



Poster: Frutas exóticas de América tropical

- 1 **Maracujá: la fruta de la pasión**
Nativa de Brasil, su aroma es inconfundible.
(Español) Die Maracujá (von der Passionblume)
- 2 **Papaya: una saludable sorpresa**
Originaria de Centroamérica, muy rica en vitaminas A, B y C.
(Español) Die Papaya (aus Zentralamerika)
- 3 **Tomate de árbol: de la familia del tomate, ¡pero dulce!**
También conocida como tamarillo, es originaria de Perú. Se usa en zumos, postres y ensaladas.
(Español) Die Tomate de árbol (Tamarillo) (Peru)
- 4 **Chirimoya: con forma de corazón, pero verde**
Crece en los Andes entre 1.000 y 2.000 m de altura. Es dulce y perfumada.
(Español) Die Chirimoya (Peru)
- 5 **Granadilla: muy jugosa, se come con cucharilla**
Dulce y delicada, crece en los climas medios desde México hasta Perú.
(Español) Die Granadilla (de México y Perú)
- 6 **Pitaya: ideal para calmar la sed**
Una de las frutas del cactus, se cultiva en Colombia, Ecuador, Nicaragua, Guatemala, México...
(Español) Die Pitaya (Cereus y Selenicereus) (Colombia)
- 7 **Uchuva: dulce y ácida al mismo tiempo, y además muy decorativa**
De cultivo fácil y rápido en Suramérica, en Europa se vende como una delicia.
(Español) Die Uchuva (Cayenne) (Suramérica)

* Das PDF mit den Rezepten zum Poster finden Sie unter www.klett.de



Spanisch Lehrwerke für die 2. Fremdsprache



Spanisch Lehrwerke für die 3. Fremdsprache und die sprachübergreifende Fremdsprache

Frutas exóticas de América tropical



W 520221

Ernst Klett Verlag GmbH
Bestellung
 Kundenservice
 Postfach 102645
 70022 Stuttgart
 Tel. 0711 · 66721333
 Fax 0711 · 988090099
www.klett.de



La granadilla y el maracuyá, las frutas de la pasión¹

(*Passiflora ligularis* y *Passiflora edulis*)

La **granadilla** crece en todos los climas medios² desde México hasta Perú. Es una fruta dulce³ que deja en la boca un sabor⁴ a miel⁵ y a flores silvestres⁶. Por lo general se come fresca. Pártela⁷ por la mitad (de un golpe o con un cuchillo) y come la pulpa⁸ con una cucharilla. Traga las semillas⁹, no las mastiques¹⁰.

El **maracuyá**, nativo de Brasil, contiene unas semillas de rico aroma. Por lo general se utiliza en zumos, salsas y postres¹¹. El agua es el principal componente de estas dos frutas.

Un poco de historia: Cuentan que los españoles del siglo XVI vieron en las selvas¹² americanas unas maravillosas flores de las que nacían unas frutas llenas de semillas. Por su forma y por sus semillas a los españoles se les parecieron a la granada¹³, una fruta que es símbolo nacional en España, y les dieron el nombre de “granadillas”. Con el tiempo se utilizaron las flores de estas frutas para explicar a los indígenas¹⁴ americanos la religión católica y la historia de la pasión¹⁵ de Cristo. Por eso dejaron de llamarse “granadillas” y comenzaron a ser llamadas “frutas de la pasión”. Se sabe que hay más de 400 especies.

1 taza de cubos de piña | 1 taza de rodajas¹⁶ de banano |
1 taza de cubos de papaya | 1 taza de cascos¹⁷ de naranja |
1 taza de semillas de granadilla | 1 taza de azúcar |
2 botellas de gaseosa con sabor a cola¹⁸

Salpicón de frutas¹⁹ con granadilla para 6-8 personas

1. Mezcla las frutas con el azúcar y deja en un recipiente durante una hora.
2. Añade la gaseosa y refrigera una hora más.

Sirve en copas con cucharilla.

1 taza de zumo de fruta | 1 sobre de gelatina sin sabor²⁰ |
1 lata de leche condensada azucarada²¹ |
3 claras²² de huevo

Esponjado²³ de maracuyá para 4 personas

1. Mezcla el zumo con la leche condensada.
2. Disuelve la gelatina en ½ taza de agua hirviendo²⁴ y agrega a la mezcla anterior.
3. Añade las claras batidas a la nieve²⁵, mezclando bien.
4. Pon en un recipiente y refrigera un par de horas hasta cuajar²⁶.

Sirve el esponjado solo o con salsa inglesa²⁷.

