



EINFACH BESSER SPANISCH



AUDIO

ECOS

18 | 12

ECOS

LA COCINA DE ESPAÑA

IDIOMA

Vocabulario
culinario
de la A a la Z

–

GRAMÁTICA

Participios
irregulares



1. Introducción	I	01:02
-----------------	---	-------

TEMA DEL MES

APRENDEMOS A COCINAR

2. Diálogo 1 y ejercicio: Curso de cocina	I	10:09
3. Vocabulario	F	03:15
4. Diálogo 2 y ejercicio: Receta afrodisiaca	I	09:58
5. Vocabulario	F	02:57
6. Ejercicio 3: Idioma – Modismos	I	01:57
7. Vocabulario culinario de la A a la Z	A	11:44

GRAMÁTICA

8. Interculturalidad: ¡Están locos los españoles!	I	03:39
9. Gramática y ejercicio: Los participios irregulares frecuentes	I	05:04

IDIOMA

ESPAÑOL COLOQUIAL

10. La familia Pérez: Comida sana	I	05:39
11. La frase del mes: “Al pie de la letra”	I	04:09

TEMAS DE ECOS

COMPRESIÓN DE TEXTO

12. Lugares mágicos: Getsemaní – El barrio emblemático de Cartagena	I	02:44
13. Despedida	F	00:27

[62:46]

FÁCIL F

Texte ab Niveau A2
des GER

INTERMEDIO I

Texte ab Niveau B1
des GER

AVANZADO A

Texte ab Niveau C1
des GER

GER: Gemeinsamer
Europäischer
Referenzrahmen

1. Introducción 01:02 

Covadonga: En esta ocasión le ofrecemos un especial de gastronomía para los amantes de la buena comida.

Carlos: Asimismo, en el tema del mes, “Situaciones cotidianas”, le enseñamos con aclaraciones y vocabulario básico las expresiones para hablar...

Covadonga: ... sobre el arte de comer y cocinar.

Carlos: También podrá escuchar otros temas actuales e interesantes. Y, por supuesto, no faltarán los ejercicios que le servirán para perfeccionar y mejorar su nivel de español.

Covadonga: Y no olvide que esta grabación tiene un objetivo...

Carlos: ... que es que usted pueda aprender escuchando y leyendo. Dos premisas imprescindibles para dominar el idioma español.

TEMA DEL MES**APRENDEMOS A COCINAR****2. Diálogo 1****Curso de cocina** 10:09 

Covadonga: En esta ocasión, vamos a tratar el vocabulario y las expresiones que se utilizan para hablar sobre gastronomía, recetas y otros temas culinarios.

Carlos: Seguidamente escuchará un diálogo para familiarizarse con el vocabulario sobre este tema. A continuación, haga el ejercicio correspondiente.

Javi y Laura se han apuntado a un curso de cocina básico para parejas que ofrece la escuela de cocina “Entre fogones” de su localidad.

Cocinero: Hola, soy Gustavo, el cocinero de este curso. Y conmigo aprenderéis a lo largo de dos días lo básico de la cocina. Me gustaría que os presentaseis, y también saber cuál ha sido vuestra motivación para venir aquí.

Laura: Hola, soy Laura, y este curso para principiantes me lo ha regalado mi pareja por mi cum-

la grabación

- Aufnahme

la premisa imprescindible

- unabdingbare Voraussetzung

el fogón

- Herd; Kochplatte

pleaños... Yo creo que ha sido una indirecta; no te gusta cómo cocino, ¿verdad, cariño?

Javi: Qué va, todo lo contrario, me encantan tus creaciones culinarias... Y yo soy Javi... y en realidad yo soy el que necesita el curso, porque no tengo ni idea de cocinar... Pero como no me atrevía a venir solo, pues se me ocurrió la idea de regalarle este curso para parejas a mi novia... Un regalo con truco, cariño, perdóname.

Cocinero: No sé cómo se va a tomar Laura tu confesión, pero creo que va a ser un regalo muy práctico para el futuro... ¿no crees, Laura?

Laura: Creo que sí, porque le voy a poner a cocinar mañana mismo... Me gusta tu regalo, Javi.

Javi: Vale, vale, intentaré ser un buen alumno. Seré todo oídos... y mañana algo sacaré en claro.

Cocinero: Pues, no perdamos tiempo, y vamos a comenzar esta primera clase de cuatro horas repasando los instrumentos y utensilios, que son las herramientas de trabajo en una cocina. Los más básicos son estos que tengo aquí: juego de cuchillos bien afilados, cucharones, una batidora, un par de espátulas, rascadores, un embudo, paletas, tijeras y coladores. También, sartenes y cazos de diferentes tamaños y una olla a presión. Además, necesitamos diferentes fuentes y cazuelas de horno y tazas o cucharas medidoras. Hay

más utensilios... pero ya los iréis descubriendo según vayamos utilizándolos.

Laura: Pues yo no necesito las tazas medidoras... yo echo los ingredientes a ojo, y casi siempre acierto con las medidas.

Cocinero: Laura, aunque tú creas que tengas dotes para la medición a ojo, te recomiendo, por lo menos, un tazón de medición que tenga una capacidad de al menos dos tazas. Muchas recetas requieren mediciones exactas, por ejemplo, para repostería. De las mediciones depende que salga una receta perfecta o un desastre.

Javi: Uff... pues creo que mañana nos tocará ir de compras. En nuestra cocina usamos más utensilios para los precocinados para el microondas que para cocinar nosotros mismos con productos frescos.

