Aventura 6
¡Qué rico...!

Competencias pragmáticas:

Hablar de gustos y hábitos alimentarios

Explicar cómo se prepara una receta

Competencias gramaticales:

Pronombres de objeto directo

Formas impersonales con *se*

El imperativo afirmativo (tú)

Competencias léxicas:

Conectores *y / además / pero*

Platos y cubiertos

Pesos y medidas

Competencias culturales:

Alimentos originarios de América

¡A LEER!

1. Lee esta receta española

Receta de gazpacho andaluz tradicional de España

Ingredientes:

1 kg de tomates maduros
1 pimiento verde
1/2 cebolla
1 diente de ajo
1/2 pepino
1/2 pimiento rojo
1 rebanada de pan
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
Agua fría
Aceite de oliva al gusto
Sal

¡A LEER!

Preparación:

(a) Lava bien los tomates y el pimiento verde.

(b) Corta los tomates en cuartos y el pimiento verde en rodajas gruesas.

(c) Pela el pepino y córtalo en 4 partes.

(d) Pela el ajo y también la cebolla, y córtala en 4 partes.

(e) Pon todos los ingredientes en el interior de la batidora.

(f) Añade el vinagre, el aceite y la sal.

(g) Acciona la batidora unos segundos y pruébalo para rectificar de sal, vinagre o aceite.

(h) Añade un poco de agua fría hasta conseguir el punto que buscas.

(i) Echa un poco de pan y tritura de nuevo para tenerlo más grueso.

(j) Deja reposar en la nevera unas horas o mételo al congelador.

(k) Sírvelo bien frío.

Escribe la acción correspondiente para cada ingrediente abajo

_____ los tomates

_____ el pimiento verde

_____ el pepino

_____ la sal

_____ el vinagre

_____ el aceite

_____ el pan

_____ el ajo

_____ agua fría

_____ la cebolla

_____ la receta para rectificar

¡A COMPRENDER!

Competencia gramatical

Objeto directo

¿Qué es el objeto directo?

El ***objeto directo*** o el ***complemento directo*** es la parte de la frase que directamente recibe el impacto de la acción mencionada por el verbo. Normalmente, responde a la pregunta ¿qué? del verbo.

Por ejemplo: María lee el libro.

Aquí, la palabra ***el libro***, que es el objeto en la frase, directamente recibe el impacto la acción.

Si preguntamos ¿Qué lee María?, recibimos la respuesta, ***el libro***. Por eso, es el ***objeto directo***.

Pronombres personales del objeto directo

Cuando no queremos repetir el objeto directo en la frase, usamos el pronombre en lugar del mismo.

Viene siempre justo antes del verbo.

	Singular	Plural
Masculino	lo	los
Femenino	la	las

Ejemplos:

- — María ya ha leído el libro, ¿verdad?
  — No, todavía no lo ha leído.
- — ¿Prestaste la bicicleta a tu amigo?
  — Sí, la presté ayer.
- — ¿Quién repara las máquinas?
  — Las repara un mecánico.
- — ¿Han terminado los exámenes?
  — No, no. Los terminan mañana.

Lo se puede usar también para sustituir una parte de la oración. Por ejemplo, una acción.

Ejemplos:

- — ¿Cuándo vais a ver la película nueva?
  — No lo sé.

- — Sabes, vamos de vacaciones a Inglaterra en el verano.
  — Sí, hombre. Ya lo has dicho mil veces.

Observaciones

If the direct object goes before the verb, the pronoun needs to be repeated.
Example:
Las flores, las traje yo, pero ***el regalo***, lo trajo Enrique.

Competencia gramatical

Formas impersonales

Cuando el sujeto en la frase no es importante, usamos la forma impersonal de la oración. El verbo siempre viene en la tercera persona.

Ejemplos:

- — ¿Cómo se prepara el té?
  — Pues, primero se hierve el agua y después se añade el polvo del té.

- Se come bien en este restaurante.

Verbo	forma impersonal
cortar	se corta/cortan
mezclar	se mezcla/mezclan
servir	se sirve/sirven
hervir	se hierve/hierven
hornear	se hornea/hornean
calentar	se calienta/calientan
freír	se fríe/fríen

¡A COMPRENDER!

