



Las torrijas

En España, durante los días de Semana Santa podemos encontrar en muchos bares y restaurantes torrijas. Son un dulce muy sencillo que los españoles toman de postre o con un café a cualquier hora del día. La receta es fácil. A ver si les gusta...

Cortar¹ una barra de pan del día anterior² en rebanadas³ de 2 cm.
 Poner las rebanadas en un plato con leche: tienen que beberse la leche.
 Batir⁴ huevos.
 Pasar las rebanadas con la leche por los huevos batidos.
 Freír⁵ las rebanadas de pan en aceite de oliva caliente.
 Cuando están listas, echar azúcar por encima.



¡Que aproveche!

1. cortar: *schneiden* – 2. el día anterior: *am Vortag* – 3. la rebanada: *Brotscheibe* – 4. batir: *verrühren* - 5. freír: *frittieren*

a) ¿Hay algo parecido en su país? ¿Sabe el nombre?

b) ¿Qué tenemos que comprar para hacer unas torrijas? Haga la lista de la compra.
 ¿En qué tiendas puede comprar los ingredientes?

.....

c) Está en un bar y quiere probar unas torrijas. Haga un diálogo con el camarero.
 ¿Le han gustado? ¿Cómo pide otra?

d) Recuerde... y una las preguntas con las respuestas correctas.

- | | |
|------------------------------|----------|
| ¿Con qué cortamos? | tenedor |
| ¿Con qué movemos el café? | cuchillo |
| ¿Con qué batimos los huevos? | cuchara |

Sie können diese Seite ergänzend zu der Lektion 6 von *El curso en vivo A1* bearbeiten.



LÖSUNG

Kulinarische Karwoche

In Spanien kann man während der Karwoche in vielen Restaurants und Bars *torrijas* essen. Das ist eine sehr einfache Süßspeise, die die Spanier als Nachtisch oder auch so zum Kaffee genießen. Das Rezept ist sehr einfach. Mal sehen, ob es Ihnen schmeckt:

ein Brot vom Vortag in 2 cm dicke Scheiben schneiden

die Brotscheiben in einen Teller mit Milch legen und abwarten, bis sie sich vollgesaugt haben

Eier verrühren

die Brotscheiben in die Eimasse tauchen

die Brotscheiben in heißem Olivenöl frittieren

wenn sie fertig gebraten sind, mit Zucker bestreuen

Guten Appetit!

a)

Gibt es in Deutschland etwas Ähnliches? Wissen Sie den Namen?

Arme Ritter

b)

Lista de la compra

una barra de pan

un litro, o dos, de leche

una docena de huevos

un litro de aceite de oliva

un kilo de azúcar

Einkaufsliste

eine Stange (Weiß-)Brot

ein/zwei Liter Milch

ein Dutzend Eier

ein Liter Olivenöl

ein Kilo Zucker

Podemos comprar pan en la panadería y la leche, los huevos y el aceite de oliva, en el supermercado.

Wir können Brot beim Bäcker kaufen und Milch, Eier und Olivenöl im Supermarkt.

c)

Lösungsvorschlag:

Buenas tardes. / Buenos días. ¿Qué va a tomar?

Un café y una torrija, por favor.

Muy bien, enseguida.

Aquí tiene... un café y una torrija.

...

Por favor, ¿me trae otra torrija?

Sí, claro. Ahora mismo.

Aquí tiene y que aproveche.

Guten Tag. Sie wünschen?

Einen Kaffee und eine Torrija, bitte.

Sehr wohl, sofort.

Bitte schön. Einen Kaffee und eine Torrija.

...

Entschuldigung, könnten Sie mir noch eine Torrija bringen?

Ja, sofort.

Bitte schön und guten Appetit.

d)

¿Con qué cortamos? cuchillo

¿Con qué movemos el café? cuchara

¿Con qué batimos los huevos? tenedor

Womit schneiden wir? Messer

Womit rühren wir den Kaffee um? Löffel

Womit verrühren wir die Eier? Gabel