

# La Semana Santa

Es la fiesta muy importante para España. Conmemoramos la entrada de Jerusalén, la última cena, la muerte y la resurrección de Jesús de Nazaret. Porque es la semana sexta de cuaresma, este año se celebra desde 10 de abril hasta 17 de abril. La fecha está muy cerca y así es mejor prepararse para la fiesta. ¡Vamos!

# *La historia de la Semana Santa*

Las fiestas de Semana Santa empezó en siglo II., después de Cristo. Las días más importantes fue Domingo de Resurrección, que es el día de la pascua, de la resurrección y la vida de Cristo. Sábado Santo fue el día de ayuno y fue el paso de la muerte a la vida. En el siglo IV. fue más importante el viernes Santo que es relacionado con la adoración de Santa Cruz. Hasta hoz se practican las procesiones del vía crucis del viernes Santo.

# Las tradiciones de la Semana Santa

## La fecha

La fecha no es fija. La semana Santa se realiza cada año el domingo siguiente a la primera luna de primavera.

## El ayuno

Cada persona hace un sacrificio para Jesús que es la abstinencia de carne. Se mantiene el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo.

## La quema de Judas

El Domingo de la resurrección queman una muñeca que simboliza a Judas.

## El cirio pascual

Es una vela que se enciende en la Virgilia Pascual, durante la noche del Sábado Santo. Simboliza una luz y representa que Cristo está presente.

## Domingo se Ramos

La tradición es común llevar las palmas ramas de olivo y siguiente año se queman para usarse el Miércoles de Ceniza.

## Jueves Santo

Los españoles visitaron 7 templos en una conmemoración de Jesús.

## Sábado de Gloria

Los cristianos no podrían bañarse durante la Semana Santa, hasta el Sábado de Gloria (en la calle).

## Domingo de Pascua

Se celebra de diversas formas. En muchos países tienen la tradición de pintar los huevos que se lanzan a los fieles (en América del Sur).



# Comida

La comida es una parte importante de Santa Semana. Al igual que nuestra república, en España la gente tiene sus comidas tradicionales de las que ahora hablaré.

Empecemos con los postres dulces.

Torrijas son más popular de los postres. Son las gruesas lonchas de pan, mojan en leche y huevos con canela y azúcar arriba.

Secunda comida son Roscos fritos que están similares a donuts. Cada comunidad autónoma de España tenga su receta.

Todos esos alimentos de los que hablamos son fritos o cocidos.

Panquemado, asimismo pan achicharrado, esta la comida tradicional que viene de Valencia.

Pastiños son dulces en la forma de cuadrados plegados. Son típicos de la región de Andalucía. La comida más común que encontrarían en todas las mesas españolas durante de Santa Semana es la Mona de Pascua. Mona de Pascua es una torta redonda que es bastante similar a mazanec. También hay comidas saladas tradicionales para esta semana. Podemos mencionar sopa de ajo, bacalao al pil-pil, bacalao croquettes, potaje de vigilia y sopa castellana.

# *Semana Santa en las ciudades*

## Sevilla (Andalusia)

La Semana Santa en Sevilla empieza con el Viernes de Dolores y termina con El Lunes de Pascua. La fiesta es llena de cofradías que andan por los barrios del casco antiguo. La más famosa es la celebración de Madrugá.

## Málaga (Andalusia)

La celebración se fecha a los tiempos de los Reyes Católicos. Con la Semana Santa de Sevilla se declara como Interés Turístico Interantion principalmente por sus procesiones. Recomendamos visitar la procesión de la Pasión y la vingen de Rocío.

## Jumilla (Murcia)

La Semana Santa es una de más antiguas con más de 300 de historia. Hasta 20 cofradías y 3000 nazarenos andan por las calles. El Domingo de Resurrección se reparten cientos de kilos de caramelos entre los espectadores.

## Ocaña (Toledo)

Los elementos que mejor definen el celebración son sobriedad y silencio. La Semana Santa se celebra con un orden y respeto. La procesión del Viernes Santo es una de las más veneradas. Se representan las tres caídas de Cristo portando la cruz.

## Astorga (León)

Aquí la fiesta se celebra desde el siglo XV. Durante 10 días las 8 cofradías realizan las procesiones. La más famosa es la Procesión del Santo Entierro cuando se produce el Desenclavamiento del Cristo, el momento más importante de todos.

