



Comida



Comida del mundo hispano

En el mundo hispanohablante la gente come de muchas maneras diferentes y también la comida que se prepara de maneras diferentes.

Argentina es conocida por los grandes asados. Aquí la gente se junta para comer carne y verdura asada. Pero no todos son así. También hay muchos vegetarianos y veganos en Argentina. Depende de la persona si le

gusta carne, verduras, frutas u otro tipo de comida.



En Costa Rica muchos comen arroz con pollo pero también comen pescado, ensaladas, pizza y mucho más.

México es conocido por los burritos, los tacos, las quesadillas, los nachos etc., pero la cocina mexicana ofrece mucho más.



Es difícil describir la "comida argentina" o decir "así comen los mexicanos" todos comen lo que les gusta.

Todos tenemos preferencias individuales con relación a la comida. Por eso no podemos hablar de "comida danesa" porque cambia continuamente.

Læs teksten parvis og snak med hinanden om hvad den handler om.

Gloser

Gente	– folk
Maneras	– måder
Se	– man/sig
Aparece	– forekommer
Conocida	– kendt
Asado	– grill/grillet
Se junta	– mødes
Carne	– kød
Verduras	– grøntsager
Depende	– afhænger
Si	– hvis
Le gusta	– kan lide
Otro	– en anden
Arroz	– ris
Pollo	– kylling
Pescado	– fisk
Cocina	– køkken
Ofrece	– byder på
Difícil	– svært
Describir	– beskrive
Decir	– sige
Por eso	– derfor
Cambia	– ændrer sig
Continuamente	– hele tiden

Vas a... hacer un video sobre cómo ustedes comen en tu familia

Præ-task

Inden du skal lave videoen, er det praktisk at vide, hvordan man siger, at man kan lide noget.

På spansk siger man ikke, at man "kan lide" noget men derimod, at noget "behager en".

For eksempel

Jeg kan lide ris med kylling → Ris med kylling behager mig

→ **Me gusta el arroz con pollo**

Kan du lide grøntsager? → behager grøntsagerne dig?

→ **¿Te gustan las verduras?**

Stedord

Me – mig
Te – dig
Le – ham/hende
Nos – os
Les – jer
Les – dem

Artsartikel

På spansk bruger man bestemt artikel foran generelle begreber også, når substantivet er ubestemt. Dette kaldes artsartikel, da det stilles foran en art.

¿Les gusta **el chorizo**? – *Kan I lide chorizo?*

Nos gusta **el mango**

No me gusta **el queso**

No skal altid stå foran *me, te, le* osv.

Der er altså ikke tale om en bestemt chorizo, mango eller ost men chorizo-pølser, mangoer og oste generelt.

Beskriv på spansk herunder forskellige typer mad, som du kan lide eller ikke lide. Find madvarerne i ordbogen.

Hoved-Task

I skal nu i gang med at lave en mini-dokumentar om, hvordan I spiser i jeres familie og hvilke madvarer eller retter, som I kan lide. Øvelsen laves i par og I kan bruge en telefon til at optage videoen.

- Det er vigtigt, at I bruger *gustar*.
- Brug rekvisitter til at illustrere, hvad I siger på videoen. Taler I eksempelvis om spaghetti, så tegn det eller skriv ordet på et skilt og vis det samtidig med, at I fortæller om det i videoen.
- Send videoen til jeres lærer, når I er færdige.
- Herefter præsenteres videoerne.

Efter-task

I skal nu to og to skiftes til at forklare hinanden en frugt eller grøntsag uden at sige, hvilken I tænker på.

- Hvis det er nødvendigt, kan I starte med at lave en liste med 15-20 frugter og grøntsager på spansk, der kan danne ramme for spillet. Til dette kan I bruge ordbogen.

I kan lave jeres ordforklaring ud fra hjælpearket på næste side

For eksempel

Es una fruta roja y pequeña. También es un poco verde... (Fresa)

Dansk	Spansk
Det er en ting...	Es una cosa...
Sur	Agrio/-a
Sød	Dulce
Lille	Pequeño/-a
Stor	Grande
Lang	Largo/-a
Kort	Corto/-a
Blød	Blando/-a
Hård	Duro/-a
Rund	Redondo/-a
Farver	
Grøn	Verde
Rød	Rojo/-a
Blå	Azul
Sort	Negro/-a
Hvid	Blanco/-a
Gul	Amarillo/-a
Brun	Castaño
Orange	Naranja
Hvor	
Indenfor	Dentro
Udenfor	Fuera
Her	Aquí
Langt væk	Lejos
I naturen	En la naturaleza
I byen	En la ciudad
Derhjemme	En casa

El Restaurante Hispano

El Restaurante Hispano es un restaurante que tiene todas las comidas famosas del mundo hispanohablante. El restaurante está localizado en Los Ángeles, Alta California, y es visitado por gente de todo el mundo. Aquí vemos a una pareja uruguaya pidiendo la comida. Vamos a ver lo que piden.



Gloser

Alta	- øvre
Pareja	- par
Pidiendo	- i gang med at bestille
El camarero	- tjeneren
Entrada	- forret
Plato principal	- hovedret
Postre	- dessert
Maracuyá	- passionsfrugt
Desea	- ønsker
Ceviche	- firskeret
Ternera	- kalv
Asada	- grillet
Muy rica	- lækkert
Crema catalana	- crème brûlée
Jugo	- juice
Copa	- vinglas
Malbec	- drue fra Argentina
Les traigo	- Jeg bringer jer
Enseguida	- straks

El camarero – Hola ¿cómo están esta noche?

Victoria – Hola estamos muy bien gracias. Estamos listos para pedir la comida.

El camarero – Muy bien. ¿Qué desean ustedes?.

Victoria – Como entrada quiero probar los tacos... y como plato principal me gustaría probar la paella valenciana.

El camarero – Muy bien. ¿Quiere postre también?

Victoria – Bueno por qué no. De postre quiero el mousse de maracuyá.

El camarero – Perfecto. Y usted ¿qué desea?

Edinson – Quiero probar el ceviche como entrada y la ternera asada como plato principal.

El camarero – Bueno. Una opción muy rica, ¿postre quiere?

Edinson – De postre voy con la crema catalana.

El camarero – Muy bien. ¿Y de beber qué desean ustedes?

Victoria – Quiero tomar un jugo de papaya y para Edinson una copa de malbec.

El camarero – Una copa de vino de malbec muy bien, les traigo las entradas enseguida.

- Læs teksten parvis og snak med hinanden om, hvad den handler om.

Vamos a... pedir algo de comer en El Restaurante Hispano

Præ-task

Brainstorm

- I denne præ-task skal I lave en brainstorm med ord og sætninger som I forbinder med at være på restaurant.
- For så vidt muligt skal ordene og sætningerne være på spansk, men danske sætninger kan også nævnes.
- I skal bl.a. tænke over verber, navne på retter, typiske dialoger mellem gæster og tjenere samt fraser man bruger, når man er på restaurant. Måske dialogen mellem tjeneren og det unge par kan give noget inspiration.

Kan I huske tallene?

- Da I også skal bruge tallene i denne task, så lad os se, om I kan huske dem inden.
- I skal i par mundligt se, hvor mange tal i kan huske fra 1-50.
- Ledetrådene i kasserne kan muligvis hjælpe jer på vej.

1: U_____

2: __O__

3: Tr_____

4: Cua_____

5: Cin_____

6: Sei_____

7: Sie_____

8: Och_____

9: Nue_____

10: Di_____

11: On_____

12: _____ce

13: Tr_____

14: Car_____ce

15: Quin_____

16: Dieci_____

17: _____siete

18 _____

19: _____

20: Vein_____

21: Veinti_____

22: _____dos

23: _____

24: _____

25: _____

26: _____

27: _____

28: _____

29: _____

30: Trein_____

31: Treinta y _____

32: _____ y dos

33: _____

34: _____

35: _____

36: _____

37: _____

38: _____

39: _____

40: Cuarenta_____

41: _____

42: _____

43: _____

44: _____

45: _____

46: _____

47: _____

48: _____

49: _____

50: Cin_____ta_____

Hoved-Task

- I skal nu i grupper på 2-3 elever lave et rollespil, hvor en elev skal være tjener og de andre skal være spisende gæster.
- Ud fra de gloser I har lært om i præ-tasken og introteksten, skal I gennemføre en dialog mellem tjener og gæst fra gæsternes ankomst på *El Restaurante Hispano*, til slut hvor regningen er betalt.
- Der skal således bydes velkommen, bestilles 3 retters mad, spørges ind til om maden var god, der skal bedes om regningen, betales og bydes på gensyn.
- Husk at bytte roller, så alle prøver at være tjener og gæst.
- Brug menukortet og de lærte gloser som udgangspunkt for jeres dialoger.
 - Menukortet er et uddrag og har således ikke retter med fra alle spansktalende lande.
 - Tallene ud fra hver ret indikerer prisen for retten i dollars (dólares).
 - Priserne skal I regne sammen og bruge til at lave regningen i rollespillet.
- Inden I starter, så brug lidt tid på at "google" de forskellige retter på menukortet og find ud af hvilke retter, I vil bestille i rollespillet.
- Husk at medtage nation og om det er en *entrada*, *plato principal* eller *postre* i søgningen. Nogle af retterne kan nemlig godt betyde andre ting, der ikke har noget med mad at gøre.

El Restaurante Hispano

El menú

Comidas de México

Entradas

Guacamole y nachos	3
Tacos	4
Quesadilla	2

Platos principales

Fajitas	9
Burritos	11
Quesadilla grande	10

Postres

Pastel tres leches	8
Rollo de guayaba	7

Comidas de España

Entradas

Croquetas	4
Gazpacho	3
Jamón ibérico de bellota	9

Platos principales

Paella valenciana	14
Dorada	22
Ensalada malagueña	10

Postres

Crema catalana	4
Arroz con leche	5

Comidas de Perú

Entradas

Causa rellena	3
Papa rellena	5
Ceviche	6

Platos principales

Cuy	12
Ají de gallina	12
Papa a la huancaína	12

Postres

Picarones	7
Sanguito	6

Comidas de Colombia

Entradas

Arepa de huevo	4
Bolitas de yuca y queso	3
Boronía colombiana	5

Platos principales

Ajiaco con pollo	11
Bandeja paisa	15
Bagre en salsa	9

Postres

Natilla	9
Merengón	5

Comidas de Argentina

Entradas

Arrollado de atún	4
Lengua a la vinagreta	4
Tomates rellenos	5

Platos principales

Bife de chorizo	21
Vacío argentino	26
Ternera argentina	15

Postres

Pastafrola	6
Pionono	7

Comidas de Chile

Entradas

Choriqueso	3
Cancho en piedra	5
Empanada de pino	4

Platos principales

Pastel de jaiba	10
Sopaipillas	11
Machas a la parmesana	9

Postres

Chumbeque	3
Calzones rotos	5

Comidas de Cuba

Entradas

Sándwich cubano	4
Yuca con mojo	5
Frijoles negros cubanos	6

Platos principales

Ropa vieja	10
Ajiaco	13
Picodillo a la criolla	12

Postres

Coquito prieto	9
Tocinillo del cielo	8

Bebidas

Agua	4
Gaseosa	2
Jugo de papaya	5
Jugo de piña	5
Jugo de mango	5
Cerveza	5
Vino tinto	8
- (Malbec)	
- (Tempranillo)	
Vino blanco	9
- (Albariño)	
Mojito	10

Efter-task

- I skal nu vælge et spansktalende land, som ikke optræder i menukortet og søge efter en typisk ret for dette land.
- Når I har valgt en ret, skal I finde opskriften, *la receta*, og skrive den ned.
- Dernæst skal I gå sammen i par, hvor I kort skal fortælle, hvor jeres ret kommer fra, hvad der er specielt ved den, opskriften og hvordan man laver den.
- I kan støtte jer op af eksemplet på næste side.
 - Obs. på spansk når man snakker om, hvad en ret indeholder bruger man verbet *Llevar*.
- Det vil også være en god ide at bruge ordbogen til denne øvelse.



Gazpacho

El gazpacho es una sopa fría que viene de Andalucía en España. La sopa se toma principalmente en verano cuando la gente tiene calor y quiere refrescarse.

La sopa lleva tomate, pepino, ajo, pimiento, sal, vinagre, aceite de oliva, y un poco de pan.

La receta:

- Un kilo de tomates.
- Un pepino.
- Un pimiento rojo.
- Un diente de ajo.
- Un decilitro de aceite.
- Una cuchara de vinagre.
- Dos cucharaditas de sal.
- Un poco de pan.

Se ponen todas las cosas en una batidora eléctrica y luego se las tritura por unos minutos. Después se pone la sopa en la nevera unas horas hasta que alcance una temperatura fresca.

Buen provecho.



Gloser

Principalmente -
hovedsageligt

Verano - sommer

Refrescarse -
nedkøle sig

Lleva - indeholder

Ajo - hvidløg

Pimiento - peberfrugt

Vinagre - eddike

Diente de ajo -
hvidløgsfed

Cuchara - ske

Se pone - man
lægger

Batidora eléctrica -
blender

Luego - derefter

Se las tritura - man
blender det

Llega a - når til

Buen provecho -
velbekomme

Vamos a... cocinar una comida mexicana auténtica

- I skal nu i gang med at lave et autentisk mexicansk måltid, tacos, hvor der skal laves ting som:
 - Guacamole
 - Salsa og bønnemos
 - Pico de Gallo
 - Majspandekager
 - Kød
- I deles nu ind i grupper, som hver skal lave én af de listede retter.
- Dernæst finder I opskriften til den ret, som jeres gruppe skal lave.
- På opskriften kan I se, at ingredienserne står på spansk – og det er der en grund til.
- Jeres lærer holder nemlig markedsplads og I skal derfor selv op og "købe" jeres ingredienser.
- Dette kan gøres ved hjælp af denne indledende sætning:
 - Queremos comprar...(un limón) - vi vil gerne købe... (en citron).
- I skal derfor læse jeres opskrift og lave en indkøbsliste med de råvarer, I skal bruge.

Receta para preparar Guacamole para 24 personas

Lista de compras:

- 20 aguacates maduros
- 8 limas
- 3 cebollas
- 3 manojos de cilantro (fresco)
- 3 tomates grandes
- Sal al gusto

Receta

- Halvér avocadoerne og brug en spiseske til at skrabe indmaden i en skål (gem stenene til senere, og kom dem i den færdige guacamole, så holder den flotte grønne farve længere).
- Pres de 8 limefrugter og hæld saften over avocadoerne og mos herefter det hele grundigt sammen med en gaffel.
- Kom de finthakkede løg, tomater og koriander i skålen og bland det sammen med de meste avocadoer.
- Nu skal resten af limesaften i – smag derefter til med salt.



Receta para preparar Pico de gallo para 24 personas

Lista de compras:

- 2 kilos de tomates
- 4 cebollas
- 1 chile (jalapeño)
- 3 manojos de cilantro (fresco)
- 3-4 limas
- Sal al gusto

Receta

- Alt på nær limefrugterne skal hakkes fint og blandes sammen.
- Limefrugterne skal presses og blandes i.
- Smag til med salt.



Receta para preparar puré de frijoles para 24 personas

Lista de compras:

- 6 latas de frijoles (kidney)
- 1,5 decilitro de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
- 4 cebollas
- 1 jalapeño
- Sal y pimienta al gusto

Receta

- Løg, hvidløg og jalapeño hakkes fint.
- Lad bønnerne dryppe godt af i en sigte.
- Kom ½ deciliter olie på panden og steg chili, hvidløg og løg uden, at det bliver brændt.
- Kom bønnerne på og varm det godt igennem, mos dem derefter med en ske.
- Smag til med salt og peber og rør den sidste olie i.



Receta para preparar tacos para 24 personas

Lista de compras:

- 900 gramos de harina de maíz
- 600 gramos de harina de trigo
- 3 cucharaditas de sal
- 3 cucharaditas de levadura en polvo
- 6 cucharas de aceite de oliva
- 6-9 decilitros de agua
- Bolsitas de plástico

Receta

- Bland de tørre ingredienser i en skål.
- Kom olien og det meste af vandet i og saml dejen. Tilsæt mere vand, hvis det er nødvendigt. I skal have en dej, der slipper både skål og hænder, så kom lidt vand i af gangen.
- Dejen æltes på bordet i et par minutter.
- Del dejen i 60-70 stykker.
- Rul hver dej ud til en diameter på 10-12 cm i mellem to stykker plastik.
 - Klip fryseposer op og brug til dette.
- Steg pandekagerne et halvt til et helt minut.
- Stabel dem på en tallerken med et viskestykke over, så de holder sig lune og bløde.

Receta para preparar carne para 24 personas

Lista de compras:

- 3 kilos de Carne del cocido de cerdo o pollo
- 150 gramos de mantequilla
- 3 cebollas
- 8 dientes de ajo
- 3 cucharas de pimentón dulce
- 3 cucharas de chile
- 2 latas de tomates
- Sal y pimienta al gusto

Receta

- Hak løg og hvidløg fint. Smelt smørret i en gryde og svits løgene og krydderier indtil løgene begynder at blive bløde.
- Tilsæt kødet og vend det hele rundt.
- Tilsæt hakket tomat.
- Bring det i kog 30-45 minutter, så det simrer.
- Når tiden er gået, tages kødet fra og rives i strimler med to gafler.
- Bland derefter kødet i sovsen igen.
- Smag til med salt og peber.

