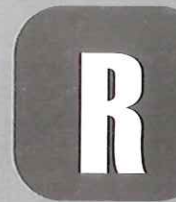


- 1.- caza.
- 2.- En naranjos y limoneros.
- 3.- Las almendras, la miel y el azúcar.
- 4.- Murcia.
- 5.- la producción de cava.
- 6.- El *fuet*.
- 7.- las islas Baleares.
- 8.- maíz asado.
- 9.- sus vinos.
- 10.- País Vasco.

2
O
2
g
a
s
+
r
o
r
o
p
e
r
p
e
+
n
a
s



- 1.- ¿Con qué fruta se elabora la sidra?
- 2.- ¿Cuál es el plato más popular de Galicia?
- 3.- ¿Para que servían los molinos de viento de la Mancha?
- 4.- ¿Cuál es el ingrediente básico del pisto manchego?
- 5.- En Castilla y León se asa el cochinito y ...
- 6.- ¿Qué pescado se cría en los ríos de León?
- 7.- Cita un vino de la zona castellano-leonesa que empiece por R.
- 8.- El gazpacho es típico de dos comunidades. ¿Cuáles son?
- 9.- *Tapear* quiere decir...
- 10.- En Extremadura los cerdos se alimentan principalmente de...

- 1.- Con manzanas.
- 2.- El lacón con grelos.
- 3.- Para moler el trigo.
- 4.- Las verduras.
- 5.- el cordero lechal.
- 6.- La trucha.
- 7.- Ribera de Duero.
- 8.- Andalucía y La Mancha.
- 9.- tomar tapas.
- 10.- bellotas.






- 1.- Jabugo y Trévez son dos localidades andaluzas famosas por..
- 2.- ¿Por qué al norte de España se le llama *la España verde*?
- 3.- ¿En qué zona se originó la paella valenciana?
- 4.- La menestra es un plato que se hace a base de...
- 5.- ¿ En qué comunidad suelen mezclarse la carne y el marisco?
- 6.-¿ Qué embutido se acompaña con *mongetes* en Cataluña?
- 7.- Las anguilas son un pescado típico de...
- 8.- Las salsas típicas de Canarias se llaman...
- 9.- La ensaimada es un postre típico de...
- 10.- ¿Cuál es el nombre del vino más famoso de la Mancha?



- 1.- los jamones.
- 2.- Por ser la más lluviosa del país.
- 3.- En la zona de la Albufera.
- 4.- verduras.
- 5.- En Cataluña.
- 6.- La butifarra.
- 7.- La Albufera valenciana.
- 8.- mojos.
- 9.- las islas Baleares.
- 10.- Valdepeñas.

