



Actividades
Itinerarios gastronómicos

Nivel: B1

Postres hispanoamericanos

por Mabel Vargas Vergara

La mejor manera de alegrar la vida es disfrutar de algo dulce y preparado con amor. En Hispanoamérica, la variedad de postres que encontramos es enorme, cada país y cada región tiene sus favoritos. Los hay para deleitarse mientras paseamos por un parque o para compartir en casa junto a la familia; también para rendir homenaje a nuestros difuntos o simplemente para aprovechar la fruta madura. A continuación te presentamos una selección de postres de cuatro países de América. ¡Se te hará agua la boca!



© Funandrejss/123rf

Boniatillo (Cuba). Es un postre que toma su nombre del **boniato**², que es como se llama en Cuba a la patata dulce, conocida en otros países también como batata o camote. Es un tubérculo muy cultivado en Cuba, por eso es un producto tan popular, usado en diferentes preparaciones que incluyen

este postre tradicional. Para preparar el boniatillo hay que cocer el boniato y **aplastarlo**³ con un tenedor hasta obtener un puré, después se cocina agregando **almíbar**⁴ de azúcar, **yemas**⁵ de huevos y un poquito de vino dulce. Opcionalmente se puede **espolvorear**⁶ con canela.



© Fotointeractiva/123rf

Pan de Muerto (México). Es un postre que se prepara cada año para celebrar la mundialmente reconocida fiesta mexicana del Día de los Muertos, el 2 de noviembre. Es un pan dulce, aromatizado con **ralladura**⁷ de naranja y cubierto con mantequilla y azúcar. La elaboración de la masa requiere destreza y paciencia pues es necesario obtener una consistencia muy suave, tan típica de este pan. Llama la atención su forma, con una cruz de huesos en la parte superior que simboliza el círculo de la vida. El Pan de Muerto es uno de los alimentos que adorna, junto a otras preparaciones, los tradicionales altares del Día de Muertos, en homenaje a los seres queridos que ya no están.



© bhofack2/iStockphoto

Plátano calado (Colombia). El plátano es un fruto muy apreciado en Colombia y muchos otros países de la región. Se usa también para acompañar varios platos colombianos, tanto en la costa como en la región andina del país. El plátano se aprovecha siempre, incluso cuando ya está muy maduro y su **cáscara**⁸ está casi negra, pues es el mejor momento para preparar este postre llamado plátano calado. La

preparación consiste en pelar, picar y dorar en mantequilla los plátanos, para después agregar agua, **panela**⁹, un poquito de canela y cocinar hasta que estén muy blandos. Los plátanos calados se acompañan con un dulce de **guayaba**¹⁰ con azúcar llamado bocadillo y queso fresco rallado o también con helado de vainilla.



© [LarisaBlinova](#)/iStockphoto

Mote con huesillos (Chile). Es uno de los postres más tradicionales de Chile. Se trata de una bebida que se consume muy fría y, por esta razón, es muy popular durante las estaciones de primavera y verano. Este postre se compone de una mezcla de jugo acaramelado de **durazno**¹¹, con **mote de trigo**¹² y duraznos deshidratados, llamados huesillos. Aunque es un postre **casero**¹³, también es muy

frecuente encontrar este refrescante postre en carritos que lo venden en las calles y los parques. Cada septiembre, durante las **fiestas patrias**¹⁴, es el postre estrella de las familias chilenas.

Notas:

1 Se te hará agua la boca: Ti farà venire l'acquolina in bocca

2 boniato: patata dulce

3 aplastarlo: schiacciarlo

4 almíbar: sciroppo

5 yemas: tuorli

6 espolvorear: spolverare

7 ralladura: grattatura

8 cáscara: buccia

9 panela: melassa di canna da zucchero

10 guayaba: guaiava

11 durazno: pesca (in America)

12 mote de trigo: grano bollito

13 casero: casalingo

14 fiestas patrias: festa nazionale

Nivel: B1

Comprensión: Extraer de los textos información concreta, identificar la idea general así como algunos detalles específicos.

Comunicación: Acceder a las muestras representativas de la variedad y riqueza de las culturas de los distintos países hispanos.



Actividades

1. Después de leer el texto, contesta si las siguientes afirmaciones son verdaderas (V) o falsas (F) y corrige las que no son correctas.

1. En Cuba el uso de la patata dulce es muy común. V / F
2. Para preparar el boniatillo hay que freír el boniato. V / F
3. En México es tradición servir Pan de Muerto en los funerales. V / F
4. La forma del Pan de Muerto representa al círculo de la vida. V / F
5. El plátano es un producto originario de la región de la costa de Colombia. V / F
6. El plátano calado se cocina en el fuego con mantequilla. V / F
7. El mote con huesillo se encuentra en tiendas especializadas. V / F
8. Los chilenos toman mote con huesillo también cuando pasean. V / F

2. Encuentra en intruso. Tacha la palabra que no corresponde a la serie.

- a. arroz — maíz — camote — trigo
- b. naranja — durazno — panela — plátano
- c. vainilla — mantequilla — canela — cúrcuma
- d. guayaba — patata — boniato — zanahoria
- e. almíbar — jugo — vino — puré



3. Completa las frases con el verbo entre paréntesis usando el imperativo afirmativo.

1. Señora, (*preferir*) _____ la fruta de la estación, cultivada por productores locales.
2. Luisa, (*buscar*) _____ una buena receta para preparar una torta de chocolate.
3. Hijo, (*poner*) _____ el agua a hervir, por favor.
4. Chicos, (*lavar*) _____ bien las manzanas antes de comerlas.
5. Marta, ¿quieres venir a cocinar con nosotros esta tarde? ¡(*animarse*) _____!
6. Pepe, si tienes hambre, (*comer*) _____ algo, en la nevera hay de todo.
7. Señores, (*probar*) _____ nuestro postre tradicional, les encantará.
8. Pedro, (*venir*) _____ a la cocina a ayudarnos, por favor.

4. ¿Cuál es tu postre favorito? Escribe un texto explicando qué ingredientes lleva, cómo se prepara y en qué ocasiones prefieres comerlo.