Gmail **Alain Ruby <ajfruby@gmail.com>**

03/06/2021 - Cafe Hablante

Alain Ruby <ajfruby@gmail.com> 27 mai 2021 à 20:11
Brouillon

el Café Hablante *VIRTUAL* de la Casa Cousté
Próximo Café Hablante en la Casa Cousté: el 03 de Junio de 2021

https://join.skype.com/ot2JbUtkm7Ls

Niveles de lenguaje: *Expresiones coloquiales en español*

https://www.youtube.com/watch?v=wLeZ1huR6lM

Fichas de gramática: *El Condicional Simple y Perfecto (o compuesto)* *(vease el documento adjunto "*009_Condicional Simple / Perfecto (o compuesto)"*)*

Refranes y dichos: *¿Cuál es el equivalente francés de cada uno de estos proverbios?... ¡ si hay uno!*

a veces a un proverbio se encuentra uno de sentido contrario!

1. **Lo olvidado, ni agradecido ni pagado:** Se dice cuando uno se da cuenta de que no le van a devolver algo que ha prestado o un favor que ha hecho, porque el tiempo provoca que caiga en el olvido el préstamo o el favor.
2. **Más sabe el loco en su casa que el cuerdo en la ajena:** El dueño de un negocio sabe más de él, por poco que entienda, que otra persona que lo juzga de lejos y sin conocimiento alguno. Da a entender la importancia de la experiencia. Con este refrán se excusa a veces el comportamiento de alguien que resulta incomprensible, pero que tiene su fundamento aunque no es conocido porque no es discreto hacerlo público.
3. **Con ajena mano sacar la culebra del horado.**Censura a quien se sirve de la ayuda de los demás para empresas peligrosas.
4. **Antes de que acabes, no te alabes:** Recomienda prudencia, pues no conviene elogiarse por algo que todavía no ha llegado a su fin. La valoración definitiva exige concluir, no adelantarse confiadamente.
5. **Amigo que no da y cuchillo que no corta, si se pierden poco importa**: El egoísmo no cabe en la verdadera amistad, por lo que no importa perder la amistad de quien no está dispuesto a compartir lo suyo con los demás.
6. **Da Dios almendras al que no tiene muelas / Dios da mocos a quien no tiene pañuelo**: Se emplea con ironía para aludir a quien no puede aprovechar las riquezas o los beneficios que recibe. (Todavía se conserva en el lenguaje jurídico)

7. **Un médico cura, dos dudan, tres muerte segura** : Contiene un ataque directo contra los médicos. Se recomienda no ir mucho al médico.
8. **Quien bien ama, tarde (o nunca) olvida**: El amor verdadero se mantiene siempre vivo, sin verse afectado por el tiempo ni las circunstancias.
9. **Amigo (o amistad) de muchos, amigo de ninguno:** No es posible complacer y ser fiel a todos, porque de esa forma se acaba siendo desleal.
   Existe la forma **Amigo de bares, amigo de nadie**, aportada por un informante oral, para referirse a la falsa que es la amistad nacida en una noche de juerga. *¿Es una advertencia para mí?*
10. **Vida sin amigos, muerte sin testigos:** Quien carece de amigos, se verá solo en los momentos difíciles.

Fabulas y cuentos populares: La mujer que no discutía con su marido

Huesa del Común *es una villa y municipio de la provincia de Teruel. Tiene un área de 61,40 km² con una población de 69 habitantes y una densidad de 1,64 hab/km².* Huesa tiene un entramado urbano complejo, salpicado por varios portales y callizos que le aportan un gran encanto. A ello también contribuyen las calles estrechas y de pronunciada pendiente que apuntan simbólicamente hacia su castillo medieval. Todavía perviven algunos elementos como verjas, puertas de madera muy trabajadas y casas señoriales.

http://www.huesa.com/index.html

Juan y María estaban casados hacía poco y vivían felices en el pueblo de Huesa del Común. Nunca discutían y se querían mucho. María siempre asentía lo que decía Juan porque así debía ser en aquel tiempo en el que mandaba el marido y no se planteaba el problema de la igualdad entre el hombre y la mujer. Pero una tarde, cuando Juan volvía de casa se encontró a un amigo, que le preguntó:

-¿Qué tal te llevas con María, Juan?

Juan respondió:

-Muy bien, cómo me voy a llevar, siendo como es: trabajadora, limpia, arreglada y poco habladora.

