

¡En español, por favor! – LA COMIDA

LA COMIDA EN ESPAÑOL



GRANOS BÁSICOS



Arroz



Trigo



Maíz



Soya



Frijoles

CARNES



Cerdo



Res



Pollo



Camarón



Pescado

VEGETALES



Tomate



Pimentón



Cebolla



Pepino



Coliflor



Aguacate



Ajo



Repollo



Zanahoria



Berenjena

OTROS PRODUCTOS



Huevos



Hongos



Queso



Tofu



Leche

Más recursos en: www.spanishlearninglab.com

¿A ti, qué te gusta comer?

- Me gusta comer vegetales y algunos granos básicos. No me gusta la carne.
- ¿Te gusta comer arroz? – Claro que sí, mi favorito es el arroz integral.
- ¿Qué comes en el desayuno normalmente? – Un huevo y una tortilla de maíz
- ¿Qué desayunaste hoy? – Desayuné aguacate con queso y frijoles fritos.
- ¡Qué rico! Estás comiendo pescado frito con arroz y ensalada.
- Me gustaría comerme una hamburguesa de res doble con papas fritas.
- ¿Qué prefieres, filete de pollo o filete de res? – Creo que comeré pollo mejor.
- Mesero, ¿Que lleva este platillo? – Lleva camarones, arroz, repollo, cebolla picada, pimentón y un poquito de ajo.
- ¿Tenemos queso en casa? – No, solo tenemos leche y mantequilla.
- Tengo que ir al mercado a comprar berenjenas, una coliflor y soya para la dieta que me recomendó el doctor.

Formas de hablar de gustos y preferencias en español

A como puedes apreciar en las oraciones anteriores, hay varias maneras de hablar de gustos y preferencias en español:

Pronombre de objeto directo + GUSTAR + verbo:

El verbo gustar se usa acompañado de un pronombre como “ME, NOS, TE”.


Los pronombres se colocan antes del verbo gustar para indicar a quién le gusta algo, p. ej.:

“Me gusta comer camarones”

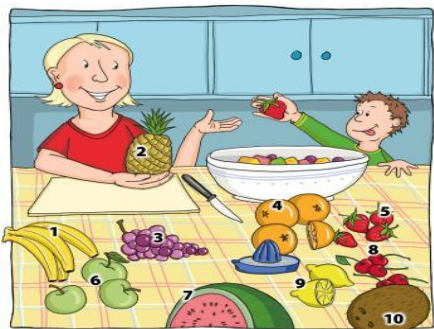
Pronombre + GUSTARÍA: “¿Te gustaría comer cerdo, res o pollo?”

Pronombre **personal** + **PREFERIR / PREFERIRÍA**: por último, podemos usar el verbo preferir más otro verbo para hablar de lo que nos gusta o preferimos en este caso, por ejemplo: “Yo prefiero comer aguacate con queso que huevo con tomate”.


Desayuno

 An illustration of a breakfast table set for a dog and a cat. The table is covered with a yellow tablecloth and has several items on it, each with a number. A dog's head is visible at the top left, and a cat is lying on the table. The items include: 1. Bread, 2. Cheese, 3. Milk, 4. Butter, 5. Jam, 6. Eggs, 7. Coffee, 8. Tea, 9. Fruit, and 10. A teapot.	<p>el pan (las rebanadas de pan) el queso la leche la mantequilla la mermelada el embutido el zumo el café el huevo el té</p>
--	---

La ensalada de frutas

 An illustration of a girl and a boy in a kitchen preparing a fruit salad. The girl is holding a pineapple (2) and the boy is holding a strawberry (5). On the table, there are various fruits: 1. Bananas, 2. Pineapple, 3. Grapes, 4. Oranges, 5. Strawberry, 6. Apples, 7. Watermelon, 8. Lemons, 9. Kiwi, and 10. Coconut.	<p>el plátano la piña la uva (el racimo de uvas) la naranja la fresa la manzana la sandía la cereza el limón el coco</p>
--	--