# Los Deportes

## EL TENIS

El tenis de España tiene una historia variada que cuenta con significativos logros tanto a nivel individual como nacional. El tenis es uno de los deportes más populares en España. La mayoría de pistas de tenis en España son de tierra batida y al aire libre. En España hay muchos clubes de tenis. El club España es el Real Club de Tenis de Barcelona. Los tenistas famosos de España son Rafael Nadal, David Ferrer, Manuel Santana, Emilio Sánchez... El mejor tenista de España es Rafael Nadal. Nadal inició su carrera profesional en 2001 y desde entonces ha ganado 21 Grand Slam títulos. También ganó una medalla de oro en los Juegos Olímpicos de Beijing 2008.



## FORMULA 1

Un conductor más famoso y exitoso se llama Fernando Alonso. Fernando Alonso nació en 29 de julio, 1981. Empezó rivalizar en 2001. Desde entonces he ganando 32 razes y 2 campeonatos. Rivaliza para marca Mercedes.

Formula 1 es un de deportes más significantes para España. Una raza más importante y más Grande en todo de España, tiene lugar cada año – Spanish Formula 1-GP. Una raza tiene lugar en la Cataluña en Una pista Circuit de Barcelona-Cataluña.

Pero los conductores de formulas no rivalizan solamente en la España. Conductores de España participan, y a veces ganan en una raza más importante y más grande en todo el mundo. Se llama WDC – Formula one World drivers Championship.



## EL FÚTBOL

### Información general

El fútbol o balompié es el deporte más popular en España. Hasta el 64% de todos los adultos ven fútbol. Además el fútbol en España lo juegan menos de un millón de jugadores registrados

