



**Beitrag:** <https://p.dw.com/p/3G994>

**Format:** Videobeitrag über die traditionelle mexikanische Konditorei

**Dauer:** 3:11 Min.

**Quelle:** Deutsche Welle

**Sendereihe:** Con sabor y saber: Hacia una cocina consciente

**Sendetermin:** 04.04.2019 • **Verfügbarkeit:** unbegrenzt

**Schlagworte:** Konditorei / Mexiko / Kuchen / Torten / Süßigkeiten / Tradition / Kultur

**Sprachniveau:** C1 (GER); fortgeschritten; Oberstufe (10.–13. Klasse)

**Sprache:** Spanisch (Mexiko)



Típicos dulces mexicanos que se suelen encontrar en los mercados callejeros | Foto: Getty Images

**Inhalt:** Das Video zeigt die Liebe der Mexikaner zu ihrer traditionellen Konditorei. Man kann förmlich die verschiedenen Kuchen, Torten und das Gebäck schmecken. Es werden charismatische Cafés und Bäckereien der Hauptstadt gezeigt, wo man zum einen die Geschichte Mexikos erleben und gleichzeitig die leckersten Desserts und Süßvariationen genießen kann, wie zum Beispiel das legendäre Café de Tacuba. Außerdem werden die Ursprünge dieser einzigartigen Konditorei erklärt und in ihrem Kontext erörtert.

## 2. ¿De qué producto o ingrediente de repostería estamos hablando? Relaciona cada definición con su significado correspondiente:

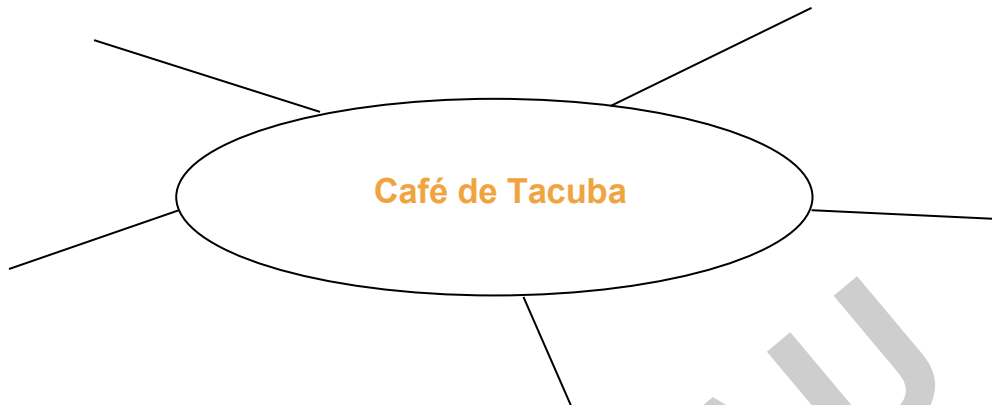
cuerno • bollo • pastel • 'mousse' • crema • bizcocho • merengue • galleta

- a) Dulce, normalmente de forma aovada y de color blanco, hecho con claras de huevo y azúcar, y cocido al horno: \_\_\_\_\_
- b) Masa de harina y manteca, cocida al horno, en la que habitualmente se envuelve crema o dulce, y a veces carne, fruta o pescado: \_\_\_\_\_
- c) Bollo de hojaldre de origen francés en forma de medialuna: \_\_\_\_\_
- d) Nata o sustancia grasa que podemos encontrar en la leche: \_\_\_\_\_
- e) Dulce blando hecho normalmente con harina, huevos y azúcar, que se cuece en el horno: \_\_\_\_\_
- f) Pieza esponjosa hecha con masa de harina y agua, y cocida al horno; sus ingredientes son leche, manteca, huevos, etc.: \_\_\_\_\_
- g) Espuma preparada con claras de huevo: \_\_\_\_\_
- h) Pasta compuesta de harina, azúcar y a veces huevo, manteca o confituras diversas que, dividida en trozos pequeños y moldeados en forma variada, se cuecen al horno: \_\_\_\_\_



Merengues, gaznates y muéganos típicos mexicanos. | Foto: Getty Images

5. Uno de los grandes protagonistas del vídeo es el Café de Tacuba.  
¿Cuáles son sus características principales?



## Después de la audición



Clásico flan de chocolate mexicano, llamado también 'pastel imposible'. | Foto: Getty Images

6. **Redacción.** Es hora de que escribas la receta de tu dulce favorito, ya sea mexicano o de cualquier otro país. Es muy importante que anotes todos los ingredientes y las medidas correctas. Acuérdate de ir paso a paso y de utilizar adverbios como: *antes de, después de, seguidamente, ahora, una vez que...*
7. **Debate.** Al final del vídeo se habla del peligro del azúcar para nuestro organismo. Cada vez consumimos más azúcar, que está en grandes cantidades no solo en los alimentos que compramos, sino también en las bebidas. ¿Crees que es exagerada la alarma o, por el contrario, hace falta concienciar más a la sociedad sobre los efectos dañinos del azúcar? ¿Deberíamos cambiar radicalmente nuestros hábitos alimentarios?  
**Prepara un debate en torno a estas cuestiones.**