

9. ALIMENTACIÓN

Régimen alimenticio

régimen, *m.* de comidas

estar a régimen

desayuno, *m.* x ayuno, *m.*

desayunar x ayunar, estar en ayunas

almuerzo, *m.*, almorzar

merienda, *f.*, merendar

* tomar un pisco labis

merienda-cena, *f.*

cena, *f.*, cenar

comer, devorar, tragar

pinchar/picar

* hincar el diente

comer entre comidas/entre horas/a deshoras

tomar un bocadito x bocadillo, *m.*

* bocata, *m.*

pan, *m.* de molde

perrito, *m.* caliente

tomar un refresco, *m.*/refrigerio, *m.*, una bebida/algo de beber

pincho, *m.* de tortilla

tapa, *f.*

Sabores

sabor, *m.* salado, dulce, amargo, agrio, agridulce

a la sopa le falta (una pizza de) sal

plato, *m.* rico, apetitoso, sabroso, delicioso x insípido, soso

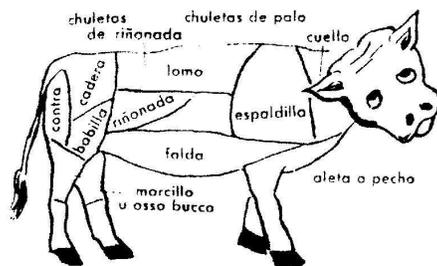
las patatas están crudas, poco hechas, doradas, en su punto, pasadas, quemadas

el filete está caliente, templado, frío

comida, *f.* caliente x fría, pesada x ligera

Carne

TERNERA



(carne de) cabeza, *f.*, lengua, *f.*

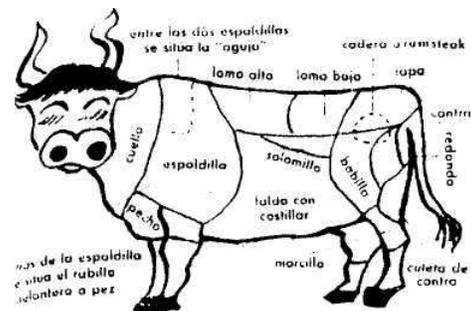
pechuga, *f.*, pata, *f.*, (de pollo)

ala, *f.*, muslo, *m.*

costillas, *pl.f.*, molleja, *f.*,

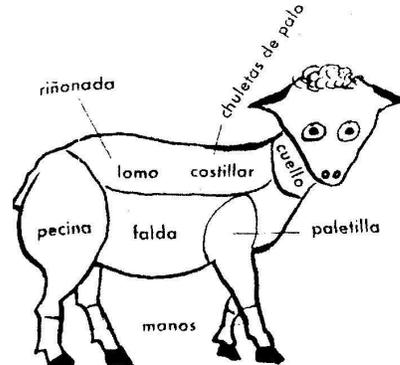
intestinos, *pl.m.*, riñón, *m.*

VACA O BUEY



hígado, *m.*, sesos, *pl.m.*
 chuleta, *f.*, filete, *m./bistéc, m.*
 lonja, *f.*, escalope, *m.*
 lomo, *m.*, rosbif, *m.*, solomillo, *m.*
 codillo, *m.*

CORDERO



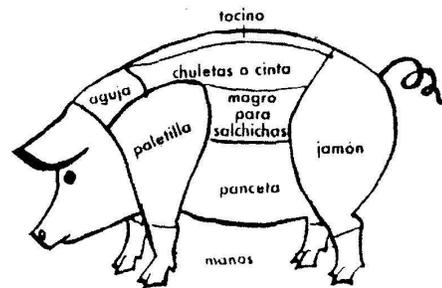
pescuezo, *m./paletilla, f.*
 costado, *m.*, falda, *f.*
 carne, *f.* de vaca/res,
 de cabrito/choto,
 de ternera, de oveja,
 de carnero, de cordero,
 de cerdo