¹ la fruta de la pasión die Passionsfrucht

² el clima medio das gemäßigte Klima

³ dulce süß

⁴ el sabor der Geschmack

⁵ el miel der Honig

⁶ las flores silvestres die Waldblumen

⁷ partir teilen

⁸ la pulpa das Fruchtfleisch

⁹ la semilla der Samen

¹⁰ mastique zerbeißen

¹¹ el postre der Nachtisch

¹² la selva der Wald

¹³ la granada der Granatapfel

¹⁴ los indígenas die Ureinwohner

¹⁵ la pasión die Leidengeschichte

¹⁶ la rodaja die Scheibe

¹⁷ el casco der Würfel

¹⁸ una gaseosa con sabor a cola eine Cola

¹⁹ el salpicón de frutas der Obstsalat

²⁰ la gelatina sin sabor die Gelatine

²¹ leche condensada azucarada die gezuckerte Kondensmilch

²² la clara de huevo das Eiweiß

²³ el esponjado der (Maracuja-)Schaum

²⁴ hervir abkochen

²⁵ la clara batida a la nieve der Eischnee

²⁶ cuajar eindicken, gerinnen

²⁷ la salsa inglesa eine Art Vanillecreme



La papaya, una saludable¹ sorpresa

(*Carica papaya*)

Abrir una papaya es siempre una sorpresa por sus colores, que van desde el amarillo profundo² al naranja intenso, el rosa salmón³ y el rojo vivo⁴. Su sabor puede ser muy dulce⁵, un poco ácido⁶ o insípido⁷.

La mejor forma de comer la papaya es fresca. Córdala por la mitad, péjala⁸ con un cuchillo y saca las semillas⁹ con una cuchara. Desecha¹⁰ las semillas. Parte después la fruta en rodajas¹¹ y cómelas con cuchillo y tenedor.

Un poco de historia: La papaya es originaria del territorio entre lo que hoy es el sur de México y Nicaragua. Mil años antes de la llegada de los españoles a América ya era cultivada¹² en Perú. Cuando los españoles llegaron a América se asombraron¹³ porque el delgado y alto árbol de la papaya (puede medir hasta 10 metros) tenía muchas frutas enormes. Ellos llevaron la papaya a las Filipinas en el siglo XVI. De ahí su cultivo pasó a Tailandia, Vietnam e India. El capitán británico Cook la llevó a Hawai y los musulmanes¹⁴ la llevaron a África Oriental. Actualmente se cultiva en América, Asia y África.

*Ensalada: 1 papaya mediana | 100 gramos de jamón ibérico | 4 tomates cherry | 4-6 hojas de lechuga robele¹⁵
Vinagreta¹⁶: 4 cucharadas¹⁷ de aceite | 2 cucharadas de vinagre de módena | sal y pimienta*

Ensalada de papaya y jamón ibérico

para 2 personas

1. Corta por la mitad la papaya, péjala y quita¹⁸ las semillas.
2. Corta la papaya en rodajas.
3. Prepara la vinagreta.

Sirve en un plato las rodajas de papaya, pon encima el jamón ibérico, acompaña con la lechuga y los tomates cherry y baña¹⁹ con la vinagreta.



¹ saludable gesund

² profundo (*hier*) dunkel

³ el rosa salmón lachsfarben

⁴ el rojo vivo hellrot

⁵ dulce süß

⁶ ácido sauer

⁷ insípido geschmacklos, fad

⁸ pelar schälen

⁹ la semilla das Samenkorn

¹⁰ desechar etw. wegwerfen

¹¹ la rodaja die Scheibe

¹² cultivar anbauen

¹³ asombrarse sich wundern

¹⁴ el musulmán der Moslem

¹⁵ hojas de lechuga robele der Eichblattsalat

¹⁶ la vinagreta die Vinaigrette

¹⁷ la cucharada der Esslöffel

¹⁸ quitar herausnehmen

¹⁹ bañar (*hier*) beträufeln



El tomate de árbol¹: de la misma familia del tomate, ¡pero dulce!

(*Cyphomandra betacea*)

Pocas personas conocen muy bien el tomate de árbol. Originaria de los Andes sudamericanos, esta fruta se cultiva desde Venezuela hasta Argentina en climas templados² y fríos, entre 1.500 y 2.600 metros sobre el nivel del mar³, en zonas con temperaturas entre 15°C y 22°C.

El árbol es pequeño y la fruta, con forma de huevo, cuelga⁴ de la punta⁵ de las ramas⁶. Un árbol puede producir hasta 180 frutas al año.

Su sabor⁷ es semiácido⁸ y su aroma es muy sutil. La fruta puede comerse fresca pero no es el consumo habitual. Se usa principalmente en zumos y mermeladas.

Propiedades de la fruta:

- El tomate de árbol contiene mucha fibra, vitaminas A, B, C y K, y es rico en minerales, especialmente calcio, hierro y fósforo⁹.
- Fortalece¹⁰ la memoria¹¹.
- Reduce el colesterol¹².
- Es bueno para la vista¹³.

