



AUTORA: Laura Romero Chust
Asesora técnica de la Consejería de Educación
en el Reino Unido e Irlanda

NIPO: 660 09 013 1

¿Qué hay de comer?

El menú del día es una fórmula muy común en los restaurantes españoles. Por un precio barato, se puede tomar primer y segundo plato, una bebida y un postre.



TEXTO

Mark es un chico inglés de 14 años. Está haciendo un curso de español y vive con una familia en Madrid. Lee su redacción sobre la comida española:

Las comidas en España son muy diferentes a las nuestras. Cómo echo de menos los cereales y las salchichas... ¡y hasta el *porridge*! Por las mañanas desayunamos todos juntos a las ocho. Tomamos un café con leche y unas galletas o unas tostadas con mermelada. No es muy divertido... todos los días lo mismo. Pero los domingos hay churros ¡Deliciosos!

En el recreo tomamos bocadillos de chorizo o de calamares. Aunque son un poco raros, me gustan mucho.

Comemos a las dos en la cafetería del colegio. La comida es buena y barata. Hoy hemos comido gazpacho y una ensalada de patata. La llaman ensaladilla rusa.

A las nueve cenamos algo ligero, como jamón o tortilla.

Los fines de semana, la familia toma unas tapas en el bar. Son platos pequeños con pimientos, paella, tortilla de patata, pescado frito o pulpo. ¡Es genial, porque aquí pueden entrar los niños en los bares!



ACTIVIDADES PARA ANTES DE LEER EL TEXTO

1. Lee los menús de este restaurante español y contesta a las siguientes preguntas:

- 1.1. Nombre del restaurante:
- 1.2. Precio del menú:
- 1.3. Di el nombre de un plato de carne:
- 1.4. Di el nombre de un plato de pescado:
- 1.5. Di el nombre de una fruta del menú:
- 1.6. ¿Qué menú elegirías?

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
Restaurante Casa Toni c/ Sobrina 1 - Madrid Teléfono: 914474323 www.casatoni.es	Restaurante Casa Toni c/ Sobrina 1 - Madrid Teléfono: 914474323 www.casatoni.es	Restaurante Casa Toni c/ Sobrina 1 - Madrid Teléfono: 914474323 www.casatoni.es	Restaurante Casa Toni c/ Sobrina 1 - Madrid Teléfono: 914474323 www.casatoni.es
MENÚ DEL DÍA Tortilla española Ensaladilla rusa Flan con nata	MENÚ DEL DÍA Gazpacho Chuletón de ternera Natillas	MENÚ DEL DÍA Empanada Huevos rellenos Sandía	MENÚ DEL DÍA Melón con jamón Sardinias a la plancha Crema catalana
Pan, bebida (vino, cerveza, sangría o refresco)	Pan, bebida (vino, cerveza, sangría o refresco)	Pan, bebida (vino, cerveza, sangría o refresco)	Pan, bebida (vino, cerveza, sangría o refresco)
10 euros (IVA incluido)	10 euros (IVA incluido)	10 euros (IVA incluido)	10 euros (IVA incluido)

2. Mira las fotos de los platos e identificalos. Completa la tabla que hay más abajo de acuerdo con la información que proporcionan los menús:



© de las fotos: *Acti/España 10*. Consejería de Educación en el Reino Unido e Irlanda. Actividad: Isabel Contreras Murillo. Edición Laura Romero Chust e Isabel Rubio Pérez. Maquetación: Isabel Rubio Pérez

DÍA	FOTOGRAFÍA	NOMBRE DEL PLATO
lunes	B	ensaladilla rusa
martes	A	
jueves		melón con jamón
	F	empanada
miércoles	G	
martes	E	
	C	cerveza
lunes		flan con nata

ACTIVIDADES PARA DESPUÉS DE LEER EL TEXTO

1. Rellena esta tabla con la información que da Mark en el texto:

Las comidas del día/semana	Hora	Alimentos	Comentarios
1.1. Desayuno			No es muy divertido
1.2. Almuerzo (en el recreo)	12:00	Bocadillo de jamón o chorizo	
1.3. Comida			
1.4. Cena			Algo ligero
1.5. Fines de semana	-----		

2. Molly, una amiga de Mark, tiene una experiencia diferente. Rellena el texto de su redacción con las palabras adecuadas.