carne, *f.* de caza:
 de liebre x de conejo,
 de ciervo, de corzo,
 de oso, de jabalí

ave, *f.* de corral x de campo/silvestre
 gallina, *f.*, pollo, *m.*, gallo, *m.*, oca, *f.*, ganso, *m.*
 pavo, *m.*, pava, *f.*, pato, *m.*, faisán, *m.*
 perdiz, *f.*, codorniz, *f.*, paloma, *f.*, pichón, *m.*
 carne, *f.* asada, frita, a la plancha, guisada,
 cocida, a la parrilla,
 en conserva, en lata, congelada

- ** carne de cañón
- ** carne/piel de gallina
- ** en carne viva
- ** metido en carnes
- ** de pocas carnes
- ** poner toda la carne en el asador
- ** de carne y hueso
- ** dar en hueso
- ** costilla derecha
- ** pelar la pava
- ** edad del pavo
- ** estar en los huesos
- ** ser un hueso
- ** estar como una chota/cabra

CERDO



Pescado

pescar, pescado, *m.* de agua dulce x salada/de mar
 pez, *m.*

merluza, *f.*, caballa, *f.*, arenque, *m.*
atún, *m.*/bonito, *m.*, escabeche, *m.*
besugo, *m.*, anguila, *f.*, angula, *f.*
sardina, *f.*, boquerón, *m.*, ballena, *f.*
tiburón, *m.*, trucha, *f.*, salmón, *m.*, salmonete, *m.*, lenguado, *m.*
mariscos, *pl.m.*
calamar, *m.*, cangrejo, *m.*(de mar x de río)
caracol, *m.*, langosta, *f.*, ostra, *f.*
pulpo, *m.*, gamba, *f.*, camarón, *m.*, berberecho, *m.*
** pescar un novio, un catarro
** pescarlas/cazarlas al vuelo
** coger una merluza
** cortar el bacalao
** ni chicha ni bacalao/"limoná"
** por la boca muere el pez

Embutidos

salchicha, *f.*, salchichón, *m.*
salame, *m.*, morcilla, *f.*
longaniza, *f.*, chorizo, *m.*
tocino, *m.*, panceta, *f.*/bacon, *m.*
sobrasada, *f.*, mortadela, *f.*
carne, *f.*, ahumada, matanza, *f.*
jamón, *m.* serrano, de York
** atar los perros con longaniza
** estar jamón/estar (muy)bueno

Verdura

hortaliza, *f.*
tomate, *m.*, pepino, *m.*, pepinillo, *m.*/cohombro, *m.*
calabaza, *f.*
legumbres, *pl.f.*
fríjoles, *pl.m.*/judías, *pl.f.* blancas x pintas
habas, *pl.f.*, soja, *f.*
guisante, *m.*, garbanzo, *m.*, lentejas, *pl.f.*
lechuga, *f.*, escarola, *f.*
col, *f.*/berza, *f.*, col, *f.* de Bruselas
coliflor, *f.*
tubérculos, *pl.m.*
patata, *f.*, remolacha, *f.* (azucarera)
zanahoria, *f.*, nabo, *m.*, perejil, *m.*, colinabo, *m.*
rábano, *m.*, rábano, *m.* picante, apio, *m.*
berenjena, *f.*, espárragos, *pl.m.*, alcachofa, *f.*
pimiento, *m.* x pimienta, *f.*(negra) x pimentón, *m.*(picante)
guindilla, *f.*
espinacas, *pl.f.* arveja, *f.*
puerro, *m.*, cebolla, *f.*, cebolleta, *f.*/cebollino, *m.*
(un diente de) ajo, *m.*
aceituna, *f.* verde, negra, rellena
seta, *f.*, hongo, *m.*, champiñón, *m.*
* * me importa un pepino/pimiento/rábano
** los garbanzos de cada día
** ponerse como un tomate