Cocinero: Entonces, os recomiendo que compréis, para empezar, lo más básico y dejéis los aparatos más sofisticados, que muchos compran porque creen que son muy vanguardistas, pero luego no saben ni cómo usarlos. Impres-

la indirecta ➤ Anspielung

el truco

➤ Trick; (hier) Hintergedanke

sacar algo en claro

➤ etwas Gutes hervorbringen

la espátula ➤ Spatel

el rascador

➤ Schaber

la paleta

➤ (hier) Bratenwender

el cazo

➤ Stielkasserolle

la taza medidora

➤ Messbecher

la dote

➤ (hier) Gabe, Begabung

el precocinado

➤ Fertiggericht

cindible, como os he dicho, es un juego de cuchillos o al menos, un cuchillo de cocina de buena calidad y bastante afilado para que podáis cortar con rapidez y precisión. Mirad cómo corto una cebolla a la juliana... Coged vosotros también uno y cortadla como yo.

Laura: Increíble... has cortado la cebolla en un abrir y cerrar de ojos... y sin llorar...

Javi: A mí me están saliendo los trozos grandísimos... Creo que tengo que ir a más velocidad...

Cocinero: Cuidado con los dedos... tenéis que protegerlos... veis cómo pongo la mano y los dedos hacia dentro... Es cuestión de práctica, no es difícil.

Laura: ¡Ah, sí!... Ya le voy cogiendo el truquillo... ¿Y tú, Javi, cómo vas?

Javi: Esto está chupado... Hasta puedo ir tan rápido como tú, Gustavo... mira... Achhh... me he cortado, ay, ay... me desangro... ay... No, Laura, no lloro por la herida, es por la cebolla... ¡ay!

Cocinero: No pasa nada... Son gajes del oficio, esto lo curamos ahora mismo... Ven, que te pongo una tirita, ya está... Javi, creo que tendrás que practicar más la técnica del corte en casa...

Ahora, os voy a enseñar algunas de las especias, hierbas aromáticas y condimentos que no deberían faltar en vuestra cocina. A ver qué sabéis de condimentos, ¿me podéis decir alguno?

Laura: La sal, la pimienta, el azúcar...

Javi: El pimentón, el orégano, el tomillo...

Cocinero: Muy bien..., estáis aprobados... Pero

faltan algunos más...: como el azafrán, para condimentar guisos y sopas... El anís, dulce y picante; la canela sirve para postres, así como la vainilla. La nuez moscada la utilizamos para perfumar salsas y verduras; la menta es muy digestiva y sirve para hacer ricos cócteles, como el mojito. También tenemos aquí el laurel, muy usado para sopas y guisos; el perejil también lo usamos en muchos platos. O el cilantro, culantro o coriandro, diversas variaciones con que se le conoce... muy rico para vinagretas, o para platos como el ceviche o el guacamole. ¿Se os ocurre alguno más?

Laura: Sí, el comino, lo echo en la carne y el pescado, o el jengibre, que yo lo tomo con mis zumos.

Javi: Pues mi madre toma clavo de olor en tisanas, es muy energético y curativo, eso me ha dicho.

Cocinero: Por lo que veo, creo que os gustan las comidas bien condimentadas. También os recomiendo que tengáis en casa hierbas frescas en

a la juliana

► streifenweise, in Streifen

esto está chupado

► das ist kinderleicht

hasta ► (hier) sogar

desangrarse ► verbluten

estáis aprobados/as

► ihr habt bestanden

digestivo/a

► verdauungsfördernd

el ceviche

► Gericht aus mariniertem rohem Fisch u. Meeresfrüchten

el jengibre ► Ingwer

maceteros, como el tomillo o la albahaca... Las hierbas aromáticas os servirán no sólo para preparar riquísimas recetas y dar frescor a los platos, sino también para decorar vuestra cocina.

Laura: Me estoy apuntando todo en mi libreta... para no olvidarme de nada. Y, ¿qué vamos a cocinar hoy?

Cocinero: Hoy vamos a preparar juntos algo sencillo, y mañana cocinaréis vosotros solos. La receta de hoy es calabacín crujiente al horno... Así que empezamos ya a prepararlo. Javi, corta el calabacín... y tú, Laura, bate dos claras de huevo... Yo rallaré el queso parmesano.

Javi: Gustavo, prefiero batir yo las claras... tengo que practicar antes en casa con el cuchillo, no vaya a salir de aquí sin dedos...

Laura: Javi..., mira que eres exagerado..., si sólo te has cortado un poquito... Ven, que te diga las palabras curativas que siempre te digo, y volverás a estar como nuevo: cura, cura, sana, culito de rana, si no se cura hoy, se curará mañana...

Javi: Laura, déjame, que no soy un niño pequeño... que sí, que yo corto los calabacines...

→ Ejercicio 1

Covadonga: Seguidamente, complete las oraciones con el vocabulario que hemos aprendido.

Carlos: Escuche atentamente, y elija la palabra correcta.

1. A Laura, su (**amigo / pareja**) Javi le ha regalado por su cumpleaños un (**seminario / curso**) de cocina.

2. Gustavo, el (**hostelero / cocinero**), les va a enseñar en su primera (**clase / comida**) cómo usar algunos (**cascos / utensilios**) imprescindibles para la cocina.

3. El cocinero recomienda a Laura y Javi algunos (**saleros / condimentos**) para cocinar (**rápido / platos**) ricos.

4. Javi tiene que usar un (**tenedor / cuchillo**) muy (**afilado / romo**) y se ha (**rozado / cortado**) en el dedo.

3. Vocabulario 03:15 F

Carlos: Escuche a continuación más vocabulario sobre este tema y su traducción al alemán:

el curso de cocina: Kochkurs

los utensilios de cocina: Küchengeräte

la comida: Speise, Essen

el juego de cuchillos: Messerset

el cuchillo afilado: scharfes Messer

el cucharón: Schöpflöffel

la batidora: Mixer

la batidora de pie: Pürierstab

la olla a presión: Schnellkochtopf

el macetero ➔ Pflanzentopf

el tomillo ➔ Thymian

crujiente al horno
➔ knusprig gebacken

la clara de huevo

➔ Eiweiß

romo/a

➔ stumpf

la cazuela: Kasserolle; Schmortopf
la cuchara medidora: Messlöffel
el colador chino: Seiher; Sieb
el embudo: Trichter
la tijera: Schere
la sartén: Pfanne
a ojo: nach Auge, Pi mal Daumen
la repostería: Feingebäck, Konditoreiware
el guiso: Schmorgericht
en un abrir y cerrar de ojos: (ugs.) im Nu, im Handumdrehen
los gajes del oficio: (ugs.) die Unannehmlichkeiten des Berufs
la especia / el condimento: Gewürz
especiar / condimentar: würzen
las hierbas aromáticas: Kräuter
el perejil: Petersilie
la verdura: Gemüse
la menta: Minze
el laurel: Lorbeer
la canela: Zimt
la nuez moscada: Muskatnuss
el comino: Kümmel; Kreuzkümmel
el clavo: Gewürznelke
la albahaca: Basilikum
el calabacín: Zucchini
la tisana: Heilkräutertee
rallar: raspeln/ reiben
queso rallado: geriebener Käse
batir: schlagen
salpimentar: mit Salz und Pfeffer würzen

4. Diálogo 2

Receta afrodisíaca 09:58 **I**

Carlos: Seguidamente, escuchará otro diálogo sobre este tema.

Javi y Laura acuden a su último día del curso de cocina, y van a preparar juntos un plato muy verde, con muchas vitaminas y fácil de preparar.

Cocinero: Hoy es vuestro último día del curso, y vamos a poner en práctica todo lo que hemos aprendido. Así que vais a preparar un plato muy rico, sencillo y con productos frescos de temporada: una crema de apio y espárragos. Si aprendéis la cocina básica y tradicional, luego os será más fácil cocinar platos de vanguardia.

Javi: Estoy de acuerdo, Gustavo..., pero esto significa que vamos a cocinar nosotros solos, solos. ¿No nos vas a echar una mano?

Laura: Javi, ya toca tirarnos a la piscina... Para eso es el curso, para poner en práctica lo que hemos aprendido, ¿verdad, Gustavo?

Cocinero: ¡Que no cunda el pánico! Yo ya tengo preparada la crema para que veáis qué pinta tiene... Y también os doy esta hoja con los ingredientes y las indicaciones para su elaboración. Yo os puedo dar algún consejo, pero vais a ser

acudir a

→ hingen zu

vosotros los protagonistas de esta creación. Después lo degustaremos juntos, y os daré mi opinión sobre el plato.

Laura: Me parece genial... Uff... La crema tiene muy buena pinta, ¿podemos probarla?

Javi: Yo creo que podremos imitar el plato, pero el sabor seguro que no será el mismo. Boahh, ¡qué rica!

Cocinero: No os pongáis el listón muy alto... Siempre tiene que haber una primera vez en la cocina... Confíad en vosotros, y todo saldrá perfecto. Manos a la obra, chicos.

Javi y Laura se han repartido las tareas en la elaboración de esta receta, que consiste en una crema de apio y espárragos con queso cremoso y algo más.

Laura: Yo voy cortando el apio, y tú, Javi pela la cebolla en juliana, ¿vale?... A ver, según la receta tengo que sacar todo el verde del apio junto al tallo... y lo corto en pequeñito...

Javi: Qué lista... Me toca otra vez llorar con la cebolla..., voy a usar el truco que me has dado, Gustavo, y cortaré despacito: primero corto las puntas de los lados; después, la parto por la mitad, le quito la piel y la corto en cuadraditos. Como un experto, ¿eh?

Cocinero: Muy bien, Javi... De todas formas, toma este pañuelo de papel... Ya estás llorando, supongo que de la emoción...

Laura: Ya tengo la cazuela con el aceite de oliva calentándose... y el apio cortado. Javi, tráeme es-

tas especias: la nuez moscada, el comino, y dame ya la cebolla para rehogarla... Gracias, ¡qué buen pinche de cocina!... Lo removemos y dejamos unos minutos...

Javi: Y ahora, según la receta, echamos el apio, los espárragos blancos de bote con su agua; la sal, y lo dejamos 10 minutos que se cocine todo junto...

Laura: Si tú te quedas removiendo el apio..., yo me pongo con la ensalada de apio..., corto las hojitas más amarillas que han quedado en el centro del apio. Y ahora, tuesto en una sartén las rebanadas de pan cortadas en trocitos pequeños, con un poco de tomillo.

Javi: Ya tenemos el apio cocido, y ahora, hay que tritularlo en una batidora.

Laura: No te olvides de meter en la trituradora el queso gorgonzola, Javi... Y yo sigo con la ensalada. Meto en un bol el apio, unas lonchas de jamón serrano cortado en tiras finas... Además, echo unas nueces, el aceite de oliva, un poco de sal y pimienta, unas gotitas de limón, y lista...

Javi: Ya está el puré... y huele que te mueres de bueno... Huele, Gustavo...

Cocinero: Verdad..., pero, Javi, no te olvides de colar el puré... Tiene muchas hebras y hay que

degustar

► probieren, versuchen, kosten

de bote ► aus der Dose

la trituradora

► Häcksler

el bol

► Schüssel

la hebra

► Faden, Faser

quitar todos los hilos del apio para que no nos atragantemos...

Javi: Ah sí, claro... Lo voy a pasar por el chino...

Laura: Mientras tanto, yo voy emplatando... Primero, ponemos la ensalada en el centro de los platos, y ahora, Javi, echa alrededor el puré de apio, despacito y sin manchar el plato. Muy bien... Queda guay.

Javi: Y el toque final..., los picatostes de pan tostado y un poquito de aceite de oliva por encima... ¡Oh! ¡Qué platazo!... Ahora ya podemos degustarlo, ¿no?...

Cocinero: Claro, vamos a probarlo... Umm... Sí, muy cremoso, muy rico... Enhorabuena... Un plato diez, chicos... Lo habéis hecho fenomenal... Os felicito.

