

El chile, la verdura mexicana que conquistó el mundo



1 Chile, ají o pimiento son los nombres que recibe el ingrediente más presente en la
 2 gastronomía mexicana: el 90% de los platos mexicanos lleva chiles, ya sea picado
 3 en pedazos o molido en forma de salsa. El origen de esta verdura se sitúa en la cultura
 4 precolombina. Se sabe que los incas la consumían hace 6.000 años y recientemente se han
 5 descubierto restos de una plantación de chile que podría demostrar que existía el cultivo
 6 del mismo es decir, no solo se consumían los chiles que nacían espontáneamente.
 7 Entre los productos que Cristóbal Colón llevó a Europa de su primer viaje a América se
 8 encontraban los chiles, que eran totalmente desconocidos en el continente europeo. Muchos
 9 cronistas de la época relatan la sorprendente variedad de ese producto que podía presentarse
 10 con gran diversidad de formas, tamaños y colores.
 11 La característica más peculiar es, sin duda, su sabor picante, pero no solo se usa para hacer
 12 más apetitosos algunos guisos y salsas, sino que también se le reconocen efectos beneficiosos
 13 para la digestión. Otra de las propiedades más interesantes es su conservación, pues es
 14 suficiente secarlos para que se conserven durante mucho tiempo; aunque en México se hace
 15 una clara distinción y un uso muy diferente de los chiles frescos y los secos.
 16 Todos los chiles que se consumen hoy en el mundo descienden de aquellos primeros que
 17 viajaron con Colón hacia Europa. México sigue siendo el mayor consumidor (9 kilos per
 18 cápita al año); sin embargo, el principal productor de chiles o pimientos del mundo es China,
 19 seguido por México, Turquía, Indonesia, India y España.



1 COMPRENSIÓN DEL TEXTO: EJERCICIOS

A Selección múltiple

1 A presença do chili na culinária mexicana

- A es escasa.
 B es muy abundante.
 C era poco importante.



Gastronomía

2 Quan Colom va portar la pebrina a Europa

- A era una verdura poco conocida.
 B era una verdura apreciada por su color.
 C era una verdura totalmente desconocida.

3 Les piments sont bénéfiques pour

- A ayudar la digestión.
 B eliminar dolores.
 C cocinar productos secos.

4 Le culture precolombiane

- A no conocían los chiles.
 B solo consumían los chiles espontáneos.
 C probablemente ya cultivaban los chiles.

5 Mexicanii sunt principalii

- A productores de chiles. B consumidores de chiles. C exportadores de chiles.

B ¿Verdadero o falso?

- 1 Pratos mexicanos usam apenas chili picado. V F
 2 La gran varietat de pebrina (forma, color, mida) era sorprenent. V F
 3 Les piments ne se conservent pas facilement. V F
 4 Gli inca coltivavano e mangiavano peperoni. V F
 5 India, Turcia și Maroc sunt producători de chili. V F



2 EXPLORANDO EL TEXTO: EJERCICIOS

A Busca en el texto la palabra correspondiente en español.

PORTUGUÉS	ESPAÑOL	CATALÀ	FRANÇAIS	ITALIANO	ROMÂNĂ
prato		plat	plat	piatto	fel de mâncare
cultivo		conreu	culture/ cultivation	coltivazione	cultivare
apetitoso		apetitós	appétissant	appetitoso	apetisant
conservação		conservació	conservation	conservazione	conservare
fresco		fresc	frais	fresco	proaspăt

B Encuentra en el texto las palabras correspondientes a las definiciones de la lista.

- 1 Partes de una cosa que han sido separadas:
- 2 Lo que nace de manera natural:
- 3 Algo útil, benéfico, ventajoso:
- 4 Que no tiene agua ni humedad:
- 5 Diferencia, discriminación: