

7. Los chiles. Lee el texto y haz los ejercicios. Lue teksti ja tee siihen liittyvät tehtävät.

a) Relaciona. Yhdistä sanasto ennen tekstin lukemista.

- | | | |
|-------------------------------|-------|--------------------------------|
| 1. el chile | _____ | a) olla olemassa |
| 2. el fruto | _____ | b) muoto |
| 3. el sabor picante | _____ | c) chile |
| 4. el pimienta | _____ | d) tuoreena tai kuivattuna |
| 5. el ingrediente tradicional | _____ | e) valmistaa |
| 6. existir | _____ | f) välimerelliset kansat |
| 7. el tamaño | _____ | g) hedelmä |
| 8. la forma | _____ | h) keittiön tärkein raaka-aine |
| 9. consumir | _____ | i) ruoka-annokset |
| 10. frescos o secos | _____ | j) perinteinen ainesosa |
| 11. el rey de la cocina | _____ | k) tulinen maku |
| 12. el condimento | _____ | l) mauste |
| 13. preparar | _____ | m) koko |
| 14. los platos | _____ | n) mullistaa |
| 15. revolucionar | _____ | o) kuluttaa; käyttää |
| 16. los pueblos mediterráneos | _____ | p) paprika |

Los chiles

El chile es un fruto de sabor picante. Se llama también *ají* en Sudamérica y *pimiento chile* en España. Es un ingrediente tradicional en las cocinas de México, el Caribe, Perú y Bolivia. Llega a España en el año 1493 con Cristóbal Colón.

Existen cientos de clases, tamaños, colores y formas de chiles. Se pueden consumir frescos o secos. Es un ingrediente indispensable en las comidas de México, donde se conoce como el rey de la cocina. Se considera verdura o condimento dependiendo de su uso. Se utiliza en la gastronomía de Sudamérica para preparar muchas comidas, tanto por su sabor picante como para dar color a los platos. Su uso también ha revolucionado la gastronomía de los pueblos mediterráneos.

b) Contesta. Vastaa tekstiä koskeviin kysymyksiin suomeksi.

1. Miten chilit saapuivat Eurooppaan?
2. Mihin chilejä käytetään ruuanlaitossa (2 asiaa)?
3. Mitä vaikutusta chilillä on ollut välimerelliseen ruokakulttuuriin?

c) ¿Verdadero o falso? Merkitse, ovatko seuraavat väittämät oikein (V) vai väärin (F).

1. El chile es un fruto salado.
2. Es un ingrediente común en América Latina.
3. No se puede consumir fresco.
4. Llega a España en el año 1439.
5. Existen miles de clases de chiles.
6. En México está considerado como la reina de la cocina.
7. Se usa también para dar color a las raciones.
8. Su uso ha cambiado la cocina española.

V	F
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>