Yo no echo de menos los d_____s ingleses. Me encanta el c_____é con leche porque es mucho más fuerte que el de casa. Aquí toman una t_____a de pan y le ponen tomate y aceite de oliva en vez de m_____a.

Lo que más me gusta es una sopa de tomate a la que llaman g_____o. Es muy s_____a porque tiene muchas vitaminas. La f_____a, como el melón, la sandía o los melocotones es exquisita.

Mi plato favorito es la p_____a, con arroz, pescado, marisco y p_____o. Cuando vaya a casa la voy a echar de menos.

Lo que no me gusta nada es esa especie de pastel de pimiento y pescado que llaman e_____a. ¡Los *pies* ingleses me gustan mucho más!

SOLUCIONES:

1. Lee los menús de este restaurante español y contesta a las siguientes preguntas:

- 1.1. Nombre del restaurante: *Casa Toni*
- 1.2. Precio del menú: *10 euros*
- 1.3. Di el nombre de un plato de carne: *chuletón de ternera*
- 1.4. Di el nombre de un plato de pescado: *sardinas a la plancha*
- 1.5. Di el nombre de una fruta del menú: *sandía, melón.*
- 1.6. ¿Qué menú elegirías? *Elegiría el del lunes, porque me encanta la tortilla.*

2.

DÍA	FOTOGRAFÍA	NOMBRE DEL PLATO
Lunes	B	ensaladilla rusa
martes	A	gazpacho
jueves	H	melón con jamón
miércoles	F	empanada
miércoles	G	huevos rellenos
martes	E	chuletón de ternera
jueves	C	cerveza
lunes	D	flan con nata

3.

Comidas del día	Hora	Alimentos	Comentarios
Desayuno.	8:00	Café con leche, galletas y tostadas con mermelada; los domingos, churros.	No es muy divertido. Desayunamos todos juntos. Los churros son deliciosos.
Almuerzo. (hora del recreo)	12:00	Bocadillo chorizo o calamares.	Raros.
Comida.	2:00	Ensaladilla rusa y gazpacho.	En la cafetería de la escuela. Comida buena y barata.
Cena.	9:00	Jamón y tortilla.	Algo ligero
Fines de semana.	-----	Tapas: pimientos, paella, tortilla de patata, pescado frito o pulpo.	En el bar pueden entrar los niños.

4.

Yo no echo de menos los **desayunos** ingleses. Me encanta el **café** con leche porque es mucho más fuerte que el de casa. Aquí toman una **tostada** de pan y le ponen tomate y aceite de oliva en vez de **mantequilla**.

Lo que más me gusta es una sopa de tomate a la que llaman **gazpacho**. Es muy **sabrosa** porque tiene muchas vitaminas. La **fruta**, como el melón, la sandía o los melocotones es exquisita.

Mi plato favorito es la **paella**, con arroz, pescado, marisco y **pimiento**. Cuando vaya a casa la voy a echar de menos.

Lo que no me gusta nada es esa especie de pastel de pimiento y pescado que llaman **empanada**. ¡Los *pies* ingleses me gustan mucho más!



AUTORA: Laura Romero Chust
Asesora técnica de la Consejería de Educación en el Reino Unido e Irlanda

NIPO: 660 09 013 1

Cocina tradicional

Por lo variado y sabroso de sus ingredientes, es la reina de la gastronomía española.

TEXTO

A
Esta sopa fría de origen andaluz está hecha con diferentes verduras. La más abundante es el tomate, de ahí su color rojo. Sana y sabrosa. Se suele comer en verano.