2 tazas de cubos de papaya | 1 taza de cubos muy pequeños de tomate de árbol | 2 cucharadas¹⁴ de zumo de limón | 3 cucharadas de miel | 2 cucharadas de ron

Papaya y tomate de árbol con salsa de ron¹⁵ y miel¹⁶

para 4 personas

1. Mezcla el tomate de árbol, el zumo de limón, la miel y el ron.
2. Refrigerera la mezcla durante 2 horas.

Sirve la papaya bien fría, con la mezcla de tomate de árbol encima.



¹ el tomate de árbol die Baumtomate

² el clima templado gemäßigt

³ el nivel del mar der Meeresspiegel

⁴ colgar hängen

⁵ la punta die Spitze

⁶ la rama der Zweig

⁷ el sabor der Geschmack

⁸ semiácido halbsauer

⁹ el calcio, el hierro, el fósforo das Kalzium, das Eisen, der Phosphor

¹⁰ fortalecer jmd./etw. verstärken

¹¹ la memoria das Gedächtnis

¹² el colesterol das Cholesterin

¹³ la vista die Sehkraft

¹⁴ la cucharada der Esslöffel

¹⁵ el ron der Rum

¹⁶ la miel der Honig



La chirimoya, con forma de corazón, pero verde

(*Anona cherimolia*)

Esta delicada fruta tiene un sabor ligeramente¹ parecido al de la pera². Se cultiva³ en la región andina de Perú y de las zonas ecuatorianas. Como el arbusto⁴ necesita calor y lugares altos, también abunda⁵ en lugares calientes como España, Israel, Egipto, Grecia, México y Ecuador.

Se recomienda comer la fruta fresca. Se parte por la mitad con un cuchillo, se quita⁶ el centro y luego, con una cucharilla, se come la pulpa⁷. Las semillas⁸ no se comen.

Un poco de historia: La chirimoya es llamada “el corazón de América” por su forma de corazón. Los pueblos precolombinos la cultivaron y la representaron en numerosas cerámicas que hoy se encuentran en el Museo de Antropología y Arqueología en Pueblo Libre, Perú. La palabra chirimoya viene de la lengua quechua y quiere decir “semillas frías”.

1 taza de pulpa de chirimoya | 2 cucharadas⁹ de zumo de limón | 4 cucharadas de azúcar | 1 taza de crema de leche batida¹⁰

Helado¹¹ de chirimoya

para 2-3 personas

1. Pasa la pulpa de la fruta por un colador¹² con la ayuda de una cuchara de palo¹³, hasta que solo queden las semillas.
2. Añade el azúcar y el limón a la pulpa.
3. Bate la crema hasta que espese¹⁴ y agrega a la pulpa de chirimoya.
4. Refrigera en un recipiente hasta que empiece a congelar¹⁵.
5. Bate de nuevo el helado hasta obtener una consistencia cremosa¹⁶.
6. Congela de nuevo.

Sirve con galletas¹⁷.



¹ ligeramente (*Adv.*) leicht

² la pera die Birne

³ cultivar anbauen

⁴ el arbusto der Strauch, der Busch

⁵ abundar im Überfluss vorhanden sein

⁶ quitar herausnehmen

⁷ la pulpa das Fruchtfleisch

⁸ la semilla das Samenkorn

⁹ la cucharada der Esslöffel

¹⁰ la crema de leche batida geschlagene Sahne

¹¹ el helado das Eis

¹² el colador das Sieb

¹³ la cuchara de palo der Holzlöffel

¹⁴ espesar (*hier*) steif werden

¹⁵ congelar gefrieren

¹⁶ cremoso, -a cremig

¹⁷ la galleta der Keks



La uchuva, agridulce¹ y muy decorativa

(*Physalis peruviana*)

Estas pequeñas frutas vienen dentro de una envoltura² que parece³ de papel y están cubiertas⁴ de un aceite de rico aroma. Tal vez por esta bonita envoltura natural, en Lima, a mediados⁵ del siglo XVIII, las mujeres las usaban como adorno⁶ en collares⁷ y en el pelo.

En Sudamérica las uchuvas se comen frescas o en compotas y postres. En Europa se usan con frecuencia para decorar platos elegantes. Sus principales consumidores en la Unión Europea son Inglaterra y Alemania.

El cultivo⁸ de la uchuva en los países tropicales de América es fácil y el árbol da frutas muy rápidamente. No tiene más de un metro de altura y crece⁹ bien en los mismos sitios donde crece el tomate.

