

HUESOS DE SANTO

Nivel A2

1. Todos los Santos y el Día de los Muertos

¿Existen celebraciones para estas fiestas en tu país? ¿Cuándo es? ¿Es festivo? ¿Es un día triste o alegre? ¿Qué hace la gente? ¿Hay una costumbre o comida especial? ¿Sabes algo sobre esta fiesta en el mundo del español? Lee el texto y compara.



© Getty Images, John Block

El Día de los Muertos en México y España

El Día de los Muertos, una de las tradiciones más importantes en el mundo hispanohablante, se celebra en México entre el 31 de octubre y el 2 de noviembre. Para recordar a los familiares queridos, la gente pone altares con fotos y flores en su casa y lleva al cementerio la comida y bebida favorita de sus muertos. En esos días, los mexicanos comen alimentos especialmente preparados para esta ocasión. El más tradicional es la *calavera de azúcar* que se prepara con una mezcla de azúcar y limón.

También en España encontramos en estas fechas costumbres gastronómicas típicas. Una de ellas es la preparación de unos dulces de mazapán, rellenos de yema de huevo y azúcar, que llevan el nombre de *huesos de santo* porque su forma alargada es similar a la de un hueso. Tradicionalmente, muchos dulces se elaboraban en los conventos, aunque hoy en día se pueden comprar en muchas confiterías.

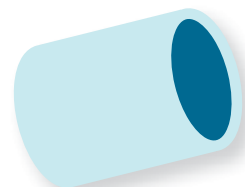
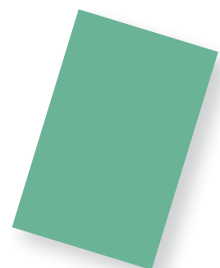
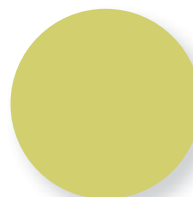
Si quieres probar los *huesos de santo*, te presentamos una receta fácil.

2. Para entender mejor la receta, relaciona antes estas palabras con su traducción.

- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| 1. batir una yema | a. schneiden |
| 2. añadir | b. erhitzen |
| 3. preparar | c. einfüllen |
| 4. calentar | d. aufrollen |
| 5. amasar | e. zubereiten |
| 6. cortar | f. ein Eigelb schaumig schlagen |
| 7. rellenar | g. kneten |
| 8. enrollar | h. hinzufügen |

3. En muchas recetas encuentras estas palabras. Busca las formas.

- el cilindro
- el cuadrado
- el triángulo
- el rectángulo
- el círculo



DULCES

Huesos de santo

INGREDIENTES

Para el mazapán

200 g de azúcar
250 g de almendras molidas
100 ml de agua
azúcar glas¹

Para el relleno

5 yemas de huevo
120 g de azúcar
50 g de agua

PREPARACIÓN

La masa:

Hacer un almíbar² con el agua y el azúcar. Añadir la almendra y amasar poco a poco hasta formar una pasta blanda. Dejarla enfriar.

El relleno:

Para el relleno hacer otro almíbar igual. Batir muy bien las yemas de huevo. Añadirlas al almíbar y seguir batiendo sin pausa. Introducir la mezcla en un recipiente³ y calentarlo al baño maría⁴ unos 20 minutos. Dejarla enfriar.

Espolvorear⁵ la mesa con azúcar glas, amasar bien el mazapán y estirar para tener una masa de 2 mm. Cortar cuadrados de 6–7 cm. Enrollarlos sobre el mango de una cuchara de madera⁶ para tener una forma cilíndrica. Poner en la nevera. Cuando la masa está fría, se rellena con la pasta de yema de huevo.



© Getty Images, nitro100

1 Puderzucker 2 Zuckersirup 3 Gefäß 4 Wasserbad 5 bestäuben 6 Holzlöffelstiel

4. Pon los verbos en la forma de "tú" y "usted" en imperativo según el modelo.

hacer un almíbar: Haz / Haga un almíbar.

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. batir las yemas | 4. calentarla al baño maría |
| 2. añadirlas al almíbar | 5. amasar el mazapán |
| 3. introducir la mezcla en un recipiente | 6. cortarlo en cuadrados |

Navegamos en la red

El Día de Todos los Santos en España: <https://www.donquijote.org/es/cultura-espanola/fiestas/todos-los-santos/>
El Día de los Muertos en México: <https://www.aprender.org/la-celebracion-dia-de-muertos/>

Videos: Mira estas películas para ver cómo preparan los españoles los *huesos de santo*.

<https://www.youtube.com/watch?v=sZ3LYm23f74>

<https://www.youtube.com/watch?v=wdBScImdPOg>

SOLUCIONES:

2. 1f; 2h; 3e; 4b; 5g; 6a; 7c; 8d

4. bate/bata; añádelas/añádalas; introduce/introduzca; caliéntala/caliéntela; amasa/amase; córtalo/córtelo