

EL REGALO DE LA GALLINA

Los filósofos discutieron qué era anterior, si el huevo o la gallina, y nunca se pusieron de acuerdo.

Hace 4.000 años, siendo entonces las gallinas salvajes, vivían en el norte de la India sin que tuvieran protagonismo culinario, pues en los menús se utilizaban huevos de otras aves. Fue en Grecia donde se convirtió a la gallina en ave de corral. A partir de ese momento los huevos formaron parte de la repostería romana y Apicius inventó las natillas (leche, miel y huevos batidos).

Al final del Medievo el uso del huevo de gallina se extendió por toda Europa como ingrediente de una alimentación modesta y cotidiana. Los españoles llevaron las gallinas a América y cuajó una de las mayores colonizaciones culinarias de la historia de la gastronomía.

Los antiguos persas, chinos y griegos consideraban a los huevos como símbolo de la creación. Los romanos los colocaban en las tumbas de sus muertos, al igual que los indígenas de las islas del Pacífico.

Como se calcula que el mundo consume cada año 250 billones de huevos, no hay duda en calificarlos de alimento imprescindible.

1.- ¿Qué discutían los filósofos?

- | | | |
|--|---|---|
| - Si la gallina se podía adiestrar. | V | F |
| - Si el huevo era anterior a la gallina. | V | F |
| - La edad de las gallinas. | V | F |
| - Lo que comían las gallinas. | V | F |

2.- ¿En qué país se convirtió la gallina en ave de corral?

3.- ¿Cómo se llamaba quién inventó las natillas?

4.- ¿En qué época se extendió por toda Europa el huevo como ingrediente para la alimentación diaria?

- a. Prehistoria.
- b. Medievo o Medieval
- c. Antigua.
- d. Contemporánea.

5. ¿Quiénes llevaron los huevos a América?

- a. Los chinos y persas
- b. Los persas y griegos
- c. Los griegos y los romanos
- d. Los españoles

6. -¿Cómo consideraban los persas, los chinos y los griegos a los huevos?

7. ¿Qué cantidad aproximada de huevos se consumen al año en todo el mundo?

8.- Empareja estas palabras del texto con su posible significado.

1- Protagonismo

a) Necesario

2- Repostería

b) Edad Media

3- Medieval

c) Relacionado con los dulces

4- Cotidiano

d) Habitual

5- Gastronomía

e) Arte de preparar buena comida

6- Imprescindible

f) Importancia

9.- Además de los huevos de gallina, ¿de qué otras aves utiliza el hombre sus huevos en su alimentación?

Pato, ganso, pavo y oca V F

Gallos y gallinas V F

Codorniz V F

Avestruz V F

10.- Coloca cada número delante de una frase de manera que expliques, paso a paso, como se fríe un huevo.

Romper el huevo por la mitad.

Apagar la sartén.

Echar el interior del huevo en la sartén cuando el aceite este “chisporroteando”.

Poner la sartén en el fuego.

Con una espumadera ir echando aceite por el huevo hasta que éste vaya cogiendo un color blanco.

Echar una pizca de sal.

Dejar que el huevo se vaya haciendo hasta que los bordes estén un poco tostaditos (puntillita).

Echar aceite en la sartén.

Cambiar el huevo de plato. ¡ Ya está listo para comer con patatas fritas y ketchup!

Sacar de la sartén y ponerlo en un plato con un papel de cocina para absorber el exceso de aceite.

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10