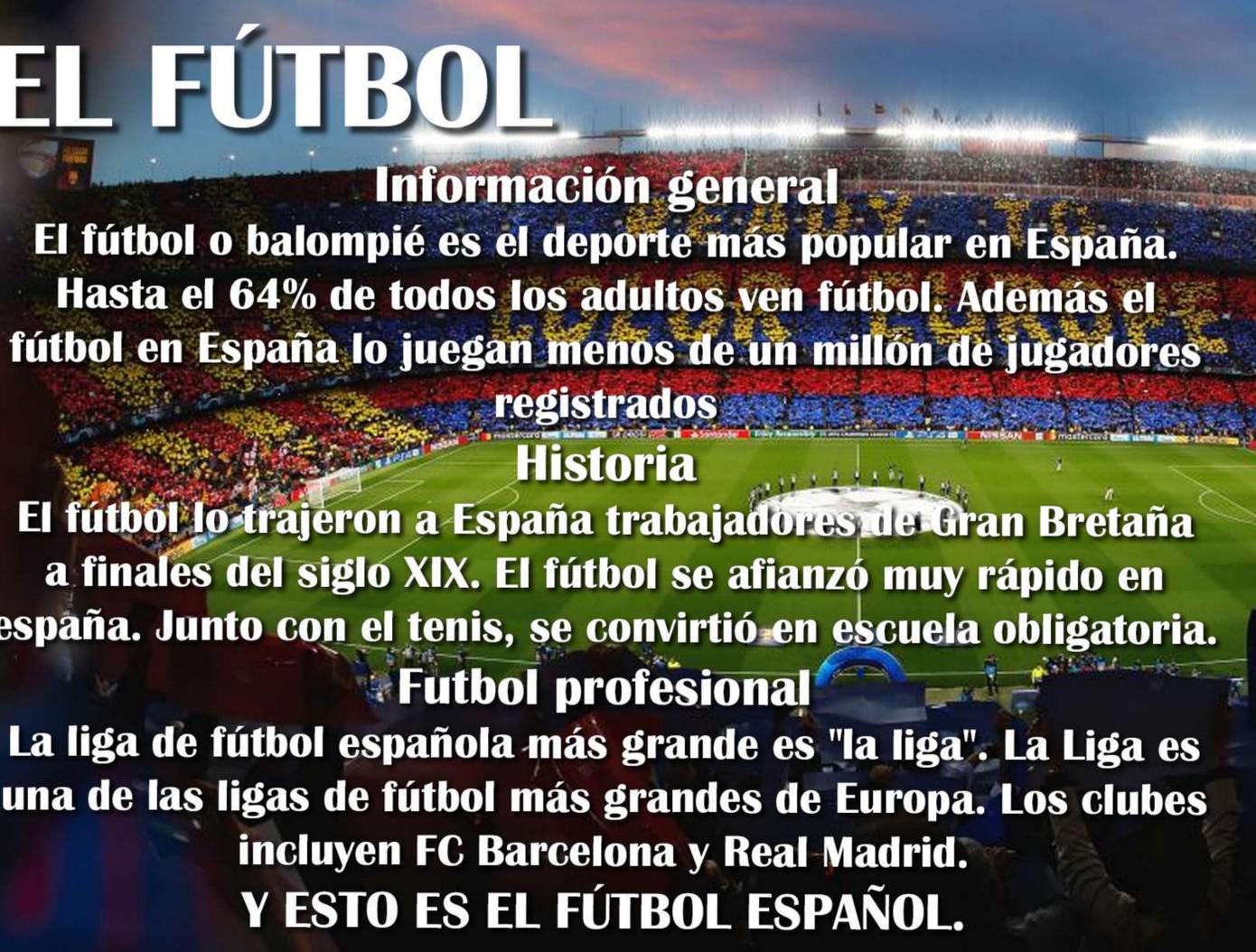
### Historia

El fútbol lo trajeron a España trabajadores de Gran Bretaña a finales del siglo XIX. El fútbol se afianzó muy rápido en España. Junto con el tenis, se convirtió en escuela obligatoria.

### Futbol profesional

La liga de fútbol española más grande es "la liga". La Liga es una de las ligas de fútbol más grandes de Europa. Los clubes incluyen FC Barcelona y Real Madrid.

**Y ESTO ES EL FÚTBOL ESPAÑOL.**



# Pulpo a La gallega

Una comida tradicional español es Pulpo a la gallega. Esta comida es el pulpo con las patatas y aceite de oliva virgin extra. Esta comida es típica por Galicia. Quien no haya probado el pulpo a la gallega está perdiéndose unos de los platos más representativos por gastronomía de España. Cualquiera que visite Galicia no debe dejar de degustarlo, en cualquier taberna, restaurante o en uno de los puestos de pulpeiras distribuidas estratégicamente por toda la provincia.



Los ingredientes son:  
el pulpo de 2kg  
1kg patatas  
aceite de oliva virgin extra  
sal gruesa  
pimentón dulce o picante  
(o mixto, depende del gusto  
de cada uno)  
agua

# Pulpo a La gallega

## Preparación:

Llena una olla grande con agua y ponla al fuego (no agregues sal). Cuando empiece a hervir, tenemos que “asustar” al pulpo. Esta técnica consiste en tomar el pulpo por la cabeza y sumergirlo y sacarlo del agua hirviendo tres veces (unos 5 segundos cada vez). Esto se hace para que la piel no se desprenda durante la cocción posterior. ponemos el pulpo en el agua y una vez que vuelva a hervir dejamos que se cocine unos 30 - 35 minutos. Aunque la gente recomienda cocinar el pulpo 18 minutos por kilo, no es una ciencia exacta y también depende de la habilidad que tengamos, por lo que conviene pincharlo de vez en cuando con un palillo para ver cómo se va desarrollando. Una vez terminado el tiempo de cocción, apaga el fuego y deja reposar el pulpo otros 15 minutos.

Pasar el pulpo a un bol y poner las patatas, bien limpias, con piel y cortadas por la mitad, en la misma agua. Déjalos cocer unos 15 minutos (dependerá del tamaño, así que de nuevo, es buena idea pincharlos con un palillo de vez en cuando para ver si están listos). En Galicia llaman cachelos a esta preparación de las patatas.



## Servido:

Retire la piel de las papas, córtelas en rodajas y colóquelas en el fondo del plato. Con unas tijeras de cocina cortamos los tentáculos del pulpo en trozos de 1 centímetro aproximadamente, la parte de la cabeza en trozos más pequeños y los colocamos sobre las patatas. Añadir sal gruesa y espolvorear con pimentón dulce o picante al gusto. Rocíe todos los ingredientes con aceite de oliva virgen extra.