Laura: Umm, sí, qué rico nos ha salido... y con tan pocos ingredientes...

Javi: No me imaginaba que cocinar iba a ser tan fácil, y encima que el resultado sería tan bueno. Creo, Gustavo, que nos apuntamos al siguiente curso...

Cocinero: Me alegro... La cocina produce a veces milagros.

Laura: Y que lo digas... No se me hubiera pasado por la cabeza que Javi se iba a aficionar a la cocina... Ummm, ¿esta crema de apio es afrodisiaca, Gustavo?

Cocinero: Por supuesto; el apio es afrodisiaco; además, tiene muchas vitaminas, fibra y apenas calorías; por eso, se recomienda en muchas

dietas adelgazantes. Si os interesa seguir aprendiendo, la semana que viene comienza un curso de 12 sesiones dedicado a recetas que contienen productos sanos y afrodisiacos.

Javi: Ahora mismo nos apuntamos, Gustavo... Cari, hemos descubierto en la cocina un hobby que nos va a dar mucha felicidad...

Laura: ... Y en todos los sentidos...

Covadonga: Y si quiere probar este plato delicioso, aquí (p. 10) le damos los ingredientes; la preparación ya la ha escuchado en el diálogo. Atrevase a elaborarla, y mándenos su foto a ecos-online.de.

Receta

Crema de apio y espárragos para dos personas

INGREDIENTES:

- 1 apio
- 1 cebolla
- 1 bote de espárragos en conserva
- 40 g de queso gorgonzola u otro tipo de queso cremoso
- 4 nueces
- 2 rebanadas de pan
- 2 lonchas de jamón serrano
- limón
- tomillo
- aceite de oliva
- sal y pimienta

→ Ejercicio 1

Covadonga: A continuación, haga otro ejercicio de vocabulario.

Carlos: Elija la palabra correcta.

- Javi y Laura van a (**sacar / preparar**) juntos un plato (**sencillo / complicado**), rico y con productos de (**semana / temporada**).
- El cocinero les ha dado un papel con la elaboración de la (**cocina / receta**) para que puedan prepararla ellos solos.
- Cuando han terminado de cocinar, todos han (**sacado / degustado**) el plato que han (**destrozado / elaborado**), y el resultado ha sido (**malísimo / buenísimo**).
- Javi y Laura quieren (**confirmar / apuntarse**) a un nuevo curso de cocina sobre recetas (**adelgazantes / afrodisiacas**).

5. Vocabulario 02:57 **E**

Carlos: Escuche a continuación más vocabulario sobre este tema y su traducción al alemán:

la elaboración: Zubereitung

de elaboración casera: hausgemacht, selbstgemacht

el ingrediente: Zutat

El primer plato se compone de los siguientes

ingredientes: Der erste Gang setzt sich aus folgenden Zutaten zusammen...

el plato: Gericht

el pinche/ la pinche de cocina: Hilfskoch /

Hilfssköchin, Küchenhilfe

productos frescos: Frischwaren, frische Produkte

cocinar: kochen

cocina: Küche; Herd

¡que no cunda el pánico!: (ugs.) nur keine Panik!

echar una mano a alguien: (ugs.) jdm. zur Hand gehen, jdm. helfen

tirarse a la piscina: (ugs., hier) ins kalte Wasser springen; dran sein; starten

ponerse el listón muy alto: (ugs.) die Messlatte hoch ansetzen

el apio: Sellerie

el tallo: Stiel, Stängel

rehogar: anbraten, andünsten

remover: umrühren

congelado: tiefgekühlt

demasiado salado: versalzen

triturar: zerkleinern; zerreiben; zermahlen

emplatar: auf einem Teller anrichten

dar el toque final: abrunden, letzte Hand anlegen

Unos picatostes le darían el toque final a la salsa: Etwas geröstetes Brot würde die Soße geschmacklich abrunden.

fibra: Ballaststoffe

atragantarse: sich verschlucken

Me he atragantado con una hebra: Ich habe mich an einer Faser verschluckt.

un plato diez: Spitzengericht, 1-A-Speise, 1-A-Essen
sabroso: schmackhaft, lecker

6. Ejercicio 3

Idioma: Modismos 01:57 **I**

Covadonga: Un modismo es una expresión fija cuyo significado no puede deducirse de las palabras que lo componen.

Carlos: Se trata de un uso lingüístico que permite concentrar una idea en pocas palabras y transmitir dicho concepto a todos aquellos que comparten una misma lengua.

Covadonga: Seguidamente, le presentamos algunos modismos que ya ha escuchado en los diálogos del tema del mes. Elija la definición correcta.

1. Gajes del oficio

- Trabajar en un garaje y tener mucha experiencia.
- Gajos de naranja que se comen antes de la comida principal.
- Molestias o perjuicios que se experimentan con motivo del empleo u ocupación.

2. Tirarse a la piscina (en sentido figurado)

- Realizar una acción que nunca se ha hecho antes y es dificultosa.
- Saltar de cabeza a una piscina y darse un golpe.

- Trabajar de socorrista durante todo el año y no solo en verano.

7. Vocabulario culinario de la A a la Z 11:44 **A**

Covadonga: En este apartado vamos a definir algunas de las palabras españolas más usadas en el argot culinario.

Carlos: Seguro que estos términos les serán muy útiles y aclararán los pasos a seguir en la preparación de muchos platos. Empezamos:

A

Aderezar: Tiene dos significados: 1. Acción de agregar sal, aceite, vinagre, especias, etc... a ensaladas o a otras preparaciones frías. Y, 2. Dar su justo sabor a una comida con sal u otras especias.

