**Spanyolmánia magazin I/2. Tapas rovat**

**Chiste – Encuesta internacional**

La ONU acaba de finalizar la encuesta más grande de su historia, la pregunta fue:
"Por favor, conteste a la siguiente pregunta: ¿qué opina de la escasez de alimentos en el resto del mundo?".
Los resultados no han podido ser más desalentadores, la encuesta ha sido un total fracaso debido a que:
- Los europeos no entendieron qué significaba "escasez".
- Los africanos, en general, no sabían qué era "alimentos".
- Los argentinos no entendieron qué significaba "por favor".
- Los americanos preguntaban qué era "el resto del mundo".
- Y los cubanos extrañados pedían que les explicaran qué era "opinión"...

**Feladat – párosítsd a szavakat a jelentésükkel!**

1. finalizar
2. la encuesta
3. opinar
4. la escasez
5. el resultado
6. desalentador
7. fracaso
8. significar
9. extrañado
10. explicar

véleménye van, végeredmény, csőd, megmagyaráz, véget vet, jelent, meglepett, hiány, csüggesztő, kérdőív

**Megoldókulcs**

1. véget vet
2. kérdőív
3. véleménye van
4. hiány
5. végeredmény
6. csüggesztő
7. csőd
8. jelent
9. meglepett
10. megmagyaráz

**Receta – La pasta primavera**

**Ingredientes:**

* 250g de fettuccine
* 100g de brécol
* 40g de cebolla picada
* 130g de guisantes congelados
* 2 zanahorias
* queso parmesano rallado
* aceite de oliva

**Para la salsa Alfredo:**

* 50g de mantequilla
* 2 dientes de ajo
* 3 cucharadas de aceite de oliva
* pimienta negra molida
* 2 tazas de nata
* ½ taza de queso parmesano rallado
* ½ taza de queso mozzarella rallado

**Elaboración:**

1. Coloca abundante agua en una olla con un chorro de aceite y un poco de sal.
2. Lleva a fuego medio y cuando comience a hervir echa la pasta a cocinar.
3. En una sartén u olla agrega un poco de aceite de oliva y lleva al fuego. Una vez caliente agrega la cebolla picada, los guisantes congelados, las zanahorias ralladas y el brécol. Remueve y cocina durante 8 minutos.
4. Para hacer la salsa Alfredo, corta la mantequilla en cubos y fúndala a fuego medio-bajo en una sartén u olla junto con el aceite de oliva.
5. Machaca el ajo y añádelo junto con la pimienta y la nata/crema de leche. Continúa cocinando mientras remueves con una cuchara de madera y añade el queso parmesano rallado.
6. Deja cocinar a fuego mínimo durante 10 minutos e incorpora el queso mozzarella. Sigue removiendo para que no se pegue en el fondo de la olla y cuando esté bien fundida, retira.
7. Coloca la pasta escurrida en un recipiente junto con los vegetales y la salsa Alfredo. Mezcla muy bien y sirve en platos. Espolvorea con queso parmesano rallado.

**Feladat – írd át a recept alábbi kifejezéseit magázásba!**

coloca abundante agua en una olla –

echa la pasta a cocinar –

agrega un poco de aceite de oliva –

corta la mantequilla en cubos –

machaca el ajo –

deja cocinar a fuego medio –

sigue removiendo –

sirve en platos –

**Megoldókulcs**

coloca abundante agua en una olla – *coloque*…

*Tégy/tegyen bőséges vizet egy fazékba*

echa la pasta a cocinar – *eche*…

*Tedd/tegye bele a tésztát főni*

agrega un poco de aceite de oliva – *agregue*…

*Tegyél/tegyen hozzá egy kis olívaolajat*

corta la mantequilla en cubos – *corte*…

*Vágd/vágja fel a vajat kockákra*

machaca el ajo – *machaque*…

*Törd össze/törje össze a fokhagymát*

deja cocinar a fuego medio – *deje*…

*Hagyd/hagyja közepes tűzön főni*

sigue removiendo – *siga*…

*Kevergesd/kevergesse tovább*

sirve en platos – *sirva*…

*Szolgáld/szolgálja fel tányérokon*