



Madrid

Hablando



Comida en diferentes países

Avsnitt: 020

Tid: 7:00 minuter

Nivå: Spanska 4 gymnasiet

Skapad: 2024.05.27

Uppdaterad: 2024.06.17

Text och ljudmaterialet kan användas, kopieras och spridas fritt i sin ursprungliga form. Allt material är framtaget och producerat av utbyteselever från Sverige och lärare på **Colegio Escandinavo i Madrid**.

Bilderna är licensierade under "Creative Commons Attribution 3.0 Unported license".

Om du har förslag på förbättringar, nya teman etc. kan du skicka dina förslag och idéer till: podcast@escandinavo.com

Fun facts

En 2022, se produjeron cerca de 651 millones de litros de tequila en México, el volumen más alto registrado en todo el periodo de estudio.

En estimación se consume en España más de 3700 millones de croquetas al año. Es decir, 10 000 000 de croquetas al día, 120 cada segundo, en toda España.

Vocabulario

Frito- stekt

Asado- grillad

Cocido- kokt

Consumir- konsumera

Las maneras- sätten/formerna

La masa- degen

Aplanados- tillplattade

Las papas/ patatas- potatisarna

El truco- tricket

Jugoso-a- saftig

Las tropas- trupperna

La batalla- slaget (kriget)

Empanado- panerad

El relleno- fyllningen

Arrugadas- skrynkliga

El trigo- spannmålet

El millo/maíz- majsen

Los aborígenes- aboriginerna (ursprungsbefolkning)

El cilantro- koriandern

La despensa- skafferiet

Las lonchas- skivorna

Los frijoles- bönorma

La canasta - korgen

Preguntas

1. ¿De dónde viene la tortilla española?
2. ¿Qué se puede encontrar en todos los bares españoles?
3. ¿Cuál es el origen del gofio?
4. ¿Qué contiene la ensalada del silpancho?
5. ¿De dónde viene el padre de Diego?
6. ¿Qué son los patacones/tostones?
7. ¿Qué forma tiene la arepa?
8. ¿Cómo empezó la tradición de comer tacos los viernes en Suecia?
9. ¿De qué planta está hecho el tequila ?
10. ¿Has probado alguno de estos platos típicos anteriormente?
11. ¿Conoces otro plato famoso de España o Latinoamérica?
12. ¿Te gustaría probar alguno de estos platos?





Madrid Hablando



– Hola y bienvenidos al segundo capítulo del podcast deja de ser mente tapada. Hoy estamos en el panel con Blanca, Diego, y yo Olga. Y vamos a hablar sobre la gastronomía en los países, España, Colombia y Bolivia y Venezuela y México.

– Blanca, ¿qué se come en España?

– Bueno Olga, en España tenemos muchos platos famosos, uno de ellos, nuestra tortilla. Como muchos de ustedes ya sabéis, la Tortilla Española contiene huevo y papa. Pero ¿sabéis que en esta tortilla se fríe la papa en mucho aceite antes de mezclara con el huevo? Bueno, este es el truco para dejarla bien jugosa. La leyenda de la tortilla tuvo su estreno en Extremadura en el año 1798. Pero no consiguió su fama hasta 1835 durante la Primera Guerra Carlista como un alimento nutritivo y barato para las tropas en batalla. Hoy está entre lo más tradicional de nuestro país y se encuentra en varias



esquinas de España. Otro tipo de comida muy popular son las tapas. Por ejemplo las croquetas. Las croquetas son bolitas empanadas y fritas con relleno de “bechamel” y combinada con el sabor que quieras, por ejemplo pescado, jamón, verdura etc. Esta tapa fue creada a principios del siglo 19 (1800-talet) y hoy en día es una de las tapas más típicas. Así que si las quieres probar, la puedes encontrar en casi todos los bares en España. Otra tapa muy famosa pero en canarias, es el gofio. El gofio se suele servir como un puré cocido, y consiste en trigo molido cocido en un caldo

dependiendo del sabor deseado. El Gofio Canario normalmente se hace con harina de millo. El Gofio suele ser servido como entrante, y lo más típico es comerlo como un puré caliente y con cebolla roja. El gofio viene de la mano de los aborígenes canarios. Se trata de un alimento prehispánico, de origen bereber.