2021 gastronomia

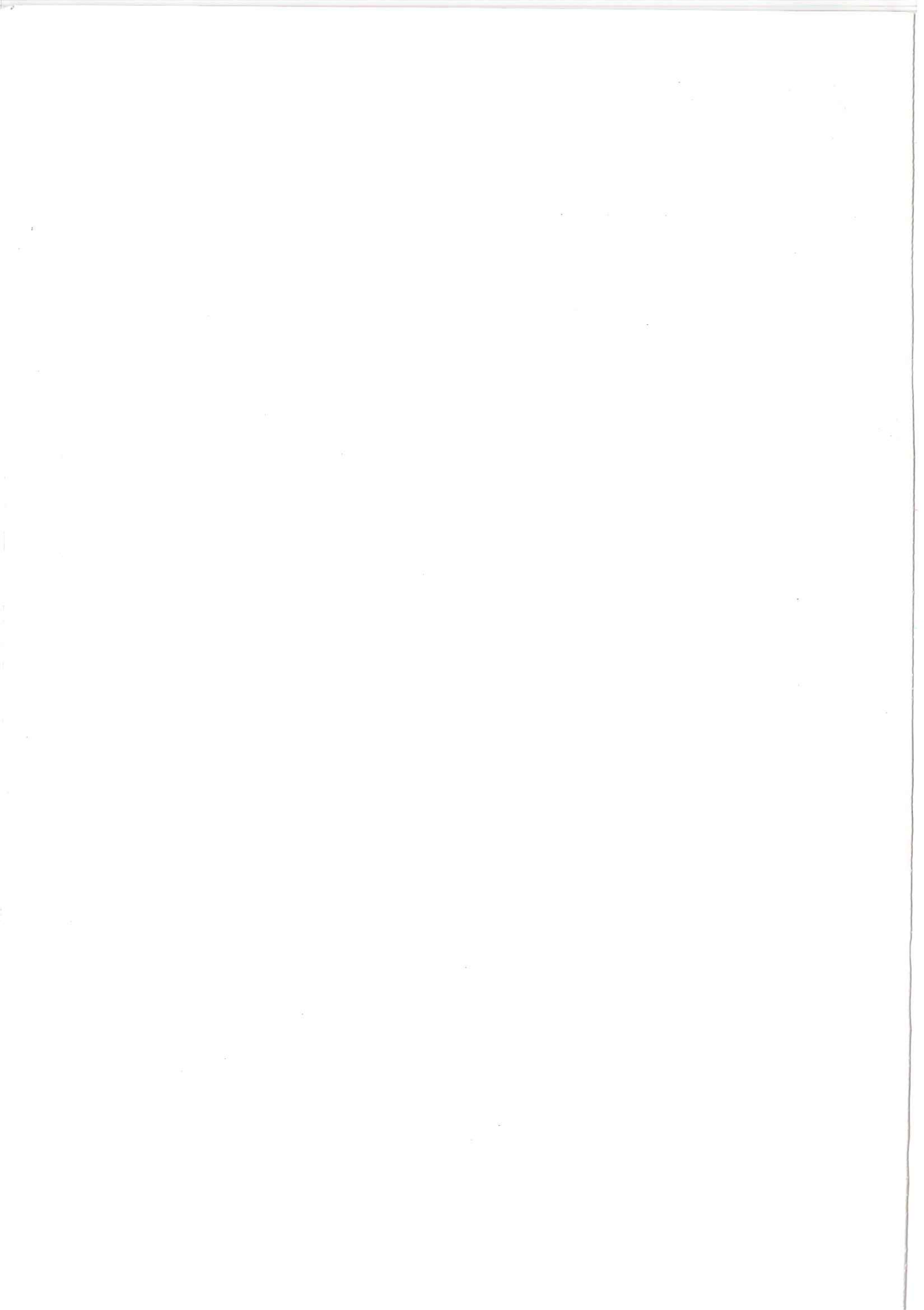



- 1.-
- 2.-
- 3.-
- 4.-
- 5.-
- 6.-
- 7.-
- 8.-
- 9.-
- 10.-
- 11.-
- 12.-

1
 2
 g
 a
 s
 +
 r
 o
 p
 o
 e
 g
 e
 n
 +
 s
 a

- 1.-
- 2.-
- 3.-
- 4.-
- 5.-
- 6.-
- 7.-
- 8.-
- 9.-
- 10.-
- 11.-
- 12.-



gastrodiccionario

A

B

C

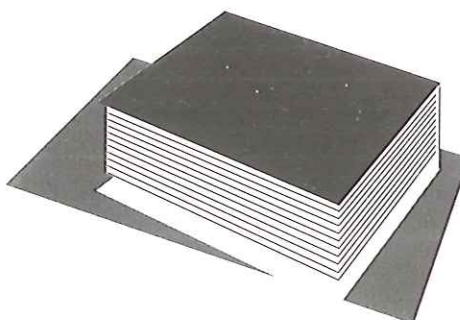
D

E

F

G

H



gastrodiccionario

I-----

J-----

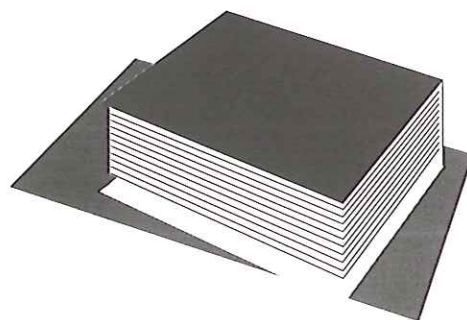
L-----

M-----

N/Ñ-----

O-----

P-----



gastrodiccionario

Q _____

R _____

S _____

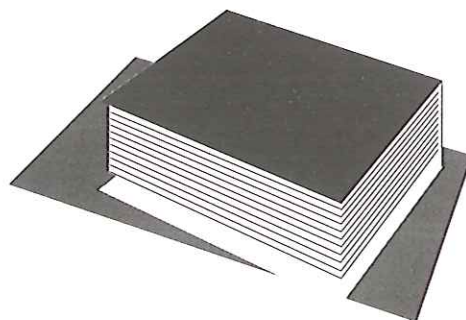
T _____

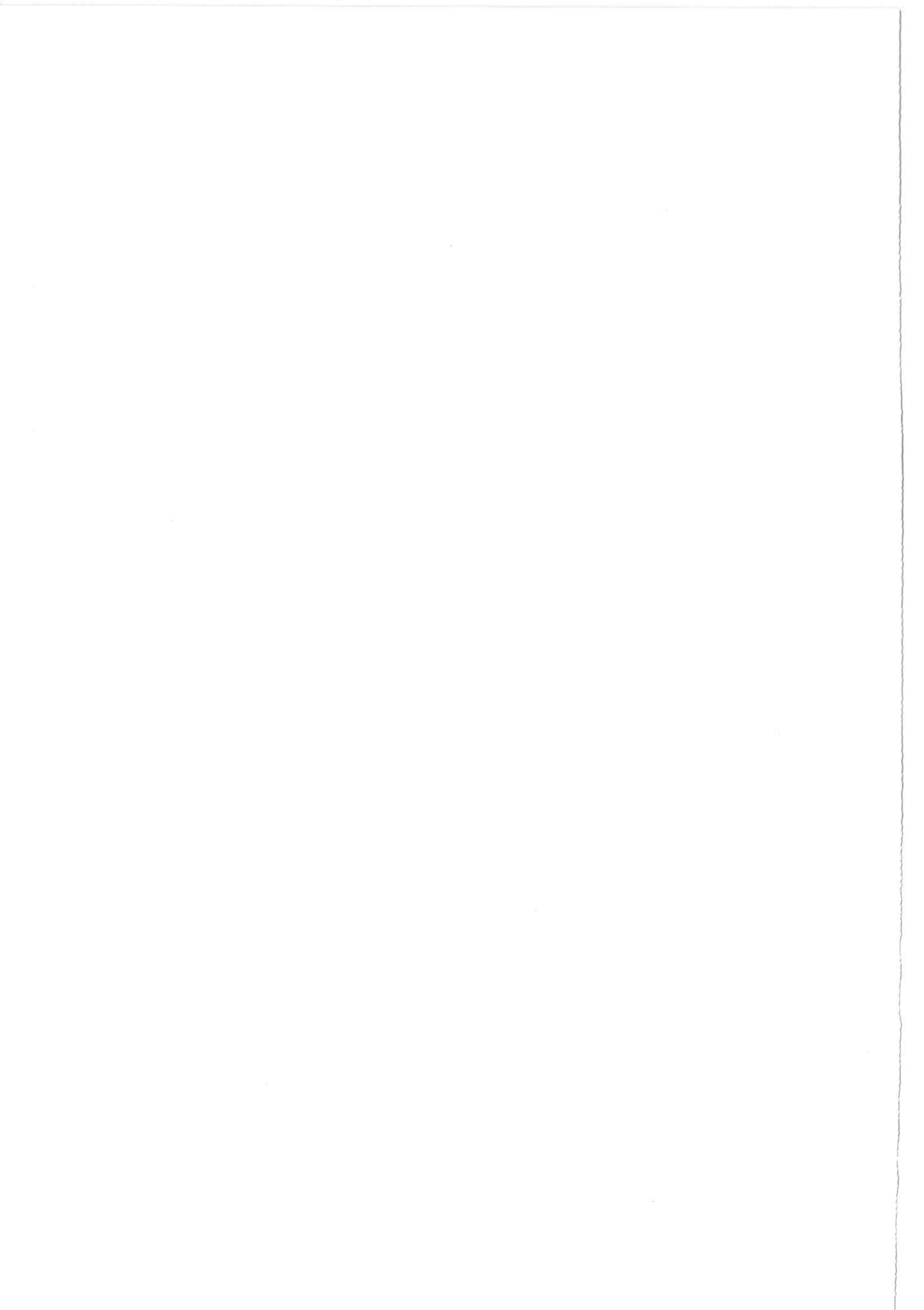
U _____

V _____

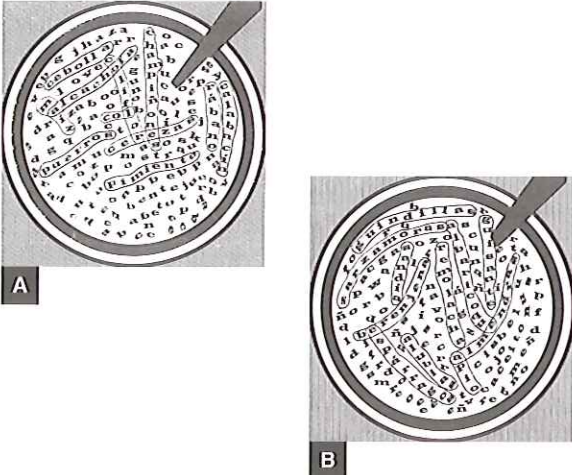
Y _____

Z _____





Actividad 1. La gastronomía española: páginas 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1ª	Se reparten las páginas 1 y 2. Después de leer la página 1 con atención, los alumnos/as, deben recortar cada uno de los párrafos por la línea punteada, incluyendo el número que figura a la izquierda. Posteriormente deben colocarlos en el orden que crean correcto sobre la página 2. Las parejas deben trabajar conjuntamente y llegar a un acuerdo. Una vez decidido el orden se les da la solución y pegan definitivamente cada una de las piezas con el número correspondiente a la izquierda. No se descarta que pueda haber alguna otra combinación válida. Conviene anotar las palabras nuevas en las hojas posteriores del documento o "gastrodiccionario" (págs. 33 a 35).	6-3-2-1-4-7-8-5