Competencia gramatical

Imperativo afirmativo de la forma tú

En español, aparecen las formas del imperativo de tú, vosotros, usted y ustedes. Pero aquí, solo vamos a estudiar la forma de tú.

Para conjugar el imperativo en la segunda persona del singular (tú), utilizamos la tercera persona del singular del presente.

Verbo	forma del imperativo
bailar	baila
jugar	juega
comer	come
volver	vuelve
escribir	escribe
pedir	pide

Ejemplos:

Habla alto, por favor. No puedo oírte.
Bebe más agua, cariño. Vas a sentirte mejor.
Duerme ya. Es la medianoche.
Vive sin preocupaciones, hijo mío.

Hay unas formas irregulares de la forma tú.

Verbo	forma del imperativo
decir	di
hacer	haz
ir	ve
poner	pon
salir	sal
ser	sé
tener	ten

¡A COMPRENDER!

Ejemplos:

Ten confianza. Todo va a salir bien.

Sé más paciente.

Haz caso a tu madre. Quiere solo lo mejor para ti.

Pon sal a la sopa. Es bastante sosa.

Ejercicios

2. Completa el diálogo usando el verbo *traer* y el pronombre de objeto directo

Preparación de la fiesta

— Oye, Carlos, ¿Has traído los globos para la decoración?

— Sí, _____. Pero la luz decorativa, _____ Jorge.

— Y ¿quién va a comprar los bocadillos?

— Creo que Marga _____. Y ¿qué tal de las bebidas?

— Las bebidas, _____ yo.

— Muy bien. Ahora queda solo el pastel, ¿verdad?

— Melisa _____.

3. Escribe la receta de la tortilla española usando las formas impersonales de los verbos

Ingredientes:

800 gramos de patatas

500 gramos de cebolla

3 cucharadas de Aceite de oliva

8 huevos

sal y pimienta negra

(a) Pelar las patatas.

_____

(b) Cortar las patatas y cebollas en trozos pequeños.

_____

(c) Calentar el aceite.

_____

(d) Freír las patatas y cebollas.

_____

(e) Batir los huevos bien.

_____

(f) Retirar las patatas y cebollas de la sartén.

_____

(g) Mezclarlas con huevos.

_____

(h) Añadir sal y pimienta negra.

_____

(i) Echar dos cucharadas de aceite a la sartén.

_____

(j) Cocinar la mezcla bien.

_____

4. Completa con la forma del imperativo

(a) (dar) _____ de comer al gato. Creo que tiene hambre.

(b) (barrer) _____ la casa. Está bastante sucia.

(c) (decir) _____ la verdad. (hacer) _____ lo que es correcto.

(d) (ir) _____ todo recto y (seguir) _____ esa calle hasta el puente.

¡A EXPRESAR!

Expresión escrita

5. Escribe qué se hace y qué no se hace en tu casa para una comida familiar

comer mucho / comer comida basura	poner música / cantar / bailar
tomar vino	ver la tele
comer en el suelo	comer frutas
tomar café después de comer	trabajar con el portátil
hablar y reírse de carcajadas	hablar por el móvil

Sigue el modelo:
En mi casa, no se toma café después de comer.

¡A EXPRESAR!

En mi casa, se _____

En mi casa, no se _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

¡A EXPRESAR!

Interacción oral

6. Trabaja en parejas. Tu compañero y tú queréis preparar el Roscón de reyes, un plato tradicional navideño español que se prepara el día 6 de enero para celebrar la llegada de los Reyes Magos. Tú tienes la parte de la elaboración y tu compañero tiene la lista de los ingredientes. Responde a las preguntas de tu compañero siguiendo el modelo sobre el proceso de elaboración utilizando la forma imperativa de tú y los pronombres de objeto directo

Ejemplo:

Tu compañero: ¿Qué hago con la leche?

Tú: Mézclala con 2 o 3 cucharadas de la harina de fuerza.