Finalmente os voy a hablar sobre la tapa más conocida de Canarias, Las papas arrugadas. Normalmente se hacen con las papas pequeñas que se llaman las papas bonitas. Que están cocidas en sal para que quede una capa arrugada. Se sirve con una salsa picante de ajo y con pimienta dulce o con cilantro, llamada mojo rojo o verde. Esta tapa es un invento económico del pueblo canario, por los que tuvieron que componer comida cuando no había casi nada en la despensa.

– Muchas gracias Blanca, ahora sabemos mucho más sobre la gastronomía española. Y ahora les presentaré la gastronomía boliviana. En Bolivia se come “la saltena”. Es un tipo de empanada con origen boliviana rellena con carne, pollo, u otras carnes, huevo duro, especias y otros ingredientes cocidos al horno. No se sabe mucho sobre el origen pero viene del departamento de Potosí. Y otra cosa que se come mucho en Bolivia es “el



silpancho”, un plato típico particularmente del departamento de Cochabamba, del cual viene mi papá. Es reconocido como uno de los platos más deliciosos. El origen no es muy conocido pero Celia la Fuente Peredo es reconocida como la creadora del plato por haber añadido arroz y huevo a la receta original. “Silpancho” también quiere decir delgado en el idioma quechua. Los ingredientes son arroz, papa, un pedazo de carne de res aplanado, huevo frito y ensalada de tomate, cebolla y locoto.



Madrid Hablando



– Y ahora sobre la gastronomía colombiana. La gastronomía colombiana tiene mucho en común con la gastronomía venezolana. Por ejemplo los patacones, que ellos llaman tostones. Son trozos aplanados y fritos de plátano verde. Siempre hay variedades regionales y nombres diferentes no solo en departamentos colombianos sino también en países latinoamericanos. En el caribe colombiano, se acompañan con pescado frito o con queso costeño que se come de desayuno. Y en Venezuela y Colombia también se comen mucho las arepas. Entonces Olga, ¿nos podrías contar sobre las arepas?



– Sí claro Diego. Las arepas están hechas con masa de maíz seca y molida o de harina de maíz precocida. Tienen forma circular y aplanada. Tu lo rellenas con lo que quieras, por ejemplo queso, carne mechada, caraotas negras, aguacate y muchas cosas más. No se come como es en Colombia, pero en Venezuela es como una tradición que los domingos se reúne toda la familia y organizan un desayuno mas completo, donde se come, entre otras cosas, las arepas. También voy a hablar un poco sobre la comida mexicana. Una preparación culinaria muy popular de México son los tacos, que consiste en una tortilla,



generalmente de maíz, y lo llenas con diferentes ingredientes y salsas. En Suecia hay una tradición de comer tacos los viernes, que empezó cuando la marca “Old el paso” introdujo sus productos en Suecia. En México, el taco mas típico se llama tacos al pastor, y tiene origen árabe, más específico libanés. Es carne de cerdo que está preparada en un marinado de especias, chiles rojos y achiote. Y también hay tacos de carnitas, de canasta, que están en una canasta, tacos de guisado y mucho más.

– Hablando de toda esta comida me he quedado con sed, por eso voy a hablar del tequila, una bebida alcohólica típica de México que también es muy famosa internacionalmente. El tequila está hecho de la planta agave azul y solo usas el corazón de la planta que se llama “la piña” porque parece a una piña. México exporta como 400 millones litros de tequila cada año, donde la mayor parte va a Estados Unidos, que es el país en el mundo donde se bebe más tequila. Se puede tomar como un shot o en un cóctel, por ejemplo el famoso cóctel margherita.

– Hablando de toda esta comida me he quedado con sed, por eso voy a hablar del tequila, una bebida alcohólica típica de México que también es muy famosa internacionalmente. El tequila está hecho de la planta



– Hoy es viernes y espero que no hagan tacos, si no cualquier otra cosa que hemos presentado hoy.

– Salud!

– ¡Buen provecho!