Adobar: Colocar la carne cruda o el pescado crudo entero o troceado dentro de un preparado llamado “adobo” con objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o simplemente conservarlo.

el modismo

- Redewendung

deducir de

- ableiten aus

componer

- bilden, zusammensetzen

el uso lingüístico

- Sprachgebrauch

transmitir

- vermitteln

dicho/a

- besagt

el perjuicio

- (hier) Beeinträchtigung

el/la socorrista

- Ersthelfer/in, Rettungsschwimmer/in

Aliñar: Sazonar ciertos alimentos con ingredientes que los complementen, los mejoren o les den un sabor agradable; también se utiliza como sinónimo de “encurtir” o “marinar”.

Al vapor: Guisar en una olla tapada con poca agua.

Amasar: Trabajar una masa para unir los ingredientes y darle la consistencia necesaria.

A punto de nieve: Forma de batir las claras de huevo hasta que adquieren la máxima consistencia.

B

Batir: Sacudir enérgicamente con las varillas, batidor o tenedor un producto hasta adquirir cierta consistencia o densidad deseada. Por ejemplo, montar claras de huevo a punto de nieve.

Bizcocho: Preparación básica en pastelería compuesta de huevos, azúcar, mantequilla o aceite y cocida al horno.

C

Caramelizar: Untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

Cocer al baño María: Cocer lentamente un preparado poniéndolo en el interior de un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose todo al horno o fogón.

D

Decantar: Suprimir, normalmente por trasvase, las impurezas o cuerpos extraños de un jugo, salsa, aceite, preparación líquida, etc. Además de los vinos, también se decantan las salsas.

Decorar: Embellecer con adornos un género, para su presentación.

Descamar: Quitar las escamas de los pescados.

E

Empanar: Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un producto para freír.

Emplatar: Poner un preparado terminado en una fuente de servir.

Escaldar: Sumergir en agua hirviendo algún producto, manteniéndolo poco tiempo.

Escalfar: Cocer en agua caliente, cuando está próxima a su punto de ebullición. Se utiliza especialmente para los huevos.

la varilla

- Schneebesen

el género

- (hier) Ware, Produkt, Nahrungsmittel

suprimir

- (hier) beseitigen

el trasvase

- Umfüllen, Umgießen

la escama

- Schuppe

escaldar

- brühen

escalfar

- aufbrühen

el punto de ebullición

- Siedepunkt

F

Filetear: Cortar pescado o carne en lonchas delgadas y alargadas.

Finas hierbas: Compuesto de perejil, perifollo, estragón...etc.

G

Gratinar: Hacer tostar a horno fuerte o gratinar-dor la capa superior de un preparado.

Guarnecer: Acompañar a un género principal de otros géneros menores sólidos, que reciben el nombre de guarnición.

H

Hervir: Tiene dos significados: 1. Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. 2. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.

I

Incisión: Pequeña cortadura. Por ejemplo: marcar con el cuchillo dando pequeños cortes a un pescado para facilitar la cocción.

Infusión: Una infusión es una bebida obtenida a partir de ciertos frutos o hierbas aromáticas, que se introducen en agua hirviendo. De esta manera, podemos decir que el té y el café son infusiones.

J

Juliana: es una técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de cuchillo. Es una de las primeras técnicas que se enseñan en cocina.

L

Ligar: Tiene dos significados: 1. Añadir a un preparado un elemento de ligazón para espesar. 2. Mezclar diversos ingredientes de forma homogénea.

Lustrar: Abrillantar, dar brillo a una preparación.

M

Macerar: Poner carne o fruta, con vino, licor, vinagre, o aceite..., durante varias horas. Macerar la fruta es ponerla en licor, azúcar o zumo, por ejemplo.

Majar: Machacar una cosa desmenuzándola o aplastándola.

Marcar: Marcar, por ejemplo, una carne es pasarla por la sartén a fuego fuerte, para que se quede sellada y los jugos queden dentro, des-

el **perifollo**

► Kerbel

la **inmersión**

► Eintauchen; Hineinlegen

el **elemento de ligazón**

► Bindemittel

espesar

► eindicken

desmenuzar

► zerkleinern

sellado/a

► (hier) verschlossen

pués se puede meter al horno para que termine de hacerse...

N

Napar / cubrir: Cubrir un preparado con un líquido espeso que permanezca como salsa.

Nevera: Sitio donde se guarda la comida para que se conserve a una temperatura fría. Frigorífico.

O

Oblea: Masa muy delgada elaborada con harina y agua. Se cuece presándola entre dos planchas muy calientes.

P

Picar: Cortar alimentos en trozos pequeños.

Q

Quesadilla: Pastelillo relleno de almíbar, dulce de fruta, etc. Tortilla rellena de queso y azúcar, cocida o frita.

R

Rallar: Desmenuzar un producto o alimento con un rallador manual.

Rebozar: Empanar. Pasar un alimento por harina, huevo y pan rallado, etc. para freírlo.

Rectificar: Es la acción de comprobar y terminar el sazonomiento de un plato.

Reducir: Dejar concentrar un caldo o jugo para

obtener la concentración deseada a través de la evaporación al hervir.

Rehogar / sofreír: Cocinar o saltear una carne o verdura hasta que se dore.

Remojar: Mojar, sumergiendo en agua u otro líquido. Añadir un líquido a un fondo de cocina o sofrito.

S

Salazón: Acción y efecto de salar carnes o pescados. La salazón es una de las técnicas más antiguas de conservación de alimentos.

Salpimentar: Sazonar con sal y pimienta.

Saltear: Cocinar total o parcialmente con grasa y a fuego fuerte para que no pierda su jugo un preparado que debe quedar dorado.

T

Tamizar: Separar con el tamiz las partes gruesas. Convertir en puré un género sólido, usando un tamiz.

Tisana: Infusión de hierbas medicinales que se toma como bebida.

Trinchar: Cortar, partir la comida en trozos para servirla.

napar

► vollständig bedecken, überziehen

la oblea

► Oblate

tamizar

► (durch)sieben

U

Ulpo: Harina de maíz tostada con agua y azúcar.