B
Este plato típico de la capital de España es muy completo porque lleva carne, legumbres y verdura. Constituye una comida de tres platos. En primer lugar se sirve el caldo de cocer los ingredientes. Luego se sirven las verduras y los garbanzos. Finalmente hay que hacer un hueco para el momento culminante: una gran cantidad de embutidos y carne. Es un plato que está asociado a la vida hogareña y que se come en familia, principalmente los domingos.

C
Este clásico de la cocina española se prepara con huevos batidos y patatas previamente fritas. A veces lleva cebolla, lo que lo hace más



jugoso. Es muy popular en la comida diaria y también como ración en los bares. Y en las meriendas en el campo no tiene rival.

D
Esta crema dulce y suave está hecha a base de huevos y leche. Lo mejor es la costra de azúcar tostada que la cubre. Según la tradición, se come el día

del padre, el 19 de marzo.

E
Es la reina de la gastronomía española por lo variado y sabroso de sus ingredientes: pescado, pollo, verduras, marisco y arroz. La receta tradicional lleva caracoles y conejo. Aunque es originaria de Valencia, se come en toda España. Comerla es todo un acontecimiento social: se cocina para celebrar fiestas, para las excursiones al campo y, sobre todo, para comer en la playa, después de nadar y tomar el sol.

ACTIVIDADES PARA ANTES DE LEER EL TEXTO

1. Estos son los ingredientes de la paella: *arroz, mejillones, judías verdes, calamares, alcachofas, gambas, guisantes, pollo, almejas, pimienta rojo, azafrán*. Clasifícalos según sean:

verduras	mariscos	carne	cereales	especias

2. ¿La has probado alguna vez? ¿Cuándo y dónde? ¿Te ha gustado? Si no la has probado, mira la foto, ¿crees que te gustaría?

3. ¿Conoces algún otro plato típico de la cocina española?

ACTIVIDADES PARA DESPUÉS DE LEER EL TEXTO

1. En el siguiente texto se describen algunos de los platos típicos españoles. Al acabar, escribe el nombre de los platos en los recuadros correspondientes. Las imágenes te ayudarán a reconocerlos.

				
crema catalana	gazpacho	tortilla de patata	cocido madrileño	paella

2. ¿Puedes relacionar los platos con los lugares de donde proceden y con la situación o temporada en que se toman?

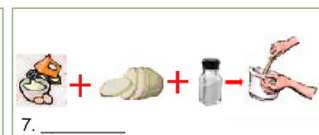
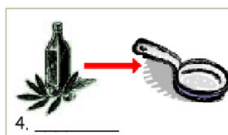
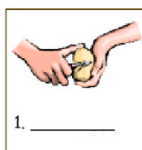
PLATO	DÓNDE	CUÁNDO
2.1. paella	Cataluña	en casa los domingos
2.2. cocido	Andalucía	en una celebración familiar
2.3. gazpacho	Toda España	en julio y agosto
2.4. tortilla	Valencia	en la playa
2.5. crema catalana	Madrid	de tapa/ en una excursión

3. Contesta las siguientes preguntas:

- 3.1. ¿Qué plato está hecho sólo a base de verduras?
- 3.2. ¿Qué plato se considera el más representativo de la cocina española?
- 3.3. ¿Qué se suelen llevar los españoles en las excursiones al campo?
- 3.4. Menciona un plato que sea líquido.
- 3.5. ¿Qué plato te parece más sano? ¿Por qué?
- 3.6. ¿Qué plato está compuesto por una sopa, verduras y carne?
- 3.7. Uno de ellos es un postre, ¿Cuál?

4. La tortilla de patatas es fácil de hacer. Aquí tienes la receta clásica. ¿Puedes poner los pasos en orden? Escribe bajo las ilustraciones la letra correspondiente:

- a) Cuando el aceite empieza a hervir se añaden las patatas y se frien.
- b) Se cortan.
- c) Después de 2 minutos se le da la vuelta a la tortilla.
- d) Se pelan las patatas.
- e) Finalmente se echa la mezcla de patatas y huevos en la sartén, y se fríe.
- f) Se echa el aceite de oliva a la sartén.
- g) Se lavan.
- h) Mientras tanto, se batan los huevos.
- i) Cuando las patatas están listas, se mezclan con los huevos batidos y la sal.