Verdura

 An illustration of a boy in a green jacket holding a brown paper bag. He is standing in a kitchen or market area. There are several birds (pigeons) around him, some holding vegetables. The vegetables are numbered: 1. Tomatoes, 2. Cucumber, 3. Carrot, 4. Onion, 5. Broccoli, 6. Eggplant, 7. Bean, 8. Garlic, 9. Radish, and 10. Pepper.	<p>el tomate el pepino la cebolla la judía el ajo la berenjena la zanahoria la coliflor el rábano el pimiento</p>
---	---

Las comidas en España

En España hay tres comidas principales: **el desayuno, la comida y la cena**, y otras dos secundarias que solo toman algunas personas: **el almuerzo y la merienda**.

En general, todas estas comidas en España se hacen mucho más tarde que en los países del entorno, en especial la del mediodía y la de la noche. El horario habitual para la comida es entre las 14 y las 15 horas, y para la cena, entre las 21 y las 22 horas.

Desayuno típico de España

Los horarios del desayuno varían mucho en función de la hora de inicio de los trabajos, pero lo más habitual es tomarlo entre las 7 y las 9 de la mañana. Sin embargo, se puede desayunar en un hotel hasta las 10 y en una cafetería hasta las 11.

Suele ser una comida poco abundante, basada en el café, la leche, las tostadas con mermelada y mantequilla o con aceite de oliva, la bollería, las galletas, los cereales, la fruta y los zumos. Comer alimentos salados en el desayuno, como huevos, bacón o alubias, es poco frecuente.

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

Comida del mediodía

En cuanto a la comida, es la toma de alimentos más importante del día. No es habitual comer de pie. La gente se sienta y suele comer un menú completo, aunque esté trabajando.

Menú del día de un restaurante de España

El menú más típico está formado por tres platos: primero, segundo y postre.

El primero está compuesto por verduras, legumbres, arroz o pasta, mientras que para el segundo hay una gran variedad tanto de carnes como de pescados.

Estos dos platos se acompañan siempre con pan y muchas personas también comen con vino. La ensalada puede ser un primer plato, el acompañamiento del segundo o colocarse en el centro de la mesa para compartir.

El postre normalmente es una pieza de fruta o algo dulce. Además, es muy habitual tomar un café para cerrar la comida.

Por lo que respecta a la cena, suele ser mucho más ligera que la comida y habitualmente solo cuenta con un plato principal (sopa, ensalada, huevos, etc.) y con un postre (fruta, yogures, etc.).

Comidas secundarias

En cuanto a las comidas secundarias en España, el almuerzo se toma a media mañana, normalmente en torno a las 12 horas, en medio de la jornada laboral. Para muchos españoles es un segundo desayuno ya que el que hacen en su casa a primera hora es muy ligero. Es muy habitual tomar alguna tapa en un bar.

Por último, la merienda es una comida que se toma a media tarde, en torno a las 18 horas, casi exclusiva de los niños. Suele consistir en un bocadillo acompañado por leche, yogures, fruta o algo dulce.

Por otra parte, muchos españoles aprovechan los domingos para comer sus familias con más tranquilidad. Y, además, la costumbre de ir de tapas está muy extendida por todo el país.

Las tapas o pinchos son pequeñas porciones de alimentos elaboradas de formas muy diferentes, mientras que las raciones son más abundantes y suelen ser compartidas por varias personas, que comen del mismo plato. Se pueden usar como aperitivo para una comida principal, pero a veces también se come o se cena de tapas, en un único bar o en varios bares.

Comida española tradicional

El plato español más famoso es sin duda la **paella**.

La paella es un plato de la región de Valencia, situada al este de España.

Es un arroz con pescado o pollo y verduras.

Otro plato típico español es el **gazpacho**. El gazpacho es típico del sur de España, de Andalucía. Es una sopa de tomate con pepino, ajo, aceite, sal, agua y pan.