Roscón de Reyes

Ingredientes:

650 g de harina de fuerza
250 ml de leche tibia
25-30 g de levadura fresca
120 g de azúcar
120 g de mantequilla o margarina derretida
2 huevos y 1 yema
10 g de sal
2 y 1/2 cucharadas de agua de azahar
Piel rallada de 1 limón grande y 1 naranja

Para decorar:

Frutas escarchadas al gusto
Azúcar
1 huevo batido
Una naranja
Figuritas horneables

¡A EXPRESAR!

Preparación del Roscón de Reyes:

- Primero, se mezcla un poco de leche tibia con 2 o 3 cucharadas de la harina de fuerza.
- Se añade la levadura fresca y se remueve todo.
- Se tapa y se deja fermentar.
- En un bol grande, se añade el resto de la harina y el resto de los ingredientes: azúcar, ralladura de limón y naranja, sal, leche, 2 huevos, azúcar, la masa de arranque fermentado, el agua de azahar y por último la mantequilla o margarina derretida.
- Se remueve hasta obtener una masa homogénea.
- Se enharina una superficie lisa, y se amasa durante unos minutos con las manos.
- Se guarda la masa en un recipiente tapado para obtener una masa crecida aproximadamente el doble.
- Se saca la masa del recipiente y en una superficie lisa enharinada, se amasa de nuevo la masa y poco a poco se da forma a dos roscones, uno grande y otro más pequeño.
- Se deja reposar durante aproximadamente una hora bien cubierto y en un lugar caliente.
- Finalmente, se pintan los roscones con huevo y se decora con fruta escarchada, naranjas confitadas, almendras laminadas, azúcar glass.
- Se esconde una figurita dentro de la masa.
- Se mete el roscón decorado en el horno precalentado a 180°C durante unos 20 minutos.
- Después, se saca y se deja enfriar un poco.
- Luego, se corta por la mitad y se rellena de nata, trufa o nuestro relleno favorito.

¡A APRENDER!

Competencia léxica

Y / además / pero

Los conectores ***y / pero / además*** se utilizan para unir frases y establecer relación lógica entre ellas.

Y sirve para añadir un segundo elemento.

Además sirve para añadir información nueva.

Pero sirve para presentar el segundo elemento que contrasta con el primero.

Ejercicios

7. Rellena los huecos con y / además / pero

(a) No me apetece salir y, _____ está lloviendo.

(b) Quique habla español _____ alemán.

(c) El pescado está rico, _____ me gustó más el pollo.

(d) El hotel es muy céntrico, _____ tiene pistas de tenis y campo de golf.

(e) Luisa está casada, _____ no conozco a su marido.

8. Escribe el nombre del plato correspondiente a la imagen

jamón serrano, patatas bravas, tamales, chocolate con churros, empanadas, calamares