2ª	Se reparte la página 3 a todos los alumnos/as, que deberán señalar en el mapa las diversas zonas gastronómicas con trazos o colores diferentes. Pueden consultar la introducción. Observaremos que la delimitación de las zonas no es muy precisa. Conviene aclarar que algunas comunidades, como es el caso de Extremadura o La Rioja, se sitúan a caballo entre una zona y otra y no queda claro que Galicia pertenezca a la zona de las salsas, pero esta clasificación sirve para dar una idea general del panorama gastronómico.	<p>CAZUELAS: Cataluña.</p> <p>CHILINDRONES: Aragón y Navarra.</p> <p>FRITOS: Andalucía.</p> <p>ARROCES: C. Valenciana y Murcia.</p> <p>SALSAS: País Vasco, Cantabria, Asturias, Galicia y La Rioja.</p> <p>ASADOS: Castilla y León, Castilla La Mancha, Madrid y Extremadura.</p>
3ª	Se corta la página 4 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. Individualmente, deben intentar reconocer la silueta de las comunidades autónomas que les han correspondido y anotar el nombre en el interior del dibujo. A la derecha de cada página aparece el listado de las 17 comunidades. Posteriormente se trabaja en parejas para ayudarse a reconocer aquéllas que presentan dificultad. Como último recurso se puede consultar el mapa de la página 3.	<p>FICHA A: 1.- Navarra. 2.- Asturias. 3.- Cataluña. 4.- Castilla-La Mancha. 5.- Aragón. 6.- Galicia. 7.- Cantabria. 8.- Comunidad Valenciana. 9.- Canarias.</p> <p>FICHA B: 1.- Baleares. 2.- Andalucía. 3.- Castilla y León. 4.- Madrid. 5.- Extremadura. 6.- La Rioja. 7.- Murcia. 8.- País Vasco.</p>