Fruta

árbol, *m.* frutal, manzano, *m.*, cerezo, *m.*
fruta, *f.* x fruto, *m.*
manzana, *f.*, cereza, *f.*, pera, *f.*, guinda, *f.*
ciruela, *f.*, (ciruela) claudia, *f.*
cítricos, *pl.m.*, limón, *m.*, naranja, *f.*, mandarina, *f.*, pomelo, *m.*/toronja, *f.*
albaricoque, *m.*, melocotón, *m.*, nectarina, *f.*
frutos, *pl.m.* secos
almendra, *f.*, castaña, *f.*, nuez, *f.*, avellana, *f.*, cacahuete, *m.*
higo, *m.*, dátíl, *m.*
fresa, *f.*, frambuesa, *f.*, zarzamora, *f.*/mora, *f.*, arándano, *m.* x arándano, *m.* rojo
arbusto, *m.* con fruta
grosella, *f.*, uva, *f.*, crespá
pina, *f.*, mango, *m.*, coco, *m.*
melón, *m.*, sandía, *f.*, granada, *f.*
plátano, *m.*
uva, *f.*, uva, *f.* pasa
rabo, *m.*, rabillo, *m.*, pedúnculo, *m.*
carne, *f.*, pulpa *f.* de la fruta
pepita, *f.*, semilla, *f.*, hueso, *m.*
cáscara, *f.*, piel, *f.*
fruta, *f.* fresca/de la temporada, en almíbar, escarchada
** media naranja
** la manzana de la discordia
** sano como una manzana
** la manzana que estropea el cesto
** piel de melocotón
** dar mucho al coco
** comer el coco (a alguien)
** ser un coco
** boquita de fresa
** estar de mala uva

Farináceos

hogaza, *f.*, turrón, *m.*
bizcocho, *m.*, galleta, *f.*, barquillo, *m.*
buñuelo, *m.*, bollo, *m.* (relleno)
pastel, *m.*, torta, *f.*, tarta, *f.*
porra, *f.*, churro, *m.*
pan, *m.* blanco, negro, integral, tostado
fresco, tierno x duro
tostada, *f.*
panecillo, *m.*, barra, *f.*, barrita, *f.*
corteza, *f.*, miga, *f.*
mendrugo, *m.*, corrusquete, *m.*
pasta, *f.*
espaguetis, *pl.m.*, macarrones, *pl.m.*, fideos, *pl.m.*
canelones, *pl.m.*
** al pan pan y al vino vino
** (más) bueno como el pan
** nuestro pan de cada día
** poner a alguien a pan y agua
** ser harina de otro costal
** hacer buenas migas con alguien
** tener miga una cosa

- ** estar hecho migas
- ** como churros
- ** descubrirse el pastel
- ** dar una torta/ un tortazo a alguien
- ** darse un atracón
- ** estar como un espagueti/fideo

Productos lácteos

- leche, *f.*, fresca x cuajada, estropeada,
entera, semi-desnatada, desnatada, condensada,
en lata, en polvo, en crema, infantil
- cuajada, *f.*, requesón, *m.*
- yogurt, *m.* natural, con fruta
- crema, *f.*, nata, *f.*, batida x montada
- queso, *m.* de oveja, de cabra, para/de fundir, untar,
emental, *m.*, roquefort, *m.*
- papilla, *f.*
- ** estar como un queso
- ** la crema y nata de la sociedad
- ** ¡leche(s)!
- ** blanco como la leche
- ** ser la leche
- ** mala leche