# Callos

**Callos es una comida tradicional en Madrid. Es un goulasch que se prepara de los estómagos de res. A menudo se añaden garbanzos, salchichas y pimientos en callos. Hay otras variantes por ejemplo con chorizo o las alubinas en lugar de garbanzos o con el carne de cerdo, pero es necesario usar los estómagos también.**

**Callos se preparan en España desde el siglo diecisiete y en el pasado se llamaría manjar de estómagos. Luego los callos se hicieron famosos como la comida festiva e incluso fueron llevados a Filipinas donde se consideran una comida festiva y delicada donde también se sirven con arroz y ajo.**



# Callos

## Receta:

**Ingredientes:** 1 kilogramo de estómagos de res, 300 gramos de cerdo, 60 mililitros de vinagre blanco, 2 cebollas, 1 ajo, 6 tazas de agua, 2 hojas de laurel grandes, 8 gramos de pimienta negra, 225 gramos de chorizo español, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 pimientos españoles, 1 lata de garbanzos o alubinas y sal.

**Pasos para hacerlo:** Limpia los estómagos y coloque los en recipiente con agua fría con el vinagre durante 20 minutos y luego piqua los. Piqua una cebolla y el cerdo y pela el ajo. En una olla grande coloque los estómagos, el cerdo. Cubre con agua y hierve por un minuto. Escurre. Regrese los estómagos y el carne a la olla y agregue de agua suficiente para cubrir. Pon la de cebolla, todos menos tres dientes de ajo, hojas de laurel, pimienta negra y sal en la olla. Cocina despacio para 3 horas. Pique el chorizo y ponlo en el sartén con el aceite de oliva, segunda cebolla y 3 dientes de ajo picadas finamente. Retire del fuego y agregue los pimientos. Todo del sartén añada a la olla junto con los garbanzos o alubinas y cocine durante 15 a 20 minutos. Disfrute de la comida.



# Flan caramello

## El flan - crème caramel

Crème caramel es una delicadeza en España. Si no fuera porque hemos añadido una parte de nata, estaríamos preparando el clásico flan de huevo. La creme caramel, como su propio nombre indica, es igual de cremosa que el flan y podemos servirla de la misma manera.

## Un poco de historia para los curiosos.

Los orígenes del crème caramel no son claros y discutidos: los franceses, los ingleses y los españoles todos afirman ser los inventores originales del plato. Aunque el nombre es francés, algunos dicen que los franceses lo adoptaron de la custería inglesa. Cuando los árabes trajeron caña de azúcar a Europa, los cocineros españoles también descubrieron cómo hacer un custáceo dulce y delicado, un intercambio histórico que resultó en la creación del famoso crema Catalana. Sin embargo, la versión francesa se hace únicamente con leche entera o nata.



# Flan caramello

Récipe por 3 personas

25 g leche  
125 g nata  
50 g azúcar  
40 g yema  
100 g huevo  
Vainilla

Para el caramelo

30 g agua  
55 g azúcar

30 g agua para desglasar

En un cazo, juntar el agua con el azúcar, dejar caramelizar sin remover  
Desglasar con los otros 30 g de agua y repartir por el fondo de los moldes

Infusionar la leche y la nata con la vainilla

Batir los huevos y las yemas con el azúcar

Volver a calentar la leche y nata, volcar encima de la mezcla de huevos en  
forma de hilo. Colar

Verter en los moldes

Poner los moldes en bandeja con agua caliente. Hornear a 155° C, 30  
minutos. (Interior a 85°C)

Dejar enfriar y guardar en nevera

Desmoldar pasando un cuchillo alrededor del molde



# Leche frita

Leche frita es un postre delicioso muy típico de España. Es un budín a base de leche, cubierto con una envoltura crujiente hecha de harina y huevo. Puedes prepararla con pocos ingredientes básicos. Puedes prepararla el día anterior y pasarla por azúcar justo antes de servir, porque es un postre que se come frío. Leche frita es perfecta para las fiestas. Vamos a ver como se prepara.