4ª	Se reparte la página 5 a todos los alumnos/as, que deberán responder en parejas al cuestionario sin consultar las páginas 1 y 2. La respuesta correcta se anota a la derecha de la hoja escribiendo V o F. Esta actividad puede hacerse de forma competitiva entre diversos grupos, pero conviene que las parejas se pongan de acuerdo sobre la solución y razonen sus respuestas. Al final, los alumnos/as pueden volver a leer la introducción para comprobar sus aciertos y fallos.	<p>1.-V. 2.- F. 3.-F. 4.-V. 5.- F. 6.- F. 7.- V. 8.-F. 9.- V. 10.- F. 11.- V. 12.- F. 13.- V. 14.- V. 15.-V. 16.- V. 17.- V. 18.- V. 19.- F. 20.- F</p>
5ª	Se corta la página 6 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. Cada alumno/a intentará encontrar las frutas y hortalizas que aparecen en la sopa de letras adjunta. Cada miembro de la pareja tiene una ficha diferente. <u>A la derecha de cada ficha están las soluciones de su compañero/a para ayudarle cuando lo necesite, facilitándole alguna palabra por la que pueden preguntar en su lengua materna. Ningún alumno/a conoce la localización de las palabras en la sopa de letras; sólo el profesor/a tiene la solución.</u> Al final, conviene hacer una fotocopia de todas las frutas y hortalizas y comprobar que son capaces de ponerles el nombre a todas. Las palabras nuevas se anotan en el "gastrodiccionario" (págs. 33, 34 y 35).	