La tortilla española es otro plato típico y tiene como ingredientes el huevo, las patatas, la sal y la cebolla. Aunque la cebolla es opcional.

Estos tres platos se comen mucho en España durante todo el año. Aunque el gazpacho se come sólo en verano.

Son todos platos muy sanos.

Las costumbres en la mesa española

Comer en España es un ritual social de los más importantes que hay: no sólo se come y se comparte la comida, sino lo que se comparte es la vida. Es más: comer solo para un español puede ser una experiencia muy triste. Todo esto se observa especialmente en las costumbres en la mesa.

Primera: "esperar a todos". No se empieza a comer hasta que se han sentado todos los invitados. Incluso si la comida era a las tres y los últimos en llegar aparecen a las tres y media. Saltarse esta norma es un atentado contra la etiqueta básica en la mesa. Al mismo tiempo es muy importante el horario de las comidas y las cenas: en España se come entre las dos y media y las tres, y está muy mal visto llegar tarde. Las cenas se sirven a partir de las ocho y media, siendo las nueve y media la hora normal para sentarse a la mesa.

Segunda: en una mesa española nunca falta pan recién hecho. Es costumbre comprar pan todos los días, y el pan de ayer se tira.

Tercera: antes de comer hay que poner la mesa: se despeja la mesa, se coloca un mantel, unos vasos, servilletas y cubiertos para cada persona. Esto lo suelen hacer los niños, o, si no los hay, se hace entre todos (incluidos los invitados).

Cuarta: cuando se acaba la comida se sirve un postre (una fruta o un dulce) y un café. Mientras tanto los invitados a menudo ayudan a los anfitriones a recoger los platos.

Quinta: la "sobremesa". Esta costumbre tan española consiste en que, cuando se han retirado los platos, todos los presentes inician unas largas conversaciones sobre cualquier tema. Se prefieren temas políticos y/o deportivos. Curiosamente, con todo, es poco habitual iniciar una conversación seria mientras se come: lo más normal es esperarse hasta el postre y el café. Esta sobremesa puede alargarse durante horas. En las reuniones más extensas la comida se enlaza directamente con la cena, ¡tanto llega a durar! En muchas ocasiones, sin embargo, la sobremesa puede acabar mal cuando quienes se reúnen no se llevan bien. Esto suele ocurrir en las muy "temidas" cenas de Nochebuena, donde es casi obligación reunirse en familia.

1. SEGÚN EL TEXTO:

- a. En España, en las comidas, sólo se comparte la comida
- b. A los españoles nos gusta comer solos
- c. En España comer es un ritual en el que se comparte la comida y la vida

2. SEGÚN EL TEXTO:

- a. En España no se empieza a comer hasta que no llega el último comensal.
- b. Las comidas empiezan puntualmente
- c. Las horas de las comidas no son importantes

3. SEGÚN EL TEXTO:

- a. Se come con pan de molde.
- b. Se guarda el pan de un día para otro.
- c. Siempre hay pan recién hecho.

4. PONER LA MESA ES....

- a. ...traer una mesa y colocarla para comer
- b. ...poner sobre la mesa lo necesario para comer
- c. ...lo que hace el cocinero-a antes de servir la comida

5. DESPUÉS DE LA COMIDA....

- a. ...se toma un postre y los niños recogen la mesa
- b. ...se toma un postre, un café y recogen la mesa entre los anfitriones e invitados.
- c. ...se toma un dulce y los invitados recogen la mesa

6. LA SOBREMESA TIENE LUGAR...

- a. ... durante la comida.
- b. ... antes de la comida.
- c. ... después de la comida.

7. DURANTE LA COMIDA...

- a. ... se habla de política y deportes.
- b. ... se establecen conversaciones serias.
- c. ... no se habla de temas serios

8. LA SOBREMESA...

- a. ... se termina después de tomar un café.
- b. ... puede durar hasta la cena.
- c. ... no es frecuente en España.

