

Asuntos de cocina

Ferran Adriá – maestro de la cocina mundial

¡Cosa inaudita el mejor cocinero del mundo es español y esto según los mejores chefs franceses!

Dicen que es el Dalí de la cocina española y ha sido elevado internacionalmente a la categoría de mito de nuestros días. No solo es considerado el número 1 de la cocina española sino que su prestigio se ha extendido hasta tal punto de llegar a ser considerado por la prensa mundial como el genio español de mayor relieve internacional en la actualidad.

Nació en Hospitalet, Cataluña, cuna de Miró, Dalí y Gaudí y de allí sale su capacidad de creatividad.

Representa un nuevo arte: la cocina como expresión de la inteligencia y de la creatividad que parte de un conocimiento y dominio de las bases culinarias. Su filosofía es usar los productos de la zona y de la temporada.



Ingredientes importantes

La **aceituna** produce el aceite de oliva que es el ingrediente básico de la dieta española.

El olivo llegó a España con los Fenicios entre 1100 y 775 a de C y desde entonces la aceituna y el aceite de oliva han llegado a ser el producto más importante para el sur de España. En efecto el olivo se cultiva en todas partes del país excepto en Galicia y Asturias donde llueve demasiado. Hay muchas variedades de aceite de oliva y a los españoles les gusta saborearlo con pan antes de comer.

El aceite puro es muy saludable: “No hay mal que el aceite no cure.”

‘**Embutido**’ significa estofada o rellena, describiendo el método de conservar la carne picada en pedazos del intestino del cerdo, pero hoy se refiere a una gran variedad de carne conservada. El más popular es el **chorizo**, una salchicha de carne de cerdo picante con ajo y pimienta. Otro muy popular es el **salchichón** que se parece al salami.

El **jamón Serrano** es una pata de cerdo salada y que se deja curar durante dos años o más hasta secarse, antes de servirla cortada en raciones muy finas.

- 1** Read the texts and find the Spanish for:
- a** not only ... but also
 - b** to such an extent that
 - c** of the highest international status/order
 - d** 3 words connected with the olive
 - e** 5 words connected with meat
- 2** Answer the questions in English.
- a** Why do you think Adriá has been described as the Dalí of Spanish cooking?
 - b** What is particular about his personal philosophy of cooking?
 - c** How is the olive described?
 - d** Where is it not grown and why?
 - e** Explain in your own words what 'embutido' is.
 - f** What is special about Jamón Serrano?
- 3** Choose three different aspects of British cuisine and write similar texts, making comparisons where appropriate.

<i>inaudita</i>	unheard of
<i>según</i>	according to
<i>elevado</i>	elevated
<i>mito</i>	myth
<i>sino que</i>	but also
<i>el genio</i>	genius
<i>cuna</i>	cradle
<i>conocimiento</i>	understanding/knowledge
<i>demasiado</i>	too much
<i>saborear</i>	to taste
<i>estofado</i>	stuffed
<i>picante</i>	spicy
<i>una pata</i>	a leg of animal
<i>secarse</i>	to dry out

Answers

- 1**
- a** *no solo ... sino que*
 - b** *hasta tal punto*
 - c** *de mayor relieve internacional*
 - d** *la aceituna, el aceite de oliva, el olivo*
 - e** *any of: el embutido, la carne, el cerdo, el chorizo, el salchichón, el jamón Serrano*
- 2**
- a** *Because he is very creative and comes from the same region as Dalí.*
 - b** *He uses only ingredients from the local area and those which are in season.*
 - c** *The basic ingredient of Spanish cooking; healthy; important product for Spain*
 - d** *Galicias and Asturias; because it is too wet there*
 - e** *Students own words to include – stuffed/chopped/minced/diced meat.*
 - f** *Salted and dried over two years or more and served as very thin slices.*
- 3** *Students could write about a British chef, a staple ingredient and a type of meat or food particular to the UK or a specific region.*