



Claves y notas didácticas  
Días de fiesta

Nivel: B1

## Nochebuena

por Silvia Peron  
con la revisión lingüística de Marta Lozano Molina

Nivel: B1

### Objetivos del Marco Común Europeo de Referencia

#### Comprensión

Relacionar los textos con el género al que pertenecen, con el fin de prever la estructura, el tipo de información que pueden contener, el ámbito al que pertenecen; seleccionar y extraer la información relevante ofrecida explícita o implícitamente; transferir información específica, con un léxico adecuado y formal.

#### Cultura

Alcanzar un nivel de información intermedio de los aspectos culturales, literarios e históricos más generales y conocidos de los países hispanos.

### Claves y notas didácticas

#### Actividad 1

#### Señala y corrige las afirmaciones equivocadas.

1. El nacimiento de Jesucristo se empezó a celebrar en el siglo V.
2. Los cristianos sustituyeron una fiesta pagana por la celebración del nacimiento de su Señor.
3. La Nochebuena es la vigilia de la Navidad.
4. Los españoles celebran la Nochebuena saliendo y comiendo en restaurantes.  
Es más frecuente que se queden en casa con los familiares.
5. En la cena de Nochebuena se come sobre todo pescado.



Se comen muchos alimentos, entre los que hay carne, pescado y muchos postres.

6. Las comunidades autónomas españolas tienen recetas navideñas típicas.

7. Entre los postres más usuales hay turrónes, polvorones, mantecados.

8. El cava es un producto catalán.

9. En sus orígenes, los villancicos eran canciones populares de tema religioso.

Eran de tema profano.

10. Hoy los villancicos se cantan en la Misa del Gallo.

No se cantan en las funciones religiosas, más bien en las casas y en las calles.

12. La fiesta tradicional española para recibir regalos es el día de Navidad.

Es el día de Reyes, el 6 de enero.

13. El belén representa el nacimiento del Niño Jesús.

14. El origen de la Misa del Gallo se debe a Papa Sixto III.

## Actividad 2

**Con la ayuda del diccionario, escribe la definición de estos postres navideños.**

1. Buñuelos: dulces fritos envueltos en una masa de harina y agua.
2. Torrijas: rebanadas de pan rebozadas en huevo, mojadas en vino o leche, fritas y endulzadas con azúcar y canela.
3. Turrónes: pastas de almendras, piñones y avellanas tostadas y mezcladas con miel y azúcar.
4. Mazapanes: dulces hechos con almendras y azúcar cocidos al horno.
5. Polvorones: dulces preparados con harina, manteca y azúcar.
6. Mantecados: helados de huevo, leche y azúcar.