Actividad 2. Galicia, Asturias y Cantabria: páginas 8, 9 y 10.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1^a	Se corta la página 8 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. Cada alumno/a debe leer atentamente la ficha correspondiente y utilizar el diccionario si es necesario. Puede anotar las palabras nuevas en las últimas páginas del documento o “gastrodiccionario” (págs. 33, 34 y 35). Los alumnos/as trabajan individualmente.	
2^a	Se reparten las páginas 9 y 10. Individualmente, cada alumno/a intentará contestar a todas las preguntas de ambas páginas, pero no podrá resolver algunas porque le falta información, así que debe obtenerla de su compañero/a. A veces la información está total o parcialmente en ambas hojas, por lo que deben trabajar con el máximo rigor posible. Finalmente, las parejas deben comprobar conjuntamente todas las respuestas, para que algunas no queden a medio responder. Se recomienda un intercambio oral de toda la clase a la hora de corregirlas. Esta actividad también puede organizarse en grupos y de forma competitiva.	<p>PÁGINA 9:</p> <p>1. Tiene estrías. 2. tocino de cerdo ahumado. 3. Merluza, bonito, salmón y trucha. 4. Construcciones de piedra sobre pilares para guardar los cereales y evitar la humedad y los roedores. 5. las hojas del nabo pequeño. 6. El queso de Cabrales. 7. Copas de porcelana blanca para beber el vino de la zona. 8. Es fresco, suave y ácido. 9. Para que no resulte demasiado seca. 10 Cremosa. 11 Levantando el vaso y dejando caer un chorrito desde lo alto. 12. Con yema de huevo. 13. El Océano Atlántico. 14. El lacón con grelos. 15. La asturiana. 16. Ribeiro. 17. del mar. 18. fuerte.</p> <p>PÁGINA 10:</p> <p>1. alubias y productos del cerdo. 2. Con leche de vaca, envuelto en hojas y madurado en piedra caliza. 3. medio kilo. 4. Alubias blancas. 5. lacón. 6. las patatas. 7. ser la más lluviosa del país. 8. Cocido y cortado en pedazos. 9. los peregrinos que hacen el camino de Santiago. 10. Bonito, merluza y salmón. 11. Asturias, Galicia y Cantabria. 12. carne o pescado encebollados. 13. la España verde. 14. Ribeiro y Albariño. 15. Con manzanas. 16. la zona santanderina. 17. Tocinillos de cielo, arroz con leche y tarta de Santiago. 18. espumosa.</p>

Actividad 3. País Vasco, Navarra y La Rioja: páginas 11 y 12.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1^a	Se corta la página 11 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. Ambos textos contienen información diferente, ya que tienen diferentes frases incompletas. Los alumnos/as trabajan de forma individual. Cada alumno/a debe leer atentamente la ficha correspondiente y utilizar el diccionario si es necesario. Puede anotar las palabras nuevas en las hojas posteriores del documento o “gastrodiccionario” (págs. 33, 34 y 35). Conviene hacer una fotocopia ampliada del texto para que tengan más espacio para escribir.	

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
2 ^a	Se corta la página 12 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A al alumno/a que previamente tenía la ficha A de la página 11, y la B al que tenía la B. Individualmente, cada miembro de la pareja debe intercalar la parte de la frase que le falta en su lugar correspondiente, sin olvidar añadir la letra adecuada. Una vez terminada la actividad comprueba con su compañero/a si la información añadida es la correcta. Los alumnos/as se corrigen así recíprocamente.	PÁGINA 12. <u>FICHA A:</u> 1-D 2-I 3-K 4-J 5-G 6-L 7-A 8-C 9-H 10-F 11-E 12-B <u>FICHA B:</u> 1-C 2-J 3-D 4-A 5-L 6-B 7-E 8-K 9-F 10-H 11-I 12-G

