

Comidas y fiestas

a. ¿Qué alimentos y platos tradicionales asocias con las estaciones del año y sus fiestas?
Puedes añadir más.

melocotón | galletas | pera | coliflor | manzana | nueces | cerdo
fresas | calabaza | pan de especias | trucha | moras | brócoli | castañas
zorzamora | alcachofas | pollo | maíz



Alimentos y comida en general:

espárragos,

Fiesta: Pascua

cordero,



Alimentos y comida en general:

carne,

Fiesta: barbacoas

maíz,

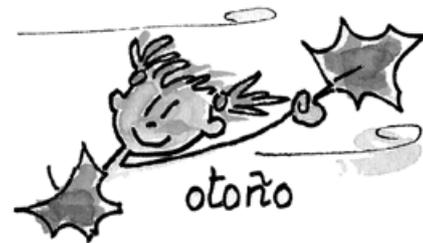


Alimentos y comida en general:

col,

Fiesta: Navidad

pavo,



Alimentos y comida en general:

nueces,

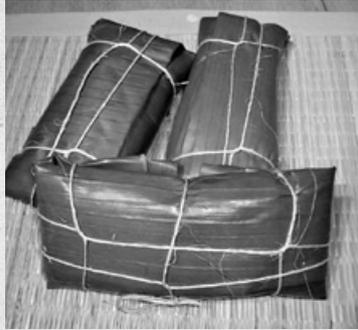
Fiesta: domingo de adviento

.....

b. Lee el texto sobre los tamales y fíjate en las palabras subrayadas. Después relaciónalas con su sinónimo.

El tamal – un paquete con sorpresa

El tamal es una comida tradicional que se prepara en muchos países latinoamericanos. Este plato tradicional tiene un origen indígena. La palabra *tamal* viene del náhuatl y significa "envuelto". Esta palabra describe muy bien cómo está preparado el tamal, pues está envuelto en hojas de plátano, por eso se llama así. El tamal se prepara con masa de maíz. A la masa se le agregan trozos de diferentes carnes y verduras y dependiendo de la región, el tamal puede llevar también cebolla, huevo cocido, verdura y *pasas*. Luego de estar lista la masa, se envuelve con ese relleno en hojas de plátano y se ata muy bien con una cuerda. Después se cocinan en agua hirviendo.



No es un plato rápido de preparar, pues cada ingrediente se cocina por separado la noche anterior y al siguiente día, después de limpiar muy bien las hojas de plátano, se empieza muy cuidadosamente a rellenar los tamales. Por lo general, se preparan en casa con vecinos o amigos. Cada uno tiene una tarea en la preparación.

Se comen los domingos para el desayuno, pero especialmente en las fiestas, como Navidad, Año Nuevo o en fiestas comunales. Se mantienen frescos en la nevera y se calientan en agua hirviendo. Se pueden acompañar con café o chocolate.

cocer:

fiestas de barrio:

sujetar:

hilo:

añadir:

c. ¿Qué platos de países latinoamericanos son conocidos en tu país? ¿Cómo se preparan? Escríbelo en un pequeño texto y compara después con un/a compañero/-a.

¿Sabías que...?



En la página web <http://www.tamalesenalemania.de> puedes encontrar información interesante sobre el tamal.



Los aztecas ya comían palomitas de maíz, antes de la llegada de los colonizadores.



En Honduras y Nicaragua el tamal tiene otro nombre. Se llama nacatamal. En Chile, Argentina, Bolivia y Ecuador se les llama humitas y en Venezuela hallaca. Al tamal dulce en Puerto Rico se le llama guanime.



Muchos platos típicos latinoamericanos se preparan con maíz. Además de los tamales también están, por ejemplo las arepas, cremas y sopas, pues es un alimento básico en las familias.