-No todo será un camino de rosas. A mí me parece que María es un poco mandona y tiene mal genio y que, por consiguiente, tenéis que discutir mucho.

-Eso no ocurre nunca, respondió Juan.

-Será porque eres un calzonazos, le espetó el amigo.

-Eso ya es ofender y si no fuéramos amigos... María y yo no discutimos porque todo lo que digo le parece bien y punto.

-Pues me gustaría probar eso.

-Cuando quieras y como quieras, le contestó Juan.

El amigo le dio las siguientes razones:

-Mira, Juan, María y tú no discutís nunca porque todo lo que mandas es razonable; pero si le mandas alguna cosa disparatada ya verás como no quiere hacerla.

Y Juan respondió:

-Pues dime tú lo que quieres que le mande

Y el amigo le dijo:

-Hoy, cuando vayas a casa, dile que entre el burro hacia atrás. Ya me contarás mañana lo que te responde.

Se despidieron. El amigo se fue para su casa y Juan para la suya. Al poco rato, María sintió que Juan llegaba a casa y le gritó:

-Juan, ¿bajo a ayudarte?

Juan le respondió:

-Lo que quiero es que **metas** al burro, con la carga, hacia atrás.

María, tras muchos esfuerzos y palos, consiguió meter el burro a la cuadra hacia atrás. Después se dirigió a su marido y le dijo:

-**Vaya burro más burro**, no quería entrar para atrás y yo ya estaba harta siempre de verlo entrar para adelante; alguna vez tenía que cambiar.

Cenaron. Al día siguiente, cuando el amigo le preguntó si había discutido, contestó:

-No he tenido motivos, le he pedido una cosa absurda y a ella le ha parecido bien y la ha hecho.

El amigo se quedó pensativo y le dijo a Juan:

-¿Sabes lo que te digo? Que tu mujer es muy astuta. Pruébala otra vez. Esta noche rómpele toda la vajilla, eso le dolerá y verás cómo, por fin, discutís.

Por la tarde, como todos los días, Juan regresó a casa. Cuando María lo sintió llegar fue a ayudarle a meter el burro, hacia atrás, y a descargar. Luego, ambos subieron a la cocina y Juan se puso a tirar los platos por la ventana: más tarde, las ollas, las cacerolas y el resto de la vajilla. Cuando se iba a sentar, ve que María le trae una olla grande y le dice:

-Te falta ésta que estaba escondida, tírala y así podremos comer en vajilla nueva. Has hecho bien en romperla, estaba vieja y fea.

Aquella noche, al no tener vajilla, no cenaron; pero Juan se calló porque tenía él la culpa. Al día siguiente, se encontró con su amigo y le dijo:

-Sabes lo que te digo, que me quedé sin cenar por tus consejos y no discutí con María como tú pretendías. Ella sigue, en todo, dándome la razón y no contradiciéndome.

Su amigo le dijo que María era muy astuta, pero que debía seguir probándola y provocándola. Primero la había probado en el trabajo, luego en el dinero, ahora debía probarla en el amor propio. Y le sugirió a Juan que esa misma noche, cuando María le preguntara por la merienda que quería llevar al otro día al campo, no le respondiera y que, cuando se la pusiese, la tirase al suelo al no encontrarla de su agrado. Le aseguró que María no aguantaría eso.

Por la noche, cuando María le preguntó qué quería para merienda, Juan no le respondió. María, sin embargo, madrugó mucho y le preparó conserva frita, tortilla de patata, costillas de ternera y sardinas. Estaba tan azorada guisando que no se dio cuenta de que una gallina había entrado a la cocina y picoteaba las migajas que había por el suelo. Mientras Juan se levantaba y se vestía, María puso la tortilla en un plato, las sardinas en otro, la conserva en otro y las costillas en otro; en eso vio a la gallina y la espantó. La gallina en su vuelo subió a la mesa y se hizo cacas. Entonces entraba Juan, María no tuvo más tiempo que de poner un plato, **boca abajo**, para tapar la suciedad de la gallina y le dijo a Juan:

-Mira, Juan, como anoche no me dijiste la merienda que querías, pensé que estarías desganado; por eso, te he guisado las cosas que más te gustan. Dime de ellas la que quieres.

Juan se puso furioso, furioso por no poder coger a su mujer en un tropiezo, furioso por no poder discutir, y llevado de la ira dijo:

-Una mierda, es lo que quiero.

