



Podcaz

La balado à la Réunion

La Page du
CyberProf

Académie de la Réunion

<http://pedagogie2.ac-reunion.fr/cyberprofLV/>

La comida típica española.

A los españoles les encanta la comida y les encanta comer bien. En la comida española destaca el uso del aceite de oliva como base para cocinar, lo cual es una costumbre muy sana. España es un país rico en variedad y por lo tanto existen numerosas diferencias entre las diferentes regiones del país. Por ejemplo, en Asturias encontramos la fabada, que está hecha a base de porotos y cerdo. Y luego por supuesto, tenemos la sidra, bebida hecha a base de manzana. Luego en Galicia podemos destacar los lácteos y la repostería. En la cocina mediterránea destaca sobre todo el dicho de tres ingredientes: el trigo, la vid y el olivo. Luego, en Cataluña, al ser una zona costera, destaca la cocina a base de pescado. Luego, en Valencia encontramos el plato mundialmente conocido de la paella, que puede estar hecho o bien a base de carne o bien de marisco. En Extremadura destaca el cerdo ibérico, que se trata de una variedad que ha sido alimentada a base de bellota y por lo tanto su calidad es muy buena. En Madrid encontramos el cocido madrileño, el bacalao y los callos. En Andalucía podemos destacar el salmorejo, que podríamos explicar como una sopa fría cuyo ingrediente principal es el tomate. En España, gracias a la tradición árabe, existe un gusto por los dulces de hojaldre y de yema de huevo. Para acompañar a la comida, que es el plato fuerte del día, a los españoles les gusta tomar una copita de vino. Podemos destacar el vino de Jerez. En España hay una variedad enorme de platos y postres cada uno con una peculiaridad propia de una zona y para conocer las regiones hay que conocer sus comidas.