Actividad 4. Cataluña y Aragón: páginas 13 y 14.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1 ^a	Se corta la página 13 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. Ambos textos contienen en este caso la misma información. Cada alumno/a debe leer atentamente la ficha correspondiente y utilizar el diccionario si es necesario. Conviene anotar las palabras nuevas en las últimas páginas del documento o "gastrodiccionario" (págs. 33, 34 y 35). Los alumnos trabajan de forma individual.	
2 ^a	Se corta la página 14 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a quien previamente tenía la ficha A de la página 13, y la B a quien tenía la B. Individualmente, cada miembro de la pareja debe intentar resolver el "revoltigrama". Todas las palabras utilizadas aparecen en el texto. Aunque los "revoltigramas" A y B son diferentes, la solución es la misma para ambas fichas.	PÁGINA 14. <u>FICHA A:</u> a. AZAFRÁN b. CAZA c. FUET d. CALAMAR e. CHILINDRONES f. PIMIEN- TOS g. CAVA h. VIÑEDOS <u>FICHA B:</u> a. MAZAPÁN b. CEREALES c. AZA- FRÁN d. HUEVOS e. ALUBIAS f. DENSOS g. PIRENAICAS h. CEBOLLA i. EMBUTIDO SOLUCIÓN : ZARZUELA DE PESCADO.

Actividad 5. Castilla y León: páginas 15 y 16.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1 ^a	Se corta la página 15 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. Ambos textos contienen en este caso la misma información. Los alumnos/as trabajan de forma individual. Cada alumno/a debe leer atentamente la ficha correspondiente y utilizar el diccionario si es necesario. Conviene anotar las palabras nuevas en las últimas páginas del documento o "gastrodiccionario" (págs. 33, 34 y 35).	

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1 ^a	Se reparte la página 16. Individualmente, los alumnos/as intentarán emparejar las frases incompletas de la columna de la izquierda con las de la derecha en el mínimo tiempo posible. Pueden competir en grupos o parejas.	<p>PÁGINA 16.</p> <p><u>FICHAS A y B:</u></p> <p>1-d 2-b 3-g 4-l 5-e 6-m 7-q 8-i 9-p 10-v 11-c 12-o 13-s 14-a 15-h 16-f 17-j 18-k 19-r 20-n</p>

Actividad 6. Castilla - La Mancha y Madrid: páginas 17 y 18.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1 ^a	Se corta la página 17 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. Ambos textos contienen diferente información. Cada alumno/a debe leer atentamente la ficha correspondiente y utilizar el diccionario si es necesario. Conviene anotar las palabras nuevas en las páginas posteriores del documento o "gastrodiccionario" (págs. 33, 34 y 35). Los alumnos/as trabajan de forma individual.	
2 ^a	Se corta la página 18 dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A al alumno/a que previamente tenía la ficha A, y la B al que tenía la B. Individualmente, cada miembro de la pareja debe rellenar los espacios en blanco con las expresiones correspondientes. Al final de la actividad, comprobará con su compañero/a si ha acertado en su elección, ya que la información que tiene A no aparece en la ficha B y viceversa.	<p>PÁGINA 18.</p> <p><u>FICHA A:</u></p> <p>1-b 2-a 3-a 4-a 5a 6-a 7-b 8-a 9-b 10-a 11-a 12-c 13-a 14-a 15-c</p> <p><u>FICHA B:</u></p> <p>1-b 2-c 3-a 4-a 5-a 6-c 7-b 8-a 9-b 10-c 11-b 12-c 13-c 14-c 15-c</p>

Actividad 7. Andalucía y Extremadura: páginas 19 y 20.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1 ^a	Se corta la página 19 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. Ambos textos contienen la misma información. Los alumnos/as trabajan de forma individual. Cada alumno/a debe leer atentamente la ficha correspondiente y utilizar el diccionario si es necesario. Conviene anotar las palabras nuevas en las hojas posteriores del documento o "gastrodiccionario" (págs. 33, 34 y 35).	