María, con tranquilidad, con sosiego, con la seguridad del que se sabe protegido por la fortuna, levantando el plato que tapaba la caca de la gallina, le contestó:

-Tómala; aquí está.

Desde ese mismo momento, Juan se convenció y convenció a su amigo provocador de que nunca lograría enfadarse ni discutir con su esposa, María.

Metas: subjonctif présent de meter *(ver el subjuntivo... de un próximo café hablante!* . 😁)

Vaya burro más burro: Vaya puede anteponerse a un sustantivo con la intención de exagerar las propiedades positivas o negativas de la palabra en cuestión. Su efecto dependerá del contexto enunciativo y de la entonación:

"¿Otra vez se quedó dormido? ¡Vaya secretario que tienes!" = podríamos reemplazar la palabra «vaya» por «La verdad es que tu secretario es muy ineficiente»

"¡Vaya cena has preparado!" = «¡Qué plato delicioso has preparado!».

Boca abajo (Tb. bocabajo):

loc. adv. Con el cuerpo tendido con la cara hacia abajo.

loc. adv. En posición invertida

loc. adv. En estado de sometimiento a la voluntad despótica de otra persona.

Boca arriba (Tb. bocarriba): .

loc. adv. Con el cuerpo tendido de espaldas.

loc. adv. En posición normal o no invertida.

¿Comó hacer?....melocotones al vino tinto.

Esta receta, además de ser súper sencilla y rápida, es apta para prácticamente todo el mundo. Es una manera innovadora, fresca y deliciosa de consumir esta deliciosa fruta rica en fibra que nos ayuda a mejorar el tránsito intestinal. Además, los melocotones también destacan por su alto contenido en potasio, yodo y magnesio.

Un tradicional postre que se consume durante todo el año pero, sobre todo, el 12 de Octubre en Aragón, en honor a la Virgen del Pilar, patrona de esta comunidad y de Zaragoza.

Ingredientes para 4 personas

4 melocotones maduros
1 litro de vino tinto
2 ramas de canela
100 gramos de azúcar
1 limon

Receta completa

Para obtener un mejor resultado a la hora de elaborar la receta, lo ideal es que escojas un vino tinto de calidad así como melocotones que estén bien maduros, es decir, amarillos y con la piel bien pegada al hueso. Este postre es, en definitiva, una opción perfecta tanto para salir de lo habitual como para comer de forma equilibrada. Sin embargo, no hay que pasar por alto la gran cantidad de azúcar que contiene por lo que, para los que quieran prescindir de ella, se puede sustituir por un edulcorante natural como la stevia.

Elaboración

- En primer lugar, vierte el vino tinto en un cazo amplio y ponlo en el fuego a una intensidad media. Cuando empiece a hervir, emplea un encendedor y acerca su llama para que el vino se flambee y se quemen así los alcoholes (oh!).
- Una vez se haya apagado la llama, añade al vino la corteza del limón, el zumo del mismo limón, el azúcar o edulcorante escogido y las dos ramitas de canela y deja que hierva.
- Mientras se cocina el vino tinto con el resto de ingredientes, pela los melocotones y, sin cortarlos, añádelos al cazo. Deja que se cocine la mezcla durante una hora a fuego lento hasta que compruebes que los melocotones están suficientemente tiernos. Cuando esto ocurra, retíralos de la olla y déjalos enfriar.
- Una vez retirados los melocotones, aumenta la intensidad del fuego y deja que el caldo hierva a fuego fuerte para que reduzca y se consiga una textura más sólida, parecida a la del caramelo.

Cuando esté lista y los melocotones estén bien fresquitos, sirve en un plato hondo los melocotones ya troceados y vierte sobre ellos el caldo de vino tinto. Este postre, sin embargo, se puede consumir tanto en frío como en caliente. Si optas por servirlo en caliente, una forma de degustarlo es añadiendo una bola de helado del sabor que tu

prefieras para conseguir un contraste que te encantará a ti y a quienes degusten este delicioso postre tradicional.

Antonio Machado - "Retiro" - poemas del Alma.

(véase el documento adjunto: *020_001 Antonio Machado_Retrato.pdf)*

Maison Cousté: 19 rue Cousté - 94230 Cachan (01 45 46 67 15)
Alain (06 88 68 53 25)

---

2 pièces jointes

009_Condicional Simple_Perfecto.pdf
163K

020_001 Antonio Machado_Retrato.pdf
251K