

**Café Hablante - Skype del 24 /06/2021**

Alain Ruby <ajfruby@gmail.com>
Brouillon

8 juin 2021 à 19:15



Café Hablante virtual de la Casa Cousté del 24 de junio de 2021 .

(<https://join.skype.com/ot2JbUtkm7Ls>)

"Es detestable esa avaricia espiritual que tienen los que sabiendo algo, no procuran la transmisión de esos conocimientos" Miguel de Unamuno.

¿Qué es el café hablante?

El café hablante es un lugar donde la gente se reúne para hablar español en un ambiente amistoso. Nadie juzga a nadie y nadie tiene otro propósito que el de ayudarse mutuamente y compartir sus conocimientos con todos. En el café hablante venimos cuando queremos, nos quedamos si podemos y siempre estamos contentos de encontrarnos allí...



"hace falta..."

No me hace falta una mujer, lo que me hace falta es una tortilla...



<https://www.youtube.com/watch?v=vOqdi4Oias>

Fichas de gramática: ... usar tan y tanto ...

Tan y tanto se utilizan en el idioma español en las comparaciones, en locuciones adverbiales o para intensificar la magnitud de un nombre.

- **Tan:** es la forma abreviada (apócope) de 'tanto o 'tanta'. Se utiliza delante de adjetivos y adverbios (excepto con 'más', 'menos', 'mayor', 'menor', 'mejor' y 'peor').
Eres tan alto como yo. **No decimos:** ~~Eres tanto alto como yo.~~
Caminó tan lentamente como una tortuga. **No decimos:** ~~—Gaminó tanto lentamente como una tortuga.~~
- Se utiliza para intensificar la cualidad que indica el adjetivo o el adverbio.
Habla tan rápido que no le entendía. **No decimos:** ~~Hablaba tanto rápido que no le entendía.~~
¡Qué casa tan antigua! **No decimos:** ~~¡Qué casa tanta antigua!~~
- Se utiliza como adverbio demostrativo en oraciones negativas siempre delante de adjetivos y adverbios.
No conduzcas tan deprisa. **No decimos:** ~~No conduzcas tanto deprisa.~~
- **Tanto:** Se encuentra delante de un nombre para expresar semejanza entre algo que el oyente ya conoce y el término con el que es comparado.
Decimos: Hace tanto frío como en Siberia. **No decimos:** ~~Hace tan frío como en Siberia.~~
- Se utiliza para determinar la duración o frecuencia de la acción que expresa el verbo.
Nevó tanto en un día que el pueblo quedó incomunicado. **No decimos:** ~~Nevó tan en un día que el pueblo quedó incomunicado.~~
Compra tanto en esa tienda que le hacen descuento. **No decimos:** ~~Compra tan en esa tienda que le hacen descuento.~~
- También tiene la función de conjunción.
Tanto Andrés como Ana son de Galicia. **No decimos:** ~~Tan Andrés como Ana son de Galicia.~~
- Además, se utiliza en varias locuciones adverbiales como: por lo tanto, al tanto, etc.
Por lo tanto, él es el ganador. **No decimos:** ~~Por lo tan, él es el ganador.~~

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. **Dijo el asno al mulo :« Anda para orejudo. »:** Alude a las personas que critican en otros los mismos defectos que ellos tienen. Se recrimina la contradicción que supone criticar a otro defectos que uno es el primero en tener
2. **Más tira moza que sogá:** Significado: Alude al poder que ejerce en el hombre la pasión por una mujer.

3. **Haz bien y no mires a quién / Haz bien y no cates a quién; haz mal y guárdate:** Muestra que se debe hacer el bien de forma desinteresada. Existe la forma irónica **Haz el mal y no mires a cuál.**
4. **Las burlas se vuelven veras:** Recomendación de discreción con las bromas para evitar que sean dañinas y ofensivas.
5. **Burla burlando, vase el lobo al asno:** Como quien no quiere la cosa cada cual se acerca a lo que le gusta o necesita. Se emplea con frecuencia para referirse a quien actúa de forma disimulada, malintencionada o maliciosa, cuando lo único que busca es su interés.
6. **Al burro muerto, la cebaba al rabo.** Reprende a quienes pretenden ayudar o poner remedio fuera de tiempo, cuando ya es demasiado tarde y ha pasado la ocasión oportuna, por lo que ya no puede surtir efecto.
7. **Quitando la causa, se quita el pecado / Quien quita la ocasión, quita el pecado:** Recomendación de huir de las oportunidades que pueden llevar a cometer malas acciones o que pueden evitar daños.
En el siglo XX, surge una nueva variante al sustituir pecado por peligro: **Quien quita la ocasión, quita el peligro.**
8. **Oración de perro no va al cielo:** Si se desea pedir algo, conviene ser breve y sincero, sin gastar muchas razones ni emplear malos modos, pues no se consigue lo que se pide mal o de mala gana.
9. **El comer y el rascar, todo es empezar.** se utiliza para animar a alguien a iniciar algo que no le agrada, o para que coma quien se confiesa desganado. En un sentido más amplio, señala que lo más difícil de cualquier empresa es el comienzo. En ocasiones se dice a quien está algo remiso a tomar alimento, por cortesía.
Se emplea la segunda parte (Todo es empezar) con el mismo sentido que la frase proverbial El primer paso es el que cuesta. Se puede alterar la forma del refrán para anunciar, por ejemplo, en un concurso: rascar y ganar, todo es empezar (dicho en diciembre de 2012).
10. **Detras de la cruz esta el diablo.** Suele aplicarse a los hipócritas que tratan de ocultar sus vicios bajo la apariencia de virtud.
11. **Más vale pecar por carta de más que por carta de menos:** Recomendación de que es preferible excederse a no llegar.
12. **¿Quién le pone el cascabel al gato?:** Alude a la dificultad o imposibilidad de realizar algo por ser peligroso. Expresa la falta de voluntarios para tomar una determinación provechosa para todos, porque su puesta en práctica resulta muy arriesgada.
Observaciones: De origen literario, esta frase proverbial procede de la fábula de los ratones (Esopo), en la que estos proponían poner un cascabel al gato para saber cuándo se acercaba y tener así tiempo de huir.
13. **Unos tienen la fama, y otros cardan la lana:** En ocasiones, se llevan los beneficios quienes no han trabajado para conseguirlos. También se refiere a que a algunos se les achaca algo negativo cuando en realidad otros hacen igual o más. En este caso, no se trata de que no se hace justicia a efectos de recompensa económica, sino más bien de moral. Se dice con cierta ironía.
14. **Ira de hermanos, ira de diablos:** Advierte de la gravedad que pueden alcanzar los efectos de la enemistad y el rencor entre hermanos, y también entre personas unidas por parentesco.
15. **El exceso de virtud es defecto:** Conviene alejarse de los excesos y acercarse al término medio, lo que resulta siempre deseable.

