

Sonia Soler Espada
Atlanta, GA



¿Qué sabes sobre las comidas españolas?

Verdadero o falso?

- Individual. Señala en la columna antes de leer lo que creas saber sobre los hábitos de comida de los españoles:

ANTES DE LEER

V F

DESPUES DE LEER

V F

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | En España la comida más abundante es la cena | | |
| | | En España se cena sobre las 6:30 de la tarde | | |
| | | El desayuno es muy importante | | |
| | | Es habitual tomar café después del almuerzo o comida | | |

- Ahora lee el texto:

Las comidas en España

En España, la primera comida del día – el desayuno – no es muy abundante. La mayoría de la gente suele tomar café con leche, tostadas, algún bollo o galletas.

La comida más importante – el almuerzo o comida – es la del mediodía, entre las 2 y las 4 de la tarde. Se come un primer plato a base de verduras, legumbres, arroz ... y un segundo plato que suele ser carne o pescado. También se toma postre: fruta o algún dulce. Es habitual acompañar las comidas con vino y tomar café después del postre.

La última comida de día es la cena, entre las 9 y las 10 de la noche. Se toma algo ligero, como verdura, sopa, queso, tortilla, huevos, fruta, etc..

También existe la merienda, una comida a media tarde, hacia las seis. Los niños suelen comer un bocadillo, fruta o toman un vaso de leche con galletas.

- Rellena la columna después de leer el texto y compara con lo que has señalado antes. Hay algo que te sorprenda?
- Habla con la clase sobre las comidas de tu país.

| | |
|-------------------------------------|--|
| ¿Son a la misma hora que en España? | |
| ¿Se come y se bebe lo mismo? | |

Sonia Soler Espada
Atlanta, GA

El gazpacho

¿Sabrías decir qué necesitas para hacer un Gazpacho? Es muy fácil y muy refrescante, especialmente en verano. Se toma como si fuera una sopa fría. Intenta hacerlo en casa. Necesitas los siguientes ingredientes:

Ingredientes

- 1 Pimiento verde
- 8 tomates
- 1 pepino
- 1 cebolla
- 90-150 gramos de pan
- 45 ml de vinagre
- 850 ml. de agua
- sal y pimienta
- ajo
- 45 ml. de aceite de oliva
- puré de tomate

Parejas. Utilizando las letras que tenéis en el paréntesis en el orden correcto, completad la palabra que falta. Luego comparad vuestras respuestas con otras parejas. Ejemplo: cuchillo.

1. Con un (lluchoic) cortar las verduras en trozos.
2. Ponemos las verduras cortadas en un (antoz)
3. Los mezclamos todo bien y le ponemos unos trozitos de (npa)
4. Añadimos la sal, la pimienta, el vinagre, el aceite y el (joa).....
5. Ponemos la mezcla en la (cuilaorad) durante unos minutos hasta que quede sin grumos.
6. Echamos toda la mezcla en un tazón limpio y añadimos el (gaua)
7. Lo metemos todo en el (groif)..... durante dos horas.
8. Podemos poner un poco de puré de (omaett) para hacer más rojo el gazpacho.

! Uhhhhh que rico!!!!!!!

(Solución: tazón, pan, ajo, licuadora, agua, frigo, tomate).