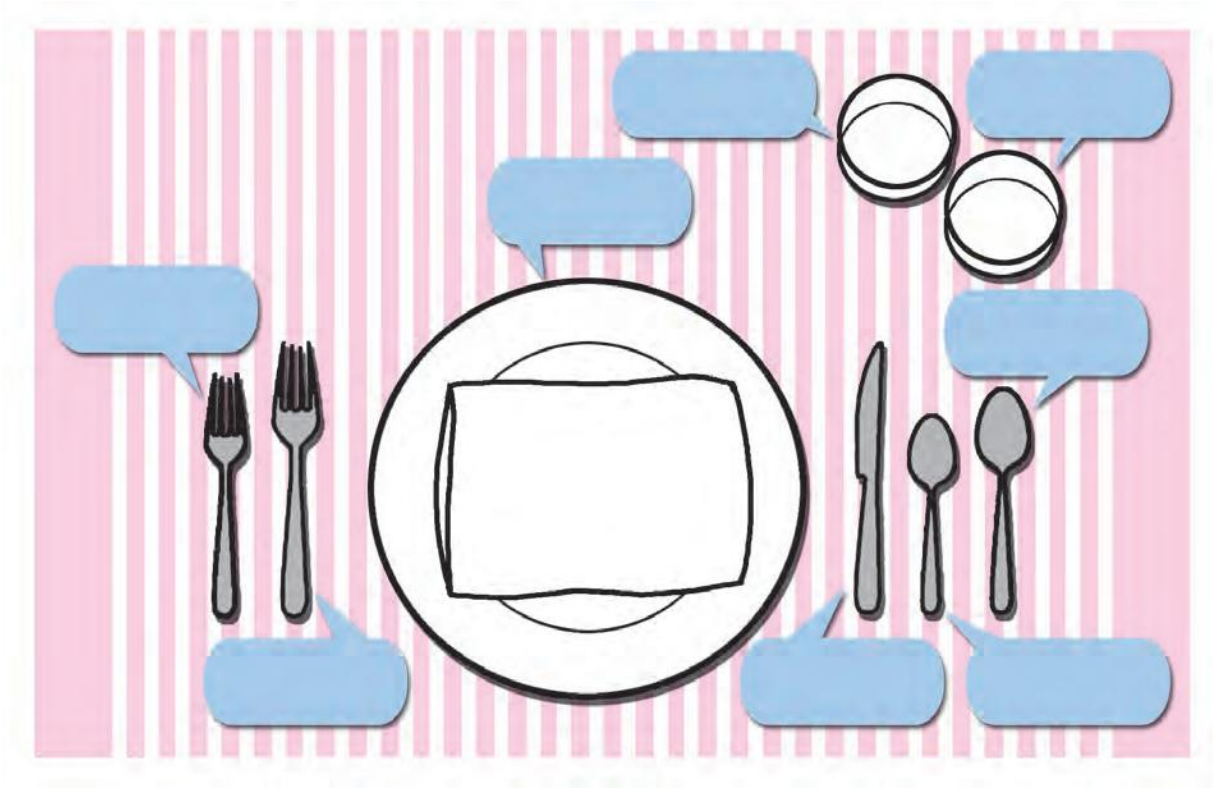
_____ _____ _____

¡A APRENDER!

_____ _____ _____

9. ¿Sabes cómo se llaman estos cubiertos? Escribe el nombre en el lugar adecuado

plato	tenedor para ensalada	cuchara para la comida
cuchillo	vaso de agua	tenedor para la comida
vaso de vino		cuchara para la sopa



10. Completa la lista de compras de Sofia con pesos y medidas

bolsa
barra
caja
botella
docena
gramos
kilo
manojo
paquete
cartón

(a) Una _____ de vino tinto.

(b) Un _____ de leche desnatada.

(c) Dos _____ de pan.

(d) Una _____ de huevos.

(e) Un _____ de cilantro.

(f) Dos _____ de papas fritas.

(g) Medio _____ de tomates.

(h) Cien _____ de queso.

(i) Una _____ de chocolates.

(j) Un _____ de macarrones.

11. Completa la receta usando la forma imperativa de tú de los verbos

El ceviche peruano

El tradicional ceviche peruano se prepara con pescado fresco, limón, cebolla, ajíes y cilantro. Es muy importante usar pescado bien fresco y curtirlo en jugo de limón.

¡A APRENDER!

Ingredientes:

Medio kilo de pescado
Una cebolla cortada en julianas
Un poco de cilantro picado
Una taza de jugo de limón recién exprimido
Un tomate picado
Sal
Dos ajíes picados

Guarnición para acompañar al ceviche:

Unas hojas de lechuga
Maíz tostado
Camote en rodajas sancochadas

Preparación:

- _____ (cortar) el pescado en cubos pequeños.
- _____ (agregar) el jugo de limón y _____ los (refrigerar) durante una hora.
- _____ (cortar) la cebolla, el tomate y unas ramas de cilantro.
- _____ (poner) el pescado, la cebolla, el tomate, el cilantro y los ajíes en un recipiente.
- _____ (sazonar) con sal al gusto.

- _____ (mezclar) los ingredientes y _____ (reservar) el ceviche en el frigorífico durante 15 minutos.
- _____lo (servir) con la guarnición.

12. Relaciona estas expresiones idiomáticas con su significado

ser la media naranja	pedir algo imposible
pedirle peras al olmo	ser un ladrón
estar hecho una sopa	ser la pareja perfecta
estar como un fideo	estar muy mojado
ser un chorizo	estar muy delgado

¡A APRENDER!