Fabulas y cuentos populares: La viuda mandona

mandón, na: adj. Que ostenta demasiado su autoridad y manda más de lo que le toca.

Había una viuda que era muy mandona y entonces le salió un novio y los amigos le decían:

-Como te cases con la mandona estás listo.

Pero se casó con ella y cuando vino de viaje de novios le dijo:

-Vamos a darle una vuelta a la finca para yo conocerla.

Entonces se llevó a una burra que tenía con la merienda y, cuando la burra se iba para el trigo, él le decía:

-Como te vayas al trigo te vas a enterar, que yo las cosas sólo las digo una vez.

Entonces la burra se fue al trigo, él sacó una navaja y mató a la burra. La mujer empezó a chillarle y él le dijo:

-Cállate la boca que yo las cosas sólo las digo una vez.
 Entonces le quitó el pellejo a la burra y le dijo:
 -Ya te puedes tender en lo alto del pellejo.
 Ella dijo que no y él le contestó:
 -Yo las cosas sólo las digo una vez.
 Cuando se tendió encima del pellejo, agarró y lo cosió y le puso una candela al lado y cuando el pellejo se iba encogiéndose él le preguntaba de quién era la finca y ella contestaba:
 - "Tuya".
 -¿De quién son las vacas?
 -Tuyas.
 Era la feria del pueblo y se llevó unos becerros a venderlos, se gastó el dinero y decían los amigos:
 -Cuando vuelvas te vas a enterar, tu mujer te va a dar una paliza.
 Y él dijo:
 -Me apuesto algo con ustedes que no pasa nada.
 Compró una bandurria y, al llegar a la casa, los amigos decían:
 -Anda, que se ha gastado todo el dinero.
 Entonces él le cantó una copla:
 De la feria de Medina vengo y te traigo una bandurria,
 lo que quiero es que te acuerdes
 del pellejo de la burra.
 Ella contestó:
 Muy bien que has hecho,
 como tuyo que era
 puedes hacer lo que quieras.
 Y los amigos perdieron la apuesta.

¿Comó hacer?... Gachas

En origen era comida de pastores y gente del campo, consumida sobre todo en los fríos días de invierno. Este plato se consume popularmente en un corro alrededor del "perol" o sartén que se ha utilizado para la elaboración, con una cuchara o con un simple trozo de pan pinchado en la navaja o cuchillo y que se moja en las gachas. Es habitual que el pan esté "asentado", es decir, algo duro para que sea más resistente al ser pinchado y mojado en las gachas y que no se desprenda, por lo que se suele recomendar que sea pan del día anterior. *Las gachas fueron un plato muy popular por las generaciones de los abuelos actuales, ya que era una receta elaborada, con alimentos frescos y muy saciantes. Por eso, era muy común consumir las famosas gachas en invierno o durante el almuerzo o la comida, porque permitían a quien las comiese sentirse lleno durante más tiempo a lo largo del día y hasta la hora de la cena, por ejemplo.*

Aunque en la actualidad se suelen conocer más las gachas de avena, sobre todo para el desayuno de aquellos amantes del deporte o de la vida sana, las gachas manchegas tienen una preparación más elaboradas y son más recomendables para la hora de la comida, ya que son una fuente de proteína y grasas saludables que te ayudarán a llenar el estómago durante más tiempo, a la vez que podrás disfrutar de su intenso y delicioso sabor.



Ingredientes para 20 unidades

200 gramos de panceta

125 gramos de harina de trigo

100 gramos de chorizos fresco
 Aceite de Oliva Virgen Extra
 1 cucharada de sal
 1 cucharada de pimentón
 1 puñado de perejil
 1 guindilla seca pequeña
 1 vaso de agua

Cómo preparar las gachas manchegas

Para empezar, se debe cortar la carne de cerdo, la panceta, a dados, es decir, trozos grandes y cuadrados. Este tipo de carne tiene bastante grasa, pero no debe retirarse, puesto que será la que le dará un sabor más intenso a la receta. Así pues, se preparará una sartén con un dedo de aceite de oliva virgen extra y se pondrá a fuego medio. Una vez el aceite esté bien caliente se podrán ir añadiendo los trozos de panceta que deberán ir dorándose por todos los lados por igual, por lo que deberán ir girándose constantemente si no se quiere que se puedan llegar a quemar.

Una vez la carne esté crujiente por fuera y melosa por dentro podrá retirarse del fuego. Coloca un papel de cocina encima del plato o superficie donde vayas a dejar los trozos de panceta para que pueda absorber el exceso de aceite que hayan podido acumular mientras se freían.

Se podrán quitar del fuego cuando