

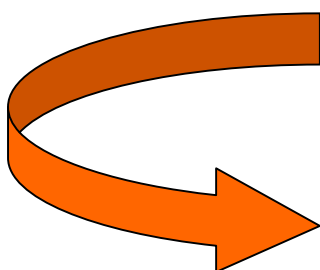


e-Europe

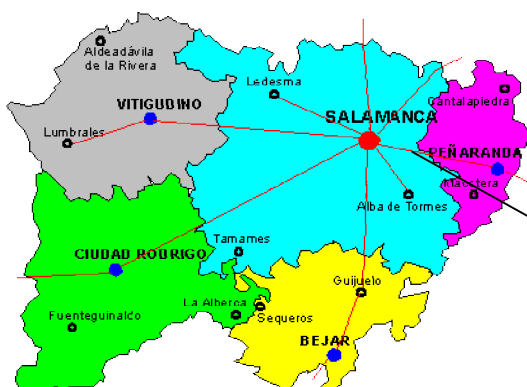
# TRADICIONES

Hola

Soy Ana, una niña de España. Tengo diez años y quiero mostraros las tradiciones de España y de mi región. Y quiero que recordéis de nuevo donde estamos, ¿de acuerdo?



Mi provincia es Salamanca



Cantaracillo

## COMIDA:

### PAELLA /TORTILLA DE PATATA



#### PAELLA (6 raciones)

##### Ingredientes:

- Pollo (alas, muslos)
- Costillas de cerdo troceadas,
- Conejo (Costillas, patas, etc.),
- Judías verdes y blancas (o habichuelas),
- Un pimiento rojo (a trozos grandes. 4 trozos por pimiento),
- Arroz
- Azafrán
- Caldo de pollo o agua (caliente)
- 1 tomate troceado
- 2 dientes de ajo
- Pimentón rojo (no picante)
- Aceite
- Sal

##### Preparación :

Se pone aceite en la paella (sartén donde se cocina la paella, y no paellero, como vulgarmente hay gente que lo llama), y se sofríe un poco el pimiento, sacándolo seguidamente. A continuación se sofríe la carne hasta que este dorada. Seguidamente se pone el ajo picado y las judías. Cuando doradas, rehogar el tomate un poco, añadiendo un poco de agua para que se cuezan la carne y la verdura.

Cuando esto este cocido, se añade el arroz (e incluso un poco de aceite si hace falta) y se sofríe un poco. Añadir el agua o caldo de pollo hirviendo (dos vasos por cada uno de arroz) unas cucharadas de pimentón y el azafrán.

Cuando empieza a hervir, se baja un poco el fuego, y se deja cocer.



## TORTILLA DE PATATA



**Paso 1:** Lavar y cortar las patatas en laminas finas. Una vez puesto el aceite a calentar se echan las patatas, añadiendo un poco de sal y se fríen. Truco: Si la tortilla gusta con las patatas más desechas puede ir deshaciéndose la patata con la rasera mientras se mueve. Cuando se vean doradas se apartan y es importante que escurran el aceite en un colador o en un plato con papel absorbente.

**Paso 2:** Se batan los huevos con un poco de sal y una vez batidos se añaden las patatas, mezclándolas bien con el huevo batido.

**Paso 3:** Se prepara de nuevo la sartén en el fuego con dos cucharadas pequeñas de aceite que cubran una lamina del fondo de la sartén. Se echa la mezcla del huevo y las patatas. Truco: mover agitando la sartén con habilidad para que no se pegue la tortilla. Cuando se perciba que está cuajada se pone una tapadera encima y se da la vuelta a la tortilla (es fácil, solo hay que hacerlo con seguridad). Se le puede dar vueltas hasta que quede dorada por ambos lados según el gusto... Y ya está nuestra tortilla de patata.

## GASTRONOMÍA TÍPICA DE CASTILLA Y LEÓN

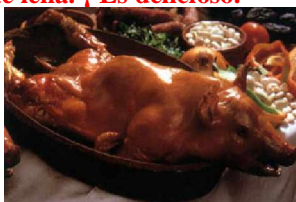
“Hornazo”: en la provincia de Salamanca hay una tradición de comer el hornazo el “Lunes de Aguas”(lunes después del Lunes de Pascua)



Embutido ibérico: obtenido de los productos del cerdo: jamón, chorizo y salchichón.



“Tostón”: pequeño cerdo dorado en horno de leña. ¡ Es delicioso!



“Huesillos”: dulces fritos que se comen por San José y por la Pascua Todas las abuelas cocinan esta receta. Yo ayudo a mi madre cuando ella los hace.



“Flores”: un postre muy crujiente y delicado.



## FOLKLORE y VESTIMENTAS

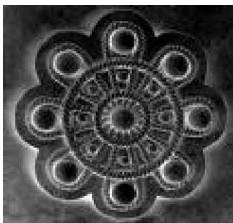
Las mujeres de mi pueblo celebran el 5 de febrero la fiesta de “Santa Águeda”, es muy divertido y entretenido. Las canciones, los bailes, los disfraces y los aperitivos reinan ese día.



### TRAJE Y BOTON CHARRO

Un **botón charro** es una joya perteneciente al folclore tradicional y popular de la provincia de Salamanca en España. El botón charro tiene materiales metálicos, llegando a ser en su formato de más valor en oro, aunque lo más común es la plata. Tiene forma redonda aplanada siempre con el mismo grabado en la parte frontal.

Se usa como botón en la ropa tradicional charra, y en la capa de hombres tradicional charra también de botón. Aunque como producto turístico se encuentra como llavero, abrebotellas, sujeta libros...



# JUEGOS POPULARES

**RANA:** Juego que consiste en introducir desde cierta distancia una chapa o moneda por la boca abierta de una rana de metal puesta sobre una mesilla.

El **juego de la rana** (en España) es un juego de lanzamiento de precisión múltiple, donde se intenta introducir diez fichas o discos de hierro en los múltiples agujeros que existen en la mesa de la rana. Algunos de ellos tienen obstáculos que dificultan la precisión del lanzamiento. Las partidas se celebran a diez tiradas. La rana da cincuenta puntos; el molino, veinticinco; el puente, diez; y el resto, cinco puntos. **La rana** es un juego tradicional de lanzamiento de precisión, en el que se lanzan diez fichas y discos de hierro, los cuales se deben introducir en diversos orificios de una mesa con una figura metálica de una rana. Algunos orificios tienen obstáculos para dificultar el objetivo.

Una partida tiene diez tiradas. La rana da cincuenta puntos; el molino, veinticinco; el puente, diez, y el resto, cinco puntos. Gana el jugador que consigue una puntuación mayor.



## CHAPAS

Se dibuja, con una tiza, un circuito o camino lleno de curvas, rectas, o estrechamientos. También se puede hacer una "carretera o circuito" sobre tierra usando las manos o una madera. Se marcan con una línea la salida y la meta. Cada jugador coloca su chapa en la línea de salida. Por turno, cada participante impulsa con un dedo su chapa (diversas técnicas), intentando avanzar el máximo recorrido sin salirse del circuito. Si después de tirar, la chapa queda dentro del circuito marcado, se deja donde está. En caso de que haya salido del circuito, retrocede al lugar desde donde tiró y espera un nuevo turno. El circuito puede complicarse con pequeños obstáculos que dificulten la carrera, como piedras o palitos... Con todo ello el juego se hará más emocionante. El primer jugador que consiga llegar a la meta será el ganador de la carrera.



## TABAS

Hacer diferentes acciones (fondos, picos...)

