

►S.74 Un menú español para el verano: Ensalada cateta y naranjada

A los españoles les gusta mucho comer ensalada, sobre todo en verano porque hace mucho calor. La naranjada¹ es una bebida típica del verano.

a) Leed las recetas.

ENSALADA CATETA²

Ingredientes para cuatro personas:

- 2 tomates grandes
- 1 pepino³
- 2 patatas grandes
- 2 naranjas
- 1 lata⁴ de atún
- aceitunas⁵
- aceite y vinagre
- sal

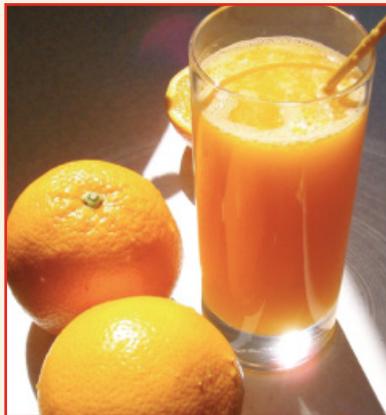
**¿Cómo hacer la ensalada?**

Pela las patatas y córtalas en trozos. Cuece⁶ las patatas. Después pela el pepino y las naranjas y corta todo en trozos⁷ pequeños. Coge un cuenco y echa las patatas frías, el pepino, las naranjas, el atún y las aceitunas. Ahora un poco de aceite, sal y vinagre... y ya está. ¡Tu primera ensalada cateta!

NARANJADA

Ingredientes:

- 2 kilos de naranjas
- 1 limón
- 100 gramos de azúcar

**¿Cómo hacer la naranjada?**

Haz zumo con las naranjas y también con el limón, echa el azúcar y todo el zumo en un cuenco. Después mete el cuenco en el frigorífico una hora.

Ya tienes un menú para el verano, ahora con buena música y buenos amigos, ¡qué aproveche!

b) En las recetas hay palabras nuevas, pero por el contexto o porque son muy similares al alemán podéis saber qué significan. Decid el significado de las siguientes palabras:

ingredientes

atún

vinagre

limón

azúcar

cuenco

¡Que aproveche!

c) Escribid una receta típica de vuestro país para el verano.

¹ la naranjada die Orangenlimonade • ² la ensalada cateta der spanischer Bauernsalat • ³ el pepino die Gurke •

⁴ la lata die Dose • ⁵ la aceituna die Olive • ⁶ cocer kochen • ⁷ el trozo das Stück