Competencia léxica

Referencias históricas de algunos platos tradicionales

Moros y cristianos

Este plato es una mezcla de frijoles y arroz blanco. Los frijoles representan moros con piel oscura y el arroz representa los cristianos con piel más clara. Se dice que tiene su origen en la invasión de España por los moros y luego se llevó a Cuba donde hoy en día se come mucho.

Tarta de Santiago

Es una tarta que se remonta a la edad medieval en que el primer ingrediente es almendras molidas. Está preparada principalmente en la comunidad de Galicia en el norte de España y hace referencia a Santiago, el santo del Camino de Santiago. Se decora la tarta con una cruz encima de polvo de azúcar.

Paella valenciana

Paella significa sartén en valenciano que en su turno tiene su origen en la palabra latina patella, un plato que se usaba para ofrendas a los dioses. La paella fue resultado de una necesidad de alimentarse con los diferentes ingredientes que se encontraban en la región de Valencia como pollo, carne, conejos, etc. Estos días un componente importante son mariscos frescos.

Ejercicios

13. ¿Qué ingrediente se puede encontrar en cada uno de estos platos? (Busca las recetas en el internet para saber)

Ingrediente	Moros y cristianos	Tarta de Santiago	Paella valenciana
Arroz			
Harina			
Azafrán			
Gambas			
Huevos			
Aceite de oliva			
Azúcar			
Ajo			
Conejo			

¡A CONOCER!

Alimentos originarios de América

¿Crees que el tomate es italiano? ¿Piensas que el maní es de la India? Pues no, ambos son de origen americano. Vamos a conocer algunos alimentos nacidos en el continente americano y que forman hoy en día una parte importante de distintas recetas del mundo.

La papa o la patata

La planta de la patata es originaria del Imperio Incaico. Allí se llamaba *papa* (en quechua). En la región andina de Sudamérica, los incas cultivaban más de 200 variedades de patatas. Durante siglos fue, junto al maíz, un alimento clave en la alimentación de varias civilizaciones precolombinas.

El cacao

Era un árbol sagrado de los mayas. Los aztecas y los mayas, usaban las bayas de cacao para preparar una bebida de chocolate con pimienta pero sin azúcar para las ceremonias religiosas. Hay evidencias sobre el gusto de las culturas mayas, en especial de la élite, por las bebidas a base de cacao. De hecho, se dejaban infusiones de cacao en las tumbas de los reyes mayas. También se sabe que el Imperio Azteca valoraba el cacao y en algunas culturas precolombinas se lo utilizaba como moneda.

El aguacate o palta

Se cultiva esta fruta desde hace más de 7000 años en el sur de México, el Centroamérica y algunos países de Sudamérica. En regiones como Argentina, Bolivia, Chile, Perú y Uruguay, se le conoce como *palta*. En México, existen al menos 20 diferentes especies de aguacate, y se reconocen tres razas: mexicana, antillana y guatemalteca.

¡A CONOCER!

El maíz

Se originó en América y aun sigue siendo la base de muchos platos en los países hispanohablantes. Se cree que en México se concentra el mayor número de variedad de maíz como blanco, azul, gordo, dulce, chiquito, bofo, vendeño, conejo, dulcillo del Noroeste, chapalote y amarillo que son solo algunas de las más de 60 variedades de maíces.

El tomate o jitomate

El jitomate o tomate rojo también es nativo de Sudamérica. Se originó en la costa peruana. Los indígenas pensaban que esta fruta que hoy forma parte de muchos platos culinarios por todo el mundo, era venenosa. El nombre del fruto deriva de la palabra náhuatl *tomatl*, aunque los aztecas lo llamaban *xīctomatl*, "fruto con ombligo".

El chile

Los chiles tienen su origen en América del Sur, donde se llaman *ajíes*. Se empleaban de forma cotidiana en las culturas de Mesoamérica y el Caribe. A través del comercio, llegó el chile a Asia y hoy en día es elemento muy importante en la gastronomía tailandesa, vietnamita, e india, entre otros.

****