V

Vinagreta: Salsa fría compuesta de vinagre, aceite, sal y algún que otro condimento.

Y

Yema: Parte central de color amarillo del huevo. Dulce compuesto de azúcar y yema de huevo, por ejemplo.

X

Xouba: Vocablo gallego referido a las sardinas de pequeño tamaño.

Z

Zumo: Es el jugo extraído de frutas y vegetales.

→ Ejercicio de comprensión

Covadonga: Usted ha escuchado el Vocabulario culinario de la A a la Z.

Carlos: Seguidamente, elija la opción correcta.

1. ¿Qué significa aliñar?

a. Sazonar ciertos alimentos con ingredientes para mejorarlos o darles un sabor más agradable.

b. Trabajar una masa y darle la consistencia necesaria.

2. Empanar significa...

a. embellecer con adornos.

b. pasar una carne o una verdura por harina, huevo batido y pan rallado.

3. En gastronomía, saltear significa...

a. dar saltos mientras se está cocinando.

b. cocinar algo total o parcialmente con grasa a fuego fuerte hasta que se dore.

c. cubrir con salsa una comida.

GRAMÁTICA



8. Interculturalidad

¡Están locos los españoles!

03:39 **I**

Covadonga: España, un país para comérselo... seguro que sí, gastronómicamente hablando, claro.

Carlos: Escuche a continuación parte del texto de “En portada”: “España: su nuevo destino gastronómico. Interculturalidad: ¡Están locos los españoles!”

Covadonga: Y después, haga el correspondiente ejercicio de gramática.

Los horarios

Los horarios de comida españoles son muy diferentes a los del resto del mundo. Quienes han visitado el país lo saben. Los españoles no comen tres veces al día –el desayuno, la comida y la cena–, nosotros comemos hasta cinco veces al día. Y siempre comemos muy tarde, dos o tres horas más tarde: la hora de la comida es a las 2:30, y una cena en verano puede empezar a las 10 de la noche. Por eso, entre el desayuno y el almuerzo se toma un pequeño tentempié, y por la tarde, a veces, una merienda.

No hay fiesta sin comida

Si le invitan a una fiesta o reunión lo más normal es que le inviten a comer y a beber algo. No importa tanto la calidad, pues cada uno ofrece lo que puede: pueden ser patatas fritas o una sencilla tortilla de patatas. Se trata de una manera de entender la hospitalidad. Además, si los invitados beben, mejor que tengan el estómago lleno, esto evita situaciones complicadas.

“El agua, para los peces.” A los españoles les gusta acompañar con vino la comida.

Invitados

En España cuando nos invitan a una fiesta se da por supuesto que nos invitan a comer. Podemos llevar un pequeño presente, como agradecimiento. Sólo si tienes mucha confianza con la persona que invita, te puedes ofrecer para preparar algo. También si se trata de una reunión

informal entre amigos de muchísima confianza, estos se pueden reunir en casa y pedir algo. Pero los tragos y las tapas o aperitivo las ofrece el dueño de la casa.

Los españoles no hablan, gritan

La contaminación acústica es un fenómeno generalizado en todo el país. Si entra a un bar, observará que hay más decibelios dentro que fuera: la televisión encendida o la música a toda potencia obligan a hablar alto. Las conversaciones se mezclan y se interrumpen a ritmo frenético y las risas son a todo pulmón. Por supuesto, para nosotros todo esto es de lo más normal. ¿Quieres una cerveza? Pues, grita.

(Fuente: ECOS 12/18, pág. 66)

la hospitalidad

► Gastfreundschaft

dar por supuesto

► (ugs.) voraussetzen, für selbstverständlich halten

tener mucha confianza con

► vertraut sein mit

reunirse

► sich treffen

los tragos

► (hier, alkoholische) Getränke

la televisión encendida

► der Fernseher läuft

a toda potencia

► (hier) in voller Lautstärke

a todo pulmón

► (ugs., hier) aus vollem Hals

9. Gramática y ejercicio

Los participios irregulares frecuentes

05:04 

Covadonga: Seguidamente, en la sección de gramática hablamos de los usos de los participios irregulares frecuentes.

Carlos: Le damos unas aclaraciones al respecto. Preste atención porque a continuación tendrá que hacer un ejercicio.

Covadonga: Cuando hablamos no tenemos mucho tiempo para pensar, y ahí surge el problema. Por eso hay palabras que tenemos que aprender, para hablar sin pensar en la gramática. Este es el caso de los participios irregulares como **roto**, **hecho** y **escrito**.

LOS PARTICIPIOS IRREGULARES MÁS FRECUENTES

Covadonga: La mayoría de las formas de participio de los verbos es regular, se forma:

1. para los verbos terminados en **-ar** con **-ado**; como, por ejemplo: hablar – hablado
2. para los terminados en **-er** y en **-ir** con **-ido**; como, por ejemplo: leer – leído / dormir – dormido.

Covadonga: Sin embargo, existen verbos muy usados, cuyo participio es irregular. Lamentablemente no existe una regla de formación de participio irregular, así que para aprenderlos hay que practicarlos mucho.

Carlos: Los participios irregulares más frecuentes son los siguientes:

1. abrir – abierto
2. decir – dicho
3. descubrir – descubierto
4. escribir – escrito
5. hacer – hecho
6. morir – muerto
7. poner – puesto
8. romper – roto
9. ver – visto
10. volver – vuelto

Consejo:

Escuche y / o lea en voz alta el verbo en infinitivo y luego su participio. Este es un magnífico método para aprenderlos.

(Fuente: ECOS 12/18, pág. 46)

→ Ejercicio de gramática

Covadonga: Usted ha escuchado parte del texto de “En portada”: “España: su nuevo destino gastronómico”, y el tema de gramática: “Los participios irregulares más frecuentes”.

Carlos: Seguidamente, elija el participio correcto del verbo en infinitivo.

1. Delante del restaurante, en una pizarra está (escribir) el menú del día.
2. Todas las mesas están (cubrir) con un mantel.
3. En España, los restaurantes están (abrir) a partir de la una y media.

2. Seguidamente, ponga el verbo correspondiente en pretérito perfecto:

1. En España siempre se (dice): “El agua, para los peces”.
2. En el Bar Pepe se (ponen) muchas tapas en el mostrador.

ESPAÑOL COLOQUIAL

10. La familia Pérez

Comida sana 05:39 **I**

Covadonga: Y ya está aquí la familia Pérez, en un episodio más de su enredada y animada vida cotidiana.

Carlos: Escuche a continuación a la familia Pérez en “Comida sana”.

En casa de los Pérez, la comida va a tener durante este mes un papel protagonista. Pepín tiene que hacer un trabajo para el instituto sobre comida sana, y lo pone en práctica con su familia.

Marta: Pepín, ¿qué significan estas pegatinas que has puesto en la cocina? Cuidado con los

aditivos, no comer entre horas, no a las grasas saturadas, más fruta, no comas con la cabeza, come con el estómago... Demasiadas prohibiciones, ¿no te parece... cariño?

Pepín: No son prohibiciones, son recomendaciones para frenar los ataques de hambruna sin control y comenzar a comer sano. Nos lo han enseñado en las clases de nutrición, y ahora lo tenemos que poner en práctica en casa... Y luego presentar un trabajo sobre los resultados.

Roberto: Pero eso son pachuchadas... A mí no me quita el apetito ningún papelito de colores... Por cierto, al ver esto me ha entrado apetito... me apetece algo que me quite el gusanillo del hambre.

Pepín: Papá, ¿acabas de comer hace dos horas y ya tienes hambre? Si comes, y no dejas que tu organismo se recupere, le provocas estrés, y todo lo que zampas se convierte en grasas.

Roberto: Achh, si sólo voy a tomar un tentempié, algo ligero para subir el ánimo... Con este frío me apetece un chocolate con picatostes; eso es algo caliente y sabroso.

la pegatina

➤ Aufkleber

el aditivo

➤ Zusatzstoff

las grasas saturadas

➤ gesättigte Fette

el ataque de hambruna

➤ Fressattacke, Heißhunger

la pachuchada

➤ (ugs.) Zimperlichkeit

el gusanillo

➤ (hier, ugs.) Appetit

zampar

➤ (ugs.) verschlingen

Marta: Roberto, te vas a meter al cuerpo serrano una bomba de calorías. Y ni siquiera es la hora de la merienda... Pepín tiene razón, tendrías que controlar tu alimentación un poco más... Tómate, mejor, una manzana o una pera o cualquier otra fruta de temporada. Luego, no te quejes si tienes la tensión por las nubes, o acidez de estómago.

Roberto: La acidez me la produce la fruta y la verdura... Además, si me tomo una manzana, me quedo con más hambre y volveré a picar de nuevo. Eso lo tendrías que saber de tu clase de nutrición, ¿verdad, hijo?

Pepín: Sí, claro, pero eso se llama falta de fuerza de voluntad... Mira, yo también tengo “gusa”, pero me aguanto... Me voy a comer un plátano, que es como si me comiera una pizza, tiene hidratos de carbono y muchas vitaminas.

Marta: Venga, Pepín... no hace falta tomar todo al pie de la letra. ¿Quieres que te haga unas natillas para merendar?... Ya sabes que con un poco de deporte tú bajas los kilos enseguida. En cambio, a tu padre y a mí nos cuesta más bajar de peso, ¿verdad, Roberto?

Roberto: Yo no tengo problemas con mi figura. Esta barriga me ha costado mucho esfuerzo y dinero... Además, está claro que la comida más rica es la que engorda... O ¿qué me dices, Pepín, de los bocadillos de chorizo que te metes entre pecho y espalda casi todas las tardes que vas a entrenar? Que te he visto... ¿eh?

Marta: Roberto, el niño está en edad de crecer... y el chorizo que compro es “bajo en grasa”.

Pepín: Eso era antes; a partir de este minuto de oro, sólo voy a comer pavo, verdura, fruta, lácteos desnatados y algo de pollo y pescado. Si queréis, os hago la cena esta noche... una sopa de quinoa que tiene proteínas y nada de grasa.

Roberto: A ver, esto ya está pasando de castaño oscuro. A ti, Pepín, ¿quién te ha lavado el cerebro... quién os da esas clases de nutrición, un gurú de la nutrición, o un descerebrado de la dietética?

Marta: No seas bruto, Roberto... A mí me parece bien que a Pepín le enseñen a comer sano... Prefiero que se haga incluso vegetariano, a que coma esas guarrerías de comida industrial, procesada con conservantes, colorantes, grasas saturadas y azúcares, que engordan y enferman el cuerpo y el alma.

el cuerpo serrano

► Astralkörper

tener la tensión por las nubes

► (ugs.) einen wahnsinnig hohen Blutdruck haben

picar ► (hier, ugs.) etw. knabbern

tomar todo al pie de la letra

► alles wortwörtlich nehmen, alles sehr genau nehmen

meterse algo entre pecho y espalda

► (ugs.) etw. futtern

los lácteos desnatados

► fettarme Milchprodukte

ya está pasando de castaño oscuro

► (ugs.) das wird jetzt zu viel, das geht jetzt zu weit

descerebrado/a

► hirnerkrankter Trottel

Roberto: Amén, Martita, pero a mí dejadme de pamplinas veganas y vegetarianas... que donde esté un buen cocido o una fabada, que se quite una aburrida y triste manzana. Umm, este chocolate con picatostes me está sabiendo a gloria... Ummm... ¿no queréis probarlo? Hay más en la mesa de la cocina.