La Navidad en España



A finales de noviembre se llenan las calles españolas de luces navideñas. En los centros comerciales se escuchan villancicos, en los restaurantes se ofrece turrón de postre y los niños escriben su carta de deseos a Papá Noel y los Reyes Magos.

En la Plaza Mayor de Madrid se monta el tradicional Mercado de Navidad. Allí se pueden comprar figuras del Belén: el niño Jesús, la virgen María, José, un buey y una mula, un ángel, los tres Reyes Magos con sus tres camellos y la estrella de Belén. La tradición del Belén está tan arraigada que la escena de nacimiento se puede completar con todo tipo de personajes, como una pastora con un cordero o un panadero con su horno de pan. Además del Belén, también es costumbre colocar un árbol de Navidad y decorarlo con bolas y espumillones.

La Navidad empieza la tarde del 24 de diciembre con la Misa del Gallo. En las iglesias se celebra el nacimiento de Jesús. Esa noche es Nochebuena y toda la familia se reúne para cenar y desearse «Feliz Navidad». El 25 por la mañana, los más pequeños se despiertan temprano y corren a abrir los regalos de Papá Noel. A mediodía se reúnen las familias de nuevo para la comida de Navidad.

El 31 de diciembre es Nochevieja. Las familias se sientan juntas a la mesa y cenan hasta medianoche. A las doce en punto, se retransmiten por televisión las doce campanadas desde la Plaza del Sol de Madrid. Hay que comerse una uva con cada campanada para dar la bienvenida al año que comienza y tener suerte los doce meses. Todos brindan con cava y se desean «Feliz Año Nuevo».

La Navidad continúa y el 5 de enero las cabalgatas de los Reyes Magos inundan las calles. Hacen desfiles con carrozas y lanzan caramelos al público. Melchor, Gaspar y Baltasar, los Reyes Magos de Oriente, dejan sus regalos en las casas durante la noche. El 6 de enero es el Día de Reyes. Por la mañana se abren los regalos de los Reyes Magos en familia y se desayuna Roscón de Reyes con chocolate caliente.

Lee el texto y elige la opción correcta

1. ¿Cuándo comienzan a sonar los villancicos en las tiendas?

- a) En noviembre
- b) A principios de diciembre.
- c) A finales de diciembre.

2. ¿Cuándo es Navidad en España?

- a) Desde el primer domingo de Adviento hasta el 25 de diciembre.
- b) Desde Nochebuena hasta Nochevieja.
- c) Desde Nochebuena hasta el Día de Reyes.

3. ¿Dónde se compran tradicionalmente las figuras del Belén en Madrid?

- a) En la Plaza Mayor.
- b) En la Plaza del Sol.
- c) En la Plaza de España.

4. ¿Cuántos personajes puede tener un Belén?

- a) 10
- b) 13
- c) Incontables

5. ¿Cuándo se abren los regalos de Papá Noel?

- a) La noche del 24 de diciembre.
- b) La mañana del 25 de diciembre.
- c) La mañana del 6 de enero.

6. ¿Por qué se toman uvas en Nochevieja?

- a) Para tener suerte los doce meses del año que comienza.
- b) Para despedir el año que ha acabado.
- c) Porque es una fruta de temporada en diciembre.



7. ¿Cómo y cuándo se toman las uvas de Nochevieja?

- a) A medianoche al ritmo de las campanadas.
- b) Antes de cenar, al ritmo de las campanadas.
- c) Como postre, después de cenar.

8. ¿Cuándo se toma el Roscón de Reyes?

- a) El 5 de enero después de la cabalgata de Reyes.
- b) La mañana del Día de Reyes.
- c) Durante toda la Navidad.

Platos típicos de España que están buenísimos

<p>Tortilla de patata</p>	
<p>Gazpacho andaluz</p>	
<p>Paella</p>	
<p>Pulpo a la gallega</p>	
<p>Marisco</p>	
<p>Churros</p>	
<p>Aceitunas aliñadas</p>	