

Cuando se acerca la época de Navidad, las pastelerías y los supermercados están llenos de dulces tradicionales que no pueden faltar en los hogares. A continuación, te mostramos algunos de los más típicos de España.

1 Dulces de Navidad

a Mira las fotos de estos dulces navideños y lee las descripciones. Relaciona cada foto con su descripción y escribe el nombre del dulce correspondiente.



El turrón



Las figuritas de mazapán



Los mantecados y polvorones



El roscón de Reyes

a \_\_\_\_\_

Tienen muchas formas distintas, desde animales hasta números o elementos geométricos según la fantasía del fabricante. El mazapán más famoso de España se produce en Toledo, aunque actualmente también se elabora en otros lugares, como Valencia o Andalucía. Las figuritas de mazapán se hacen con *almendras*, azúcar y *clara de huevo*.

b \_\_\_\_\_

Estos bollitos dulces se parecen mucho entre sí y son originarios de dos ciudades de Andalucía: Estepa (Sevilla) y Antequera (Málaga). Los dos se hacen con harina y *manteca*, aunque actualmente también con aceite de oliva. ¿En qué se diferencian? El mantecado lleva más manteca que el polvorón. Además, el mantecado lleva huevo y el polvorón no. ¡Pero los dos están igual de ricos!

c \_\_\_\_\_

Es el protagonista del día de los Reyes Magos, el 6 de enero. Como su nombre indica, consiste en una *rosca* hecha con una masa de harina, *levadura*, leche, huevos, margarina o mantequilla y azúcar. Sin duda, el ingrediente más característico es el *agua de azahar*, que le da un sabor muy especial. También se puede poner la *ralladura* de una naranja. Está decorado con *frutas escarchadas* y dentro lleva una "sorpresa" que normalmente es un pequeño objeto de cerámica. En algunos lugares se coloca un *haba* dentro. Quien la encuentra, tiene que pagar el próximo roscón.

d \_\_\_\_\_

Se produce principalmente en Jijona ("Xixona" en valenciano), pequeña ciudad de la provincia de Alicante. Sus ingredientes son la miel, la clara de huevo, el azúcar y las almendras. Los tipos más tradicionales de turrón son el "duro" y el "blando". El "duro" está realmente muy duro y es muy difícil de *partir*, porque lleva las almendras enteras. El "blando" se puede cortar simplemente con un cuchillo.

b ¿Qué te ha ayudado a relacionar las fotos con las descripciones? Lee los textos otra vez y marca las palabras o expresiones correspondientes. Compara con tu compañero/-a.

la almendra: Mandel    la clara de huevo: Eiweiß    la manteca: Schmalz    la rosca: Kranzgebäck    la levadura: Hefe  
el agua de azahar: Orangenblütenwasser    la ralladura: geriebene Schale    la fruta escarchada: kandierte Frucht  
el haba: Bohne    partir: in Stücke teilen

c Busca en la sopa de letras el nombre de estos ocho ingredientes.

F	E	M	P	T	M	I	E	L	A	V	R	C	E
L	H	A	C	I	R	V	E	N	O	C	G	L	A
M	A	N	T	E	C	A	I	L	M	S	O	L	C
I	M	A	U	S	E	R	S	O	I	B	L	P	H
G	R	I	S	T	A	A	A	M	L	I	E	A	A
H	O	C	A	G	N	E	P	M	U	C	N	N	Z
U	G	C	R	E	I	K	A	Q	R	I	D	E	U
E	N	A	Z	U	S	C	E	E	R	T	P	A	C
V	M	S	H	T	O	T	C	A	N	M	C	E	A
O	L	W	N	I	N	A	H	M	E	S	P	W	R
S	L	A	I	A	M	O	S	U	R	G	L	O	F
P	S	U	M	H	A	L	M	E	N	D	R	A	S



2 Receta fácil del roscón de Reyes

a Lee la lista de los ingredientes de la siguiente receta y marca las medidas. ¿Cómo se dice en tu lengua “cucharada”, “cucharadita” y “una pizca”? Después completa la receta con las palabras que faltan.

hornea • mezcla • añaden • pone • saca • forma



Ingredientes para seis personas:

400 g de harina de fuerza (tipo 550) - 100 g de azúcar - 20 g de levadura fresca - 100 ml de agua templada - una cucharada de ron blanco - 3 cucharadas de leche - la ralladura de una naranja - media cucharadita de agua de azahar - 70 g de mantequilla blanda - 2 huevos - una pizca de sal - fruta escarchada para decorar - azúcar para decorar

- Primero se \_\_\_\_\_ la harina en un bol y le hacemos un hueco en el centro. En él se \_\_\_\_\_ el azúcar, la levadura disuelta antes en agua templada, el ron, la leche, la ralladura de una naranja, el agua de azahar y la mantequilla. Luego se \_\_\_\_\_ todo bien. Después se añade uno de los huevos y una pizca de sal, y a continuación amasamos.
- Formamos una bola con la masa y le hacemos un agujero en el centro. Después se coloca en una bandeja del horno y con las manos, poco a poco, se \_\_\_\_\_ una rosca redonda u ovalada, que se deja reposar al menos una hora. Tiene que doblar su volumen.
- Pre calentamos el horno a 200 grados. Batimos un huevo y cubrimos el roscón con él. Encima colocamos las frutas escarchadas y el azúcar, y luego lo metemos en el horno.
- Por fin llega el momento más importante: se \_\_\_\_\_ el roscón de 15 a 20 minutos a 200 grados. Al final se \_\_\_\_\_ del horno y se deja enfriar. ¡Y ya está listo para servir!

b En parejas. ¿Todo claro? ¿Podéis reconstruir la receta con vuestras propias palabras?

Primero ponemos la harina en un bol y luego...

c En grupos. Elegid un dulce típico del Adviento o de la Navidad de vuestro país. Escribid una receta breve. Después leed la receta en clase sin decir el nombre del dulce. Los/Las demás adivinan de qué dulce se trata.

**SOLUCIONES**

**1a**

Foto 1 - Texto d; Foto 2 - Texto a; Foto 3 - Texto b; Foto 4 - Texto c

**1b**

*Solución libre.*

**1c**

F	E	M	P	T	M	I	E	L	A	V	R	C	E
L	H	A	C	I	R	V	E	N	O	C	G	L	A
M	A	N	T	E	C	A	I	L	M	S	O	L	C
I	M	A	U	S	E	R	S	O	I	B	L	P	H
G	R	I	S	T	A	A	A	M	L	I	E	A	A
H	O	C	A	G	N	E	P	M	U	C	N	N	Z
U	G	C	R	E	I	K	A	Q	R	I	D	E	U
E	N	A	Z	U	S	C	E	E	R	T	P	A	C
V	M	S	H	T	O	T	C	A	N	M	C	E	A
O	L	W	N	I	N	A	H	M	E	S	P	W	R
S	L	A	I	A	M	O	S	U	R	G	L	O	F
P	S	U	M	H	A	L	M	E	N	D	R	A	S

**2a**

*Solución posible:* En alemán “cucharada” se dice *Esslöffel*, “cucharadita” *Teelöffel* y “una pizca” *eine Prise*.

1. pone, añaden, mezcla; 2. forma; 4. hornea, saca

**2b**

*Solución libre.*

**2c**

*Solución libre.*