Actividad 11. Albóndigas caseras: páginas 27 y 28.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1 ^a	<p>Se reparte la página 27 a todos los alumnos/as. La actividad consiste en descifrar las palabras que aparecen cubiertas por un manchón de tinta y recomponer la receta. Esta actividad puede realizarse en parejas y de forma competitiva. Los alumnos/as pueden anotar las palabras o los conjunto de palabras que falten sobre el mismo texto. Sólo el profesor/a tiene la receta completa y si necesitan la solución deben pedírsela.</p>	<p>TEXTO COMPLETO DE LA RECETA. PÁGINA 27.</p> <p style="text-align: center;">ALBÓNDIGAS CASERAS</p> <p><u>Ingredientes:</u> Para cuatro personas: 250 gramos de carne picada de cerdo. 1 huevo. 1 copa de vino de jerez. 1 cebolla. 2 dientes de ajo. 1 vaso de caldo. 1 vasito de aceite. 250 gramos de patatas. Sal, harina y pimienta. Un poco de perejil.</p> <p><u>Preparación:</u> Sazonar la carne con sal, pimienta, perejil picado y un poco de jerez. Amasar bien con el huevo entero batido y dejarlo macerar durante media hora. Formar varias bolas del tamaño de una nuez, pasarlas por harina y freírlas en el aceite caliente. Sacar y reservar. Freír en el mismo aceite el diente de ajo y ponerlo en el mortero para machacarlo con el perejil. Freír la cebolla picada fina y cuando esté empezando a dorarse, espolvorear con una cucharada de harina y mover sobre el fuego hasta que esté dorada. Diluir con el vino de Jerez el majado del mortero y añadir el refrito. Dejar cocer un minuto. Cubrir con el caldo, y cuando rompa a cocer, incorporar las albóndigas. Cocer durante media hora a fuego medio. Dejar reposar el guiso antes de servirlo. Acompañar de patatas fritas o de arroz blanco.</p>
2 ^a	<p>La página 28 se reparte a todos los alumnos/as para que escriban de nuevo la receta anterior o inventen una nueva. También pueden realizarse las dos actividades. Otra posibilidad consiste en darles el nombre de una receta y que todos intenten escribirla. Al final se comparan las diversas variantes.</p>	

Actividad 12. Gastropreguntas: Páginas 29, 30 y 31.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1 ^a	<p>Se reparte la página 29 a un miembro de la pareja y la 30 a otro. Ambas páginas contienen información diferente. En cada una aparecen varias preguntas gastronómicas correspondientes a los textos estudiados con las respuestas a la derecha. Por turno, cada alumno/a le hace las preguntas a su compañero/a y comprueba si ha respondido bien. Por cada pregunta acertada se concede un punto. Esta actividad puede llevarse a cabo en grupos de hasta 10 alumnos/as que competirán entre sí.</p>	
2 ^a	<p>Se reparte la página 31 a toda la clase. Los alumnos/as, ayudados de los diferentes textos del cuadernillo, rellenan las fichas con las preguntas y respuestas elegidas por ellos. Como la actividad anterior, ésta puede llevarse a cabo tanto en parejas como en grupo.</p>	

Actividad 9. Baleares y Canarias: páginas 23 y 24.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1^a	Se corta la página 23 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A a un miembro de la pareja y la B al otro. El alumno/a A tiene únicamente información sobre las islas Baleares y el B sobre las islas Canarias. Los alumnos/as trabajan de forma individual. Cada alumno/a debe leer atentamente la ficha correspondiente y utilizar el diccionario si es necesario. Conviene anotar las palabras nuevas en las hojas posteriores del cuadernillo o "gastrodiccionario" (págs. 33 a 35).	
2^a	Se reparte a todos los alumnos/as la página 24, que contiene un texto unificado sobre Baleares y Canarias en el que faltan varias palabras. Los que tienen la ficha A podrán rellenar fácilmente la información sobre Baleares y los que tienen la B podrán hacerlo sobre Canarias. Todos pueden además intentar completar toda la información, ya que en el texto aparece la inicial de cada palabra que falta y se indica el número de letras que la componen y que equivale a los trazos que contiene. Cuando encuentren dificultad en rellenar las que no corresponden a su texto, los alumnos/as pueden consultar al compañero/a, que posee la información necesaria.	PÁGINA 24. Mediterráneo / africana / valenciana / Marruecos llanos / cactus / recetas / guanche / árabe salados / col / pasas / gofio / asado / mojos / pescados / guindillas / ajo / puchero / calabazas / batatas / mallorquinas / hortalizas / guisantes / habas / payés / berenjenas / sobrasada / peras / nísperos / embutido / bizcochos / pasas ensaimada / manteca / hornos
3^a	Los alumnos/as deben volver a leer la página 24 una vez corregida. Sin consultar ningún texto, pueden completar la información que les falta en su ficha. Quien tenga la ficha A lo hará sobre Canarias y quien tenga la B, sobre Baleares, tratando de recordar todos los detalles posibles. La redacción debería incluir alrededor de 100 palabras como mínimo y deberá hacerse en hoja aparte, ya que no cabe en la ficha. Posteriormente, los alumnos/as pueden consultar la ficha de su compañero/a para comprobar la información que han sido capaces de retener.	

