

2 Responded a estas preguntas en el cuaderno,

- ¿Qué clase de alimentos consumía don Quijote (carnes, frutas, vegetales...)?
- ¿Te parecen los duelos y quebrantos un plato fácil o difícil de preparar? ¿Por qué?
- ¿Puede preparar esta receta cualquiera en su casa o hacen falta utensilios especiales?
- ¿Has probado alguna vez los duelos y quebrantos? ¿Te gustan? Si no lo has hecho, ¿te gustaría?, ¿por qué?

Averiguamos

- ¿Conoces algún alimento o plato típico de la época?
- ¿Hay algún plato de los que comía don Quijote que hoy se coma habitualmente? ¿Cuál?



3 Leed el siguiente texto

Aquel platonazo que está más adelante vahando me parece que es una olla podrida, que, por la diversidad de cosas que en las tales ollas podridas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y provecho.

Miguel DE CERVANTES

4 Describid en diez líneas lo que imagináis que puede ser «la olla podrida».

5 Copiad este texto sobre la alimentación de don Quijote y subrayad las ideas más importantes

Que [don Quijote] comiese «algo más vaca que carnero», significaba que su hacienda era modesta, porque hasta finales del siglo XIX, el carnero era la carne más apreciada, mucho más que la ternera o la vaca. El salpicón era, en la época, el aprovechamiento más sencillo de la carne sobrante de la olla del mediodía; esa carne cocida se cortaba en pedazos menudos a los que se añadía cebolla picada y se aliñaba con aceite, vinagre y sal.

M.ª Dolores MARTÍNEZ



Nombre:

1. ¿Quiénes son don Quijote y Sancho?

2. ¿Qué solían comer?

3. ¿Por qué se comía más vaca que carnero?

4. ¿Qué son los duelos y quebrantos?

5. ¿Quién es el dueño de una hacienda?

6. ¿Cuáles son los ingredientes de una olla podrida? (Pregunta a tus padres o busca en Internet)

7. Si comían salpicón ¿qué estaban comiendo?

8. Según la receta de duelos y quebrantos, ¿Cuánto cuestan los ingredientes para cuatro personas sin tener en cuenta la sal y el aceite?

9. ¿y para nueve personas?