Para preparar la leche frita necesitamos:

- 1 litro de leche
- 120 g de azúcar
- 120 g de maicena
- 1 piel de limón
- 1 piel de naranja
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 ramita de canela
- Para el rebozado:
- 3 huevos
- 50 g de harina
- Aceite para freír
- Azúcar para rebozar



# Leche frita

- 1) Vierte la leche en un cazo. Añade las pieles de limón y naranja, la ramita de canela, y el azúcar. Lleva el cazo al fuego y deja el cazo en el fuego 10 minutos para que la leche tome todos los sabores. Deja que hierva muy despacito.
- 2) Añade la maicena a la leche y remueve hasta que quede bien disuelta. Incorpora la vainilla.
- 3) Vierte la mezcla en una bandeja de plástico para que se enfríe.
- 4) Corta las porciones del tamaño que quieras con un cuchillo.
- 5) Reboza la leche frita-primero por harina, y luego por huevo batido.
- 6) Fríe la leche frita.
- 7) Justo antes de servir reboza con un poco de azúcar.

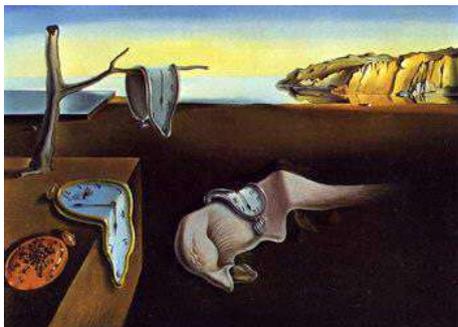


*Hola, en esa revista vamos a hablar de los artistas más famosos de España. ¡Vayamos!*

**SALVADOR DALÍ** 

¡Hola! Soy Salvador Dalí. Con nombre entero Salvador Dalí Domingo Jacint Dalí i Doménech. Nací el 11 de mayo de 1904, pero morí el 23 de 1989. Ahora tendría 117 años... . Pero... soy muerto.

En mi vida larga hice muchas cosas ¡y qué famosas! Fui un pintor de artes surrealistas. Me inspiré de mis sueños y mi imaginación. Podéis conocer la Persistencia de memoria, una imagen con los relojes disueltos. Además hice estatuas, ilustré libros y mucho más.. Incluso propuse un perfume.



Aunque soy una persona sola, soy la reincarnación de mi hermano muerto. Soy muy extravagante, mi mascota más favorita es un ocelote.

Ahora voy a deciros mi secreto... mi primer amor fue Helena Devuelin pero luego buscaba la empresa de hombres también.

Mi partner sexual ideal es un hombre con senos. Hize más de 1500 pedazos de arte... pero... No voy a lucir...  
¿Qué dices? ¿Mis quemaduras? ¡Ay sí! En 1984 estuve en un fuego de mi casa. no me mató pero dejó una marca . Morí 5 años después en paro cardíaco.

## ANTONIO GAUDÍ

*Ant. Gaudí*

¡Hola! Soy Antonio Gaudí. Nací el 25 de junio de 1852 y morí el 10 de junio de 1926. Tuve 74 años cuando la tranvía me mató a mí. Triste. Soy el fantasma. Quiero presentarte un poquito de mis trabajos más famosos. ¡Vamos!



Como primero tenemos ¡la Sagrada familia! El edificio que me mató. Literalmente. Cuando estaba mirando a la catedral la tranvía llegó. Como segundo, el momento de tensión... Park Güell! Precioso, ¿no? El parque fue para Eusebi Güell, industrial rico. Como tercero tenemos... (tambores)... ¡Casa Batlló! La casa fue por Josep Batlló-magnate textil. Ahora sabemos, dónde vivieron Güell y Batlló, pero ¿dónde vivió mi menda? El momento de sorpresa... en Park Güell. No literalmente, pero tuve la casa en el parque Ahora en mi casa hay un museo. De mismo. Suficiente por hoy. Hasta la vista!



## PABLO PICASSO *Picasso*

Hola, soy Pablo Diego José Francisco de Paula Juan Nepomuceno María de los Remedios Cipriano de la Santísima Trinidad Ruiz y Picasso. Nací el 25 de octubre de 1881 en España en Málaga. Soy un artista importante, principalmente en el campo de la pintura y la escultura. Mis padres son José Ruiz y Blasco y María Picasso y López.



Tengo 4 hijos y una hermana. He influido mucho en la dirección de arte en Europa. Mi amigo Georges Braque y yo somos los fundadores del cubismo. He pintado 13 500 pinturas en mi vida. 34 000 ilustraciones y 300 obras cerámicas. Mis obras notables son las Damas de Aviñón, Guernica, Tres músicos y Chicago Picasso. Y 8 de abril de 1993 muero en Mougins, Francia.