Ingredientes

- cereal, *m.*
- harina, *f.* de trigo, de centeno, de maíz
- sémola, *f.*
- sal, *f.* marina/de mar, común
- azúcar, *m.* de caña, de remolacha, en polvo,
en terrones, granulado, azúcar, *m.* glass
- manteca, *f.* de cerdo, vegetal/margarina, *f.*
- mantequilla, *f.*
- grasa, *f.*, tocino, *m.*, sebo, *m.*
- aceite, *m.* de oliva, de girasol, vegetal
- mostaza, *f.*, * quechup, *m.*
- mayonesa, *f.*/mahonesa, *f.*
- salsa, *f.* rosa, tártara
- levadura, *f.*
- huevo, *m.*, clara, *f.*, yema, *f.*, cáscara, *f.*
- vinagre, *m.*,
- especias, *pl.f.*
- canela, *f.*, jengibre, *m.*, nuez, *f.*, moscada
- clavo, *m.*, vainilla, *f.*
- chile, *m.*, pimienta, *f.*, negra, blanca
- tomillo, *m.*, comino, *m.*
- orégano, *m.*, albahaca, *f.*, azafrán, *m.*, laurel, *m.*

Industria gastronómica

- comedor, *m.* de escuela
- cantina, *f.*
- cafetería, *f.*, café, *m.*
- bodega, *f.*, merendero, *m.*
- bar, *m.*
- barra, *f.* del bar

taberna, *f.*, tasca, *f.*
sidrería, *f.*
chiringuito, *m.*
puesto, *m.* de comida
restaurante, *m.*, autoservicio, *m.*
cocinero, *m.*, camarero, *m.*
chef, *m.*, barman, *m.*
menú, *m.*
tomar tacos
** ir de copas
** hacerse un taco
** tener una copa de más
** haber sido cocinero antes que fraile
** beber como un cosaco

I. Texto.

Entra en la cocina y saca del armario un lápiz y un papel. La sirvienta friega los cacharros del desayuno. Se sienta en una silla pintada de blanco. Humedece el lápiz con la punta de la lengua. Medita.

— Macarrones; tres paquetes de medio kilo. Los prepararemos con tomate y pedacitos de tocino, que es mejor aún que el jamón.

Anota con cierta torpeza, esmerándose en que la letra y los números se lean sin confusión.

— De tocino basta con cien gramos; lo apunto. Luego se rancia. El que sobre, para el puchero de mañana, porque mañana haremos puchero.

— Ya lo comimos el viernes, señorita...

— ¿Y qué? ¿Cuántos días hace del viernes? Le apunto aquí cinco litros de vino, blanco, del de Villafranca. Dígale a Marcial que no insista más, que no deseo otra clase. Una peseta con cincuenta céntimos al día, al cabo de la semana hacen diez cincuenta.

— Es que el de Gandesa es mejor....

— No me discuta, haga el favor. Y escucha bien: los bistecs, que no pasen de los cien gramos. A mí no me regalan el dinero.

— Pues me han asegurado que van a subir la carne.

— Que van a subirla, ¿eh? Pues les dices que nos cambiamos de carnicería.

(Luis Romero, *La corriente*.)

1. **¿Qué personajes intervienen? ¿Cuál es su relación?**
2. **Intenta imaginar el sitio donde se desarrolla la escena. Descríbelo con detalle.**
3. **Resume el contenido del texto.**

II. Ejercicios.

1. **Vuelve a leer el texto anterior. Busca otras maneras para decir lo mismo reemplazando las partes subrayadas del texto.**

2. a) **Pon la preposición adecuada donde haga falta.**

b) **Traduce el texto completo.**

Pollo.....peras

Limpiamos bien el pollo, lo salamos y agregamos una pizca.....pimienta molida.su interior ponemos el ajo pelado y una pera entera.....pelar.continuación,colocamos el pollo.....la placa.....el horno y otras cuatro peras alrededor. Lo rociamos.....aceite y lo introducimos.....el horno ya caliente.....200 grados.....los 20 minutos le añadimos el caldo y el vino fino, y le damos vuelta.....el pollo para que se haga bien.....todos los lados. Lo dejamos.....asar.....otros 20 minutos.....la misma temperatura. Transcurrido este tiempo lo sacamos y lo servimos troceado, colocando las peras asadas.....guarnición, acompañándolo.....unas rodajas.....calabacín frito.