Masa¹⁰: 3 tazas de uchuvas | 10 cucharadas¹¹ de harina | 6 cucharadas de azúcar | 2 huevos | 4 cucharadas de leche | 4 cucharadas de aceite | 2 cucharaditas¹² de polvo de hornear¹³
Batido¹⁴: 1 huevo | ½ taza de azúcar | ¼ taza de mantequilla

Pastel¹⁵ de uchuvas

Masa:

1. Mezcla¹⁶ todos los ingredientes del pastel, menos las uchuvas.
2. Coloca¹⁷ en un molde¹⁸ grande.
3. Clava¹⁹ las uchuvas en la masa.
4. Lleva al horno precalentado²⁰ a 180°C hasta que esté dorado²¹ el pastel (unos 20 minutos).
5. Saca²² del horno.

Batido:

1. Mezcla los ingredientes del batido hasta obtener una crema consistente.
2. Cubre²³ el pastel con la crema y hornea²⁴ otra vez a 180°C durante 10-15 minutos.



¹ agridulce süßsauer

² la envoltura die Hülle

³ parecer scheinen

⁴ cubierto, -a bedeckt

⁵ a mediados de in der Mitte des/von ...

⁶ el adorno der Schmuck

⁷ el collar die Halskette

⁸ el cultivo der Anbau

⁹ crecer wachsen, gedeihen

¹⁰ la masa der Teig

¹¹ la cucharada der Esslöffel

¹² la cucharadita der Teelöffel

¹³ el polvo de hornear das Backpulver

¹⁴ el batido (*hier*) der Guss

¹⁵ el pastel der Kuchen

¹⁶ mezclar mischen

¹⁷ colocar hineingeben

¹⁸ el molde die (Back-)Form

¹⁹ clavar hineinsetzen, -drücken

²⁰ el horno precalentado der vorgeheizte Ofen

²¹ dorado, -a (goldgelb) gebräunt

²² sacar herausnehmen

²³ cubrir bedecken

²⁴ hornear backen



La pitaya, ideal para calmar la sed¹

(*Hylocereus pitahaya*)

La pitaya es una de las muchas frutas del cactus. De sabor² dulce³ y delicado, se cultiva⁴ en las zonas calientes en Colombia, Ecuador, Nicaragua, Guatemala, México, Vietnam, Italia e Israel.

Para comerla fresca, córtala por la mitad con un cuchillo y saca⁵ la fruta con una cucharilla. Traga⁶ las semillas enteras⁷.

Un poco de historia: Cuenta la leyenda que en el siglo XII los aztecas estaban buscando un lugar para vivir. Durante casi dos siglos caminaron bajo soles muy fuertes, noches frías, viento y arena⁸, hasta que el dios Huitzipochtli les dijo: “Allí donde habita⁹ el águila¹⁰ pueden vivir”. En 1325, en una isla cerca del lago Texcoco, los aztecas vieron un águila que estaba sobre un cactus comiendo una serpiente¹¹.

En ese lugar fundaron¹² la ciudad de Tenochtitlán. Desde ese momento comenzaron a usar los frutos¹³ del cactus en su comida y lo convirtieron¹⁴ en símbolo nacional.

Cuando los españoles llegaron a América sintieron terror de estas plantas tan misteriosas. Luego quedaron encantados¹⁵ con ellas y hoy se cultivan también en el territorio español.

5 pitayas amarillas | 3 maracuyás | 2 sobres¹⁶ de gelatina sin sabor¹⁷ | zumo de 1 naranja | zumo de 1 limón | azúcar al gusto

Gelatina de pitaya, maracuyá y naranja

para 4 personas

1. Licúa¹⁸ por unos segundos la pulpa¹⁹ de las pitayas y el maracuyá con 1 taza de agua.
2. Cuela²⁰.
3. Disuelve la gelatina en 6 cucharadas de agua caliente y mezcla²¹ con el zumo de las frutas. Debes completar 2½ tazas. Si es necesario, agrega un poco de agua.
4. Vierte²² en un recipiente y refrigera.

Sirve con un poco de crema.



¹ calmar la sed den Durst löschen

² el sabor der Geschmack

³ dulce süß

⁴ cultivar anbauen

⁵ sacar herausnehmen

⁶ tragar herunterschucken

⁷ entero, -a ganz

⁸ la arena der Sand

⁹ habitar wohnen

¹⁰ el águila der Adler

¹¹ la serpiente die Schlange

¹² fundar gründen

¹³ el fruto die Frucht

¹⁴ convertir en (*hier*) zu etw. machen

¹⁵ encantado, -a begeistert

¹⁶ el sobre das Päckchen

¹⁷ la gelatina sin sabor die Gelatine

¹⁸ licuar (mit dem Pürierstab) mixen

¹⁹ la pulpa das Fruchtfleisch

²⁰ colar (durch)sieben

²¹ mezclar (ver)mischen

²² vertir schütten