|  |  |
| --- | --- |
| **http://www.esag.edu.pt/site/templates/bj_synegy2/images/green/logo.jpgAgrupamento de Escolas nº 4 de Évora**  **Évora**  **Curso: 2013 / 2014** | **ESPAÑOL**  **Nivel IV**  **http://www.trensim.com/trensimpedia/images/thumb/c/c7/BanderaEspa%C3%B1a_125px.png/50px-BanderaEspa%C3%B1a_125px.png10º curso** |

**Ficha de Trabajo nº\_\_\_**

**1 – Intenta completar los huecos con el nombre de los alimentos para que encuentres expresiones idiomáticas relacionadas con la alimentación.**





1. Darle \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_s a alguien.

2. Dar una \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a alguien

3. Estar (alguien) como un\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4. Importar un \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (a alguien).

5. Irse/Mandar (a alguien) a freír m\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_s.

6. Pedirle \_\_\_\_\_\_\_\_\_s al olmo.

7. Ser del año de la \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

8. Ponerse como una\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

9. Ponerse como un \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

10 .Ser \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ comido

11.Ser un \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

12.Tener mala \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

13.Ser tu media \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

14.Estar como \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en lata.

1. **Ahora vas a intentar relacionar las expresiones con su significando, escribiendo el número de la expresión delante del significado:**
2. Tener mal genio y demostrarlo. \_\_\_\_\_\_\_
3. Exigir algo que se sabe no se va a cumplir. Exigir más de lo que se rinde.\_\_\_\_\_\_
4. Cuando se está muy apretado o muy estrecho debido a la gran cantidad de gente reunida en un lugar demasiado pequeño. \_\_\_\_\_\_\_\_
5. Dar un bofetón / una bofetada. \_\_\_\_\_\_\_
6. No importar en absoluto. \_\_\_\_\_\_\_
7. Ser de una época pasada, muy antigua\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Calado hasta los huesos, muy mojado, especialmente de lluvia. \_\_\_\_\_
9. Ser poco inteligente. \_\_\_\_\_\_\_\_
10. Tu pareja o aquel o aquella que se complementa contigo. \_\_\_\_\_\_\_
11. Rechazar a alguien que propone una relación amorosa a otra persona, que no le corresponde. \_\_\_\_\_\_\_\_
12. Ser muy fácil de hacer o conseguir. \_\_\_\_\_\_\_
13. Se dice de la persona que está muy delgada \_\_\_\_\_\_\_
14. Mandarlo a paseo, a tomar viento \_\_\_\_\_\_
15. Ruborizarse. \_\_\_\_\_\_
16. **Lee el texto sobre la gastronomía hispana y contesta a las preguntas a continuación:**

Cocina Latinoamericana

La cocina latinoamericana es multicromática, particular y picaresca. Con raíces adentradas en una historia fascinante, tenemos esa cocina hispanoamericana, o mejor iberoamericana, tan variada, tan millonaria en sabores, olores y características muy suyas.

Una Gastronomía propia de cada pueblo, nacida de sus productos, su tradición y sus orígenes culturales. Y es que la cocina latinoamericana no es más que el resultado lógico de esa mezcla de elementos étnicos, culturales, sociales que es nuestro continente. Mezcla de vivencias, de costumbres, de gustos y productos que generan lo que vienen a ser nuestros fogones: una verdadera explosión de color y sabor.

En Latinoamérica cada pueblo posee sus propias características culinarias. Unas provenientes de la era precolombina y otras traídas por los conquistadores, los colonizadores, los emigrantes. Cocina de una tierra que fascina, donde sus elementos comunes no uniforman las propuestas de sus mesas tan celebradas.

Los ingredientes de sus platillos salen lógicamente de esas materias primas, de esas producciones naturales de cada lugar. Así encontramos la gastronomía que se explaya en el uso de los mariscos del Pacífico y del Atlántico, las carnes de las grandes pampas y llanuras, las frutas y hortalizas de los ricos campos de labranza.

Si tomamos algún producto al azar, digamos el plátano o la patata (Papa), hay que verlos protagonizando maravillas gastronómicas en los fogones de Perú, Ecuador, Colombia y Venezuela.

Si pensamos en las carnes de res, los argentinos y uruguayos se llevan los mayores lauros, y allí les siguen los colombianos, los venezolanos y los brasileños con sus famosas churrascarías.

Los cabritos y corderos son plato fuerte de muchos países, pero los regiomontanos del norte de México pretenden ser los grandes en ese renglón culinario.

También, en México, el maíz y los frijoles son elevados en grandes creaciones gastronómicas y los colombianos, sobre todo con esas “Bandejas Paisas”, tan típicas de las zonas cafeteras de Colombia, muestran posibilidades supremas de deleitar con frijoles rojos, carne de res molida, arroz, huevo frito, chorizo, la típica arepita (también muy venezolana), el chicharrón de cerdo y esas deliciosas tajadas de plátano maduro…

<http://www.dfxhsd.com/latina.html>

(adaptado)

1. **¿De qué resulta la gastronomía latinoamericana?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Explica la frase subrayada en el texto:** *Cocina de una tierra que fascina, donde sus elementos comunes no uniforman las propuestas de sus mesas tan celebradas.*

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Señala con una X los alimentos/platos relacionándolos con los países:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Perú*** | ***Ecuador*** | ***Colombia*** | ***Venezuela*** | ***Argentina*** | ***Uruguay*** | ***México*** |
| ***1-plátano*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***2-papa*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***3-carne de res*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***4-cabrito/ cordero*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***5-maíz*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***6-frijoles*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***7-arroz*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***8-huevo frito*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***9-arepita*** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***10-chicharrón de cerdo*** |  |  |  |  |  |  |  |

1. **Ve atentamente el vídeo “Celebrando nuestras raíces con orgullo” y tacha la(s) expresión(es) incorrecta(s) para que obtengas afirmaciones verdaderas.**
2. Los hispanos son el grupo étnico más grande/pequeño que vive en EE. UU.
3. La cocina estadounidense / latinoamericana / mexicana es el resultado lógico de una mezcla entre los elementos étnicos, culturales y sociales.
4. La autenticidad de los platos típico es / no es afectada por la convivencia de varias culturas.
5. Los platos típicos que se comen México como enchiladas, tacos y tamales no se comen / se comen iguales en EE.UU.
6. El taco chino / coreano es un ejemplo de como las diferentes culturas están cambiando los platos típicos.

<http://www.youtube.com/watch?v=74E11eXzEhQ>