3. **Relaciona los verbos con los sustantivos según el sentido. Forma frases.**

pelar; — huevo, *m.*
quitar la cáscara; — costilla, *f.* (de cerdo);
freír; — leche, *f.*;
hervir; — cebolla, *f.*;
rehogar; — patatas, *f.*;
asar; — manzana, *f.*

4. **Explica el significado de estas frases hechas. ¿En qué situaciones puedes utilizarlas? Da ejemplos.**

a) ser la costilla derecha;
b) poner toda la carne en el asador;
c) la manzana que estropea el cesto;
d) tener miga una cosa.

5. **Busca una frase hecha que exprese las siguientes ideas.**

a) estar muy borracho;
b) tener muy buenas relaciones con alguien;
c) ser la causa del desacuerdo;
d) estar muy delgado;
e) tener el cutis muy fino;
f) ser muy buena persona.

6. **Asocia los comestibles nombrados en la parte A con los tipos de comida de la parte B. ¿Qué formas de servirlos conoces?**

A	B
desayuno, <i>m.</i> ;	chocolate, <i>m.</i> ; zanahoria, <i>f.</i> , filete, <i>m.</i>
almuerzo, <i>m.</i> ;	de cordero; maíz, <i>m.</i> ; arroz, <i>m.</i> ; pan, <i>m.</i> ;
merienda, <i>f.</i> ;	pepino, <i>m.</i> ; plátano, <i>m.</i> col, <i>f.</i> ;
cena, <i>f.</i> ;	leche, <i>f.</i> ; huevo, <i>m.</i> ; pasta, <i>f.</i>

7. **Traduce.**

Oloupat dobře omyté brambory; nakrájet salám na kolečka; tenké plátky masa; nastrouhat očistěnou mrkev; krátce podusit vepřové maso; očistit tresku; upéci husu; obalit maso na řízky;

uvařit květák v páře; připravit ostrou omáčku; ozdobit bohatou oblohou; posypat jemně posekanou petrželí; přidat feferonku; upéct koláč dozlatova; oloupat mandle a ořechy; připravit husté těsto-zajít do bistra na mořské speciality; vybrat si z jídelního lístku; objednat si dva chody; chodit na obědy do školní jídelny; připravit si přírodní ovocnou šťávu; po hlavním jídle podávat čerstvé ovoce; vychlazený osvěžující nápoj z citrusových plodů; nachystat si na svačinu celozrnný chléb se sýrem; snídat bílou kávu a koblíhy; odstranit ze švestek stopky a pecky; nadrobit střídu ze starého chleba holubům.

8. Lectura.

El besugo

ES un pescado de carne blanca, de sabor delicado y suave, de ojos saltos y grandes, lomo gris rojizo y vientre plateado. Su temporada comprende de octubre a abril. En el Cantábrico se distingue entre el besugo corriente y el llamado de «Laredo», más grande. En general el besugo del Norte es más alargado que el del Sur.

El besugo era un plato obligado en la cena de Nochebuena en muchas zonas de Castilla y Aragón, cuando era de precepto la vigilia de la víspera de Navidad. En Madrid ha sido tan popular que Julio Camba afirmaba que «el besugo es el más madrileño de todos los pescados del mar. Proviene, generalmente, del Atlántico y del Cantábrico,

pero yo sospecho que no se encuentra a gusto mientras no llega a Madrid y lo ponen al homo».

Se cocina de muy variadas formas. Quizá la más sencilla sea al horno sobre lecho de patatas y cebollas y unas incisiones en la piel en las que se introducen rodajas de limón. Otras maneras: a la donostiarra, a la marinera, a la huertanica... Una receta vasca es a la «irrutxulo» (receta de Teodoro Bardaji); y una asturiana, a la espalda, en la que se parte el besugo por la mitad y se asa. De una u otra manera este exquisito pescado sigue siendo un plato muy tradicional en estas fechas. Para beber, un blanco seco de Rueda o un tinto ligero de Rioja alavesa.