Actividad 10. Menú: página 25 y 26.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1^a	Esta actividad puede realizarse en parejas o grupos. Si se hace en parejas, se reparte la página 25 al alumno o alumna A y la 26 al alumno o alumna B. La actividad consiste en completar el menú que le ha correspondido a cada miembro de la pareja. En caso de dificultad, el compañero tiene la solución. Si se juega de forma competitiva, puede anotarse un punto negativo cada vez que se solicite ayuda. Gana quien tiene menos puntos negativos. Para esta actividad se pueden consultar las fichas gastronómicas sobre las que han trabajado con anterioridad.	Gazpacho Cordobés; Jamón de Jabugo; Sopa de Ajo; Menestra de Verduras; Cordero Lechal; Chuletas a la Navarra; Lacón con Grellos; Albóndigas en Salsa; Bacalao al "pil pil"; Pulpo a la Gallega; Besugo al Horno; Merluza en Salsa Verde; Tarta de Santiago; Arroz con Leche; Mantecadas de Astorga; Mazapán; Jumilla; Albariño; Ribera de Duero; Cariñena

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
2 ^a	Una vez leído atentamente el texto de la página 19, se reparte la página 20 a todos los alumnos. El texto de esta página es el mismo que acaban de leer, pero en él hay 30 faltas de ortografía, que incluyen acentuación. Deben encontrarlas sin consultar la página 19. Esta actividad puede también organizarse de forma competitiva entre los miembros de cada pareja o en grupos. Posteriormente los alumnos/as comprueban si tienen las mismas correcciones que sus compañeros y se ponen de acuerdo sobre una solución conjunta.	<p><u>El número entre paréntesis corresponde a la línea donde se encuentra la falta de ortografía.</u></p> <p>(1) playas (2) castillos (2) temperaturas (2) a (3) hábitos (3) ligeras (3) fáciles (4) gazpacho (5) exquisito (5) sabor (6) pescadillas (7) múltiples (8) sirve (9) veces (10) lleva (14) cocidas (14) hasta (14) albóndigas (16) acompañan (16) Montilla (18) vasta (20) invitan (22) ablandado (22) hecha (23) subsistencia (24) bellotas (25) chorizo (26) constituyen (26) venados (29) repostería</p>

Actividad 8. La Comunidad Valenciana y Murcia. páginas 21 y 22.

ETAPAS	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
1 ^a	Para realizar esta actividad, se reparte en primer lugar la página 22. Se da la mitad de la hoja señalada con una A a un miembro de la pareja, y la señalada con una B al otro. Sin haber leído el texto todavía, los alumnos/as deben unir las palabras que aparecen en la tabla con las definiciones correspondientes. Cada una de las fichas es diferente. En esta etapa los alumnos/as deben trabajar de forma individual. Posteriormente se les da la solución. Pueden intercambiar la hoja para corregirse entre sí.	<p>PÁGINA 22.</p> <p><u>FICHA A:</u> 1-C 2-H 3-J 4-I 5-A 6-E 7-D 8-B 9-L 10-F 11-K 12-G</p> <p><u>FICHA B:</u> 1-F 2-G 3-B 4-C 5-I 6-H 7-J 8-E 9-K 10-L 11-D 12-A</p>
2 ^a	Se corta la página 21 en dos mitades y se reparte la ficha señalada con una A al alumno que previamente tenía la ficha A de la página 22 y la B al que tenía la B. Individualmente, cada miembro de la pareja debe rellenar los espacios en blanco con las palabras de su tabla que crea que encajan en ellos. Una vez terminada la actividad, comprobará los aciertos o fallos con su compañero/a, ya que la información que tiene A no aparece en la ficha B y viceversa. Los alumnos/as pueden anotar las palabras nuevas en las últimas páginas del cuadernillo o "gastrodiccionario" (págs. 33, 34 y 35).	<p>PÁGINA 21.</p> <p><u>FICHA A:</u> 1. llanura 2. cosechas 3. escasos 4. marisco 5. repostería 6. renombrado 7. huertas 8. alcachofas 9. equiparable 10. mújol 11. ponche 12. maduran</p> <p><u>FICHA B:</u> 1. azahar 2. especialidades 3. incomparable 4. anguilas 5. miel 6. turrón 7. molida 8. regadas 9. sabrosas 10. langostino 11. bocado 12. dulces</p>



Embajada de España, Consejería de Educación y Ciencia
20 Peel Street, London W8 7PD

Tel.: 020 7727 2462 - 020 7243 8535. Fax: 020 7229 4965

Dirección electrónica: conseduca.lon@dial.pipex.com

<http://www.spanishembassy.org.uk/education.office>