Marta: Pepín, ¿y si empezamos mañana con la dieta desengrasante? Total, por un día no va a pasar nada, ¿no?

Pepín: Con vosotros no se puede hacer nada... Venga, empezamos mañana. ¿Todavía queda chorizo, mamá?

Roberto: No sé en qué blog he leído: “Hoy haré dos dietas, porque con una me quedaré con hambre”. ¡Eso sí que es sabiduría popular! (Fuente: ECOS 12/18, pág. 48)

11. La frase del mes

Al pie de la letra 04:09 **I**

Covadonga: La frase del mes que le presentamos en esta ocasión le servirá para entender mejor una expresión determinada del diálogo de la familia Pérez.

Carlos: ¿Qué tiene que ver el pie con las letras? Escuche el siguiente diálogo, y descubrirá qué significa y descubra qué significa “Al pie de la letra”.

Covadonga: Esta frase es frecuente en España y Latinoamérica tanto en el lenguaje coloquial como en el formal.

Vamos a ver cómo solucionan Pepe y Susana un pequeño problema.

Susana: ¡No funciona, Pepe! No tengo el programa, me ha salido un aviso en la pantalla y se ha cortado la conexión.

Pepe: ¿Qué tipo de aviso? ¿Has grabado el documento?

Susana: Pues no lo sé... me he puesto nerviosa, y no he podido leer nada.

Pepe: No te preocupes, creo que el programahace una copia de seguridad. Voy a llamar al técnico y a seguir sus instrucciones al pie de la letra, verás como lo arreglamos enseguida.

Susana: ¿Ya estás llamando?

Pepe: Sí, sí... En el icono de la izquierda, sí... Se abre el menú, sí... ¿Y ahora? Sí, sí, al pie de la letra... No, no lo veo... ¿a ver? Sí, ahora sí... Pues, muchas gracias. Solucionado.

Susana: ¡Lo has arreglado! No me lo puedo creer, y yo que pensaba que eras un “charlatán”. A partir de ahora voy a seguir tus instrucciones al pie de la letra.

Pepe: ¿Ah, sí? A ver si es verdad: “Susana, envía informe de Foca SL nuestro cliente Ramón Peralta y adjuntas un documento con las estadís-

dejadme de pamplinas

• (ugs.) verschont mich mit dem Blödsinn

saber a gloria

• (ugs.) köstlich schmecken

desengrasante

• Schlankheits-

salir

• (hier) erscheinen

grabar

• (hier) speichern

ticas que hemos trabajado”. Y lo haces “al pie de la letra”...

Susana: ¡No te pases, caradura! ... Repite, al pie de la letra, Susana es mi compañera, no es mi criada...

LA FRASE: SIGNIFICADO

Al pie de la letra quiere decir, tomar, seguir, repetir o creer las palabras de otra persona de manera exacta. Esta expresión ya existía ya en latín: *ad pedem litterae*.

→ Ejercicio de comprensión

Covadonga: Usted a escuchado el diálogo de la frase del mes: “Al pie de la letra”...

Carlos: A continuación, elija la respuesta correcta.

1. Marta lo hace todo muy bien, pero le falta espontaneidad.

- a. Marta sigue las instrucciones al pie de la letra.
- b. Marta no se toma las cosas al pie de la letra.

2. Tomás es un poco anárquico.

- a. Tomás se toma las normas al pie de la letra.
- b. Tomás no se toma las normas al pie de la letra.

3. Yo le dije “es robado”, y Tere se lo ha tomado al pie de la letra.

- a. Yo bromeaba, y Tere se lo ha tomado en serio.

b. Yo he cometido un robo, y Tere se lo ha tomado a broma.

(Fuente: ECOS 12/18, pág. 45)

COMPRESIÓN DE TEXTO



12. Lugares mágicos

Getsemaní, el barrio emblemático de Cartagena 02:44 **I**

Covadonga: En esta ocasión, en la sección Lugares mágicos viajamos a Colombia y en concreto al barrio Getsemaní.

Carlos: Escuche a continuación: “Lugares mágicos: Getsemaní. El barrio emblemático de Cartagena”.

Getsemaní es uno de los barrios más tradicionales de Cartagena de Indias. Quienes lo recorren destacan la cultura local, pues Getsemaní es el único barrio –de los tres que conforman el centro histórico– en el que todavía viven muchas familias desde hace varias generaciones.

no te pases

- (hier, ugs.) übertreib nicht

el caradura

- (ugs.) unverschämter Kerl

cometer un robo

- e-n Diebstahl begehen

conformar

- bilden

Sentados en los bancos de la plaza, en los costados de la iglesia de la Trinidad o en las puertas de sus casas, los abuelos y adultos getsemanenses han sido testigos de la rápida transformación de su barrio, que se ha convertido en uno de los más atractivos de Cartagena. Gracias a las familias que han decidido conservar su propiedad, hoy Getsemaní es uno de los sitios más representativos de la historia y la cultura popular del Caribe.

(Fuente: ECOS 12/18, Lugares mágicos, pág. 2)

→ Ejercicio de comprensión

Covadonga: Usted ha escuchado el texto de la sección “Lugares mágicos”: Getsemaní. El barrio emblemático de Cartagena. Seguidamente, elija la respuesta correcta:

1. Getsemaní...

a. es la capital del departamento de Cartagena de Indias.

b. es un barrio muy tradicional de Cartagena de Indias, y también muy popular entre los turistas que visitan la ciudad.

2. El centro histórico de Cartagena...

a. consta de tres barrios, y Getsemaní es uno de ellos.

b. consta de cinco barrios, y Getsemaní es uno de ellos.

13. Despedida 00:27 F

Carlos: Y esto ha sido todo en este CD dedicado a la gastronomía. ¡No falte a nuestra próxima cita!

Covadonga: Hasta entonces, nos despedimos, como siempre, enviando un cordial saludo a todos nuestros queridos lectores y oyentes de ECOS.