De los dibujos: © Acti España, 9. Consejería de Educación en el Reino Unido e Irlanda. Actividad Sandra Romero López.

5. Escribe tu receta favorita. Haz una lista de los ingredientes. Acuérdate de utilizar la forma: se echa/n, se lava/n...

SOLUCIONES

Soluciones para las actividades de antes de leer el texto:

- Verduras:** judías verdes, alcachofas, pimiento rojo, guisantes
Mariscos: mejillones, calamares, gambas, almejas
Carne: pollo
Legumbres: arroz
Especias: azafrán
- Propuesta de contestación:
Sí que la he probado. En Valencia, en la playa de la Malvarrosa, en uno de los restaurantes que hay allí. Está muy buena, pero prefiero las de casa; no me gustan los agobios de los restaurantes.
- Propuesta de contestación.
La marmita, la calçotada, el pisto, el salmorejo, el bacalao al pil pil...

Soluciones para las actividades de después de leer el texto:

- Por el orden en que aparecen en el texto
gazpacho, cocido, tortilla, crema catalana y paella.
- 2.1. paella: Valencia, en la playa
 - 2.2. cocido: Madrid, en casa los domingos
 - 2.3. gazpacho: Andalucía, en julio y agosto
 - 2.4. tortilla: en toda España, de tapa/ de excursión
 - 2.5. crema catalana: Cataluña, en una celebración familiar
- 3.1. ¿Qué plato está hecho sólo a base de verduras?
 - 3.2. ¿Qué plato se considera el más representativo de la cocina española?
 - 3.3. ¿Qué se suelen llevar los españoles en las excursiones al campo?
 - 3.4. Menciona un plato que sea líquido.
 - 3.5. ¿Qué plato te parece más sano? ¿Por qué?
 - 3.6. ¿Qué plato está compuesto por una sopa, verduras y carne?
 - 3.7. Uno de ellos es un postre, ¿Cuál?
- Por orden, y de izquierda a derecha, serían:**
Se pelan las patatas.
Se lavan
Se cortan
Se echa el aceite de oliva a la sartén.
Cuando el aceite empieza a hervir se añaden las patatas y se fríen.
Mientras tanto, se batan los huevos.
Cuando las patatas están listas, se mezclan con los huevos batidos y la sal.
Finalmente se echa la mezcla de patatas y huevos en la sartén, y se fríe.
Después de 2 minutos se le da la vuelta a la tortilla.
- Propuesta de contestación:**
Salmorejo:
Se lava y se pela medio kg. tomates y medio pimiento. Se echa en una escudilla con un 200 gr. de kg. de pan y se bate todo, añadiéndole aceite de oliva. Cuando la mezcla está ligada se sirve en una escudilla. Para adornar se pone un poco de huevo rallado y unas tiras de jamón.



AUTORA: Laura Romero Chust
Asesora técnica de la Consejería de Educación
en el Reino Unido e Irlanda

NIPO: 660 09 013 1

La alta cocina española

Dicen que es el Salvador Dalí de la cocina española por su afán de sorprender y provocar.

TEXTO

1.1.

La revista gastronómica *Apicius* ha propuesto una nueva denominación para la nueva cocina española de creación: *cocina tecnoemocional*. La definición indica que “el objetivo de sus platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevas técnicas y tecnologías. Su máximo representante es Ferrán Adrià.

1.2.

Dicen que, por su afán de sorprender y provocar, por su fama universal y porque es un genio indiscutible en la creación y la innovación gastronómicas, Adrià es el Salvador Dalí de la cocina española. Su nombre aparece en la lista de las cien personas más influyentes de nuestros tiempos elaborada por la revista *Times*. Ferrán Adrià hace paella con *Rice Krispies*, presenta los platos como cuadros de Tàpies o como mosaicos de Gaudí y convierte el *foie* en polvo helado.

1.3.

Él se autodenomina *deconstructivista* y afirma que su objetivo es crear inesperados contrastes de sabor, de temperatura y de textura. Nada es lo que parece. Toda su cocina está fundamentada en una síntesis de ventitrés puntos que ha publicado en su página web. Su teoría gastronómica entiende la cocina como un lenguaje que crea tanto significado como pueda crear la poesía. Los productos



son de máxima calidad, aunque a ojos del maestro todos gozan de la misma estima. Las temperaturas se invierten y las fronteras entre lo dulce y lo salado desaparecen: nace el helado salado.

1.4.

Quizá su creación más conocida es la *espuma culinaria*. En su búsqueda del sabor último, Adrià descarta el uso de crema y de huevos: la espuma se hace con el ingrediente principal y con aire mezclados en un pulverizador equipado con cartuchos de nitrógeno. Las creaciones con base de espuma más conocidas son la espuma de champiñón y la de remolacha.

1.5.

La complejidad de un plato se capta y se disfruta con todos los sentidos. El tacto interviene para percibir los contrastes de temperaturas y texturas; la vista puede *saborear* los colores, formas y diseños de las presentaciones. Por tanto, los sentidos se convierten los principales aliados a la hora de crear.

1.6.

Eso sí, se crea en equipo y la investigación lleva su tiempo, igual que cualquier avance en la técnica, la ciencia o el arte. La experiencia gastronómica *tecnoemocional* sólo se puede disfrutar de abril a octubre. Adrià y su equipo pasan el resto del año perfeccionando sus recetas en “El Taller”, en Barcelona.

ACTIVIDADES PARA ANTES DE LEER EL TEXTO

1. Aquí tienes los nombres de cuatro platos creados por Ferrán Adrià. Pon a cada imagen el nombre que le corresponda.

crocant gaudí	espiral	gelatina de habas	kebabs de merengue	moluscada
<p>1.1.</p> 	<p>1.2</p> 	<p>1.3.</p> 		
<p>1.4.</p> 	<p>1.5</p> 			

2. Observa los platos. ¿Qué adjetivos pueden describir a cada uno?

- | | | | | | |
|------------|---------|------------|-----------|-------------|-----------|
| meloso | sabroso | jugoso | salado | seco | escaso |
| empalagoso | picante | graso | crujiente | refrescante | espumoso |
| aromático | ligero | gelatinoso | insípido | tierno | abundante |

2.1. Crocant Gaudí: *crujiente*,

2.2. Kebabs de merengue:

2.3. Gelatina de habas:

2.4. Espiral:

2.5. Moluscada:

3. ¿Cuáles te gustaría probar y por qué?

4. ¿Qué asociaciones inmediatas haces con el término *cocina tecnoemocional*? ¿Crees que te gustaría? ¿Te quedarías con hambre? ¿Es sana? ¿Es buena para el espíritu?

ACTIVIDADES PARA DESPUÉS DE LEER EL TEXTO

1. Coloca en los recuadros del texto el epígrafe que mejor resuma la información de cada párrafo. Sobrará uno.

Burbujas de verdura	El reino de los sentidos
La filosofía de la gastronomía	Un surrealista en la cocina
La estación de la perfección	Una definición y un exponente

Se busca: Ferrán Adrià

2. Completa estas afirmaciones con palabras del texto.

- 2.1. Cuando tengo invitados a cenar, no suelo tener en cuenta los gustos de los c_____. Sólo cocino lo que me sale bien.
- 2.2. Creo que la p_____ de los platos es tan importante como su sabor.
- 2.3. Estoy de acuerdo con los principios de la cocina *tecnoemocional*: los c_____ de sabor, las t_____ inesperadas o la diferencia de temperatura de los i_____ aportan mucha riqueza a la cocina tradicional.
- 2.4. Mis gustos g_____ son muy sencillos: me gusta la cocina tradicional y poco innovadora, basada sobre todo en la calidad de los ingredientes.

3. ¿Estas de acuerdo con las afirmaciones anteriores? Coméntalas con tu compañero.

4. Lee otra vez el texto. Intenta reproducir el contenido de cada párrafo con ayuda de los epígrafes y de las siguientes palabras:

Una definición y un exponente: *revista, objetivo, tecnologías.*
Un surrealista en la cocina: *sorprender, genio, mosaicos.*
La filosofía de la gastronomía: *contrastes, 23, fronteras.*
Burbujas de verdura: *aire, remolacha*
El reino de los sentidos: *tacto, vista.*
La estación de la perfección: *equipo, tiempo.*

5. ¿Cuáles crees que son las contribuciones más interesantes de cocina británica a la gastronomía mundial? Piensa en las siguientes categorías: ingredientes, horarios, lugares, bebidas, guarniciones, cocineros célebres, quesos, repostería.

Aquí tienes algunas sugerencias: El desayuno completo con salchichas, huevos...; el queso Stilton con jerez, etc.

6. Compara la cocina de Ferran Adriá con la de algún célebre chef inglés. Comenta con tu compañero/a los siguientes puntos:

- La simplicidad/complejidad de los platos
- Los ingredientes que utiliza
- El público al que se dirige su cocina
- El alcance mediático
- La presentación de los platos
- El sentido social de su cocina
- La novedad que representa



Jamie Oliver



Gordon Ramsey



Nigella Lawson

Las imágenes proceden del sitio web flickr.com

SOLUCIONES

Soluciones para las actividades de antes de leer el texto:

1.

Ejemplo	Crocant Gaudí	1.2
2	Espiral	1.3
3	Kebabs de merengue	1.1
4	Moluscada	1.4
5	Gelatina de habas	1.5

2.

- 2.1 Espiral Gaudí: crujiente, seco, empalagoso
- 2.2 Kebabs de merengue: empalagoso
- 2.3 Gelatina de habas: escaso, refrescante, ligero, gelatinoso, insípido, tierno.
- 2.4 Espiral: refrescante, ligero.
- 2.5 Moluscada: sabroso, salado, tierno, jugoso.

3. Me gustaría probar la gelatina de habas porque es un plato atractivo a la vista y con un sabor difícil de anticipar. Parece insípido pero puede tener un sabor sorprendente.

4. Creo que puede hacer referencia a una nueva cocina que potencia técnicas distintas a las tradicionales y puede producir, por tanto, nuevos sabores. También puede referirse a la estética de las presentaciones que causan emoción en los comensales. Me encantaría probarla porque aprecio mucho los sabores nuevos. La tomaría en ocasiones muy especiales, cuando me importe más la calidad y lo novedoso que la cantidad y lo conocido.

Soluciones para las actividades de después de leer el texto:

1.

- 1.1 Una definición y un exponente
- 1.2 Un surrealista en la cocina
- 1.3 La filosofía de la gastronomía
- 1.4 Burbujas de verduras
- 1.5 El reino de los sentidos
- 1.6 La estación de la perfección

2.

- 2.1 Comensales
- 2.2 Presentación
- 2.3 Contrastes, texturas, ingredientes
- 2.4 Gastronómicos

3. Respuesta libre

5. Los asados de carne con guarnición de verduras y *Yorkshire pudding*, bañados en salsa. Los postres son variados y sabrosos a base de frutos del bosque o manzanas y combinados con helados o natillas. Uno de los mayores placeres de la gastronomía inglesa es comer en un “pub” en el campo. Son muy acogedores, no muy caros y la cerveza es excepcional.

6. Jamie Oliver es una estrella de los medios de comunicación. Ferrán Adrià es muy conocido también pero en círculos más especializados de gastrónomos y *gourmets*. Las recetas de Oliver son más sencillas y no necesitan de novedades tecnológicas. Oliver llega a un público muy amplio, que incluye a los niños. La cocina de Adrià está dirigida a adultos y especialistas. Ferrán Adrià cuida más la presentación de los platos. Los dos introducen una forma nueva y sana de comer, pero uno se centra en recetas fáciles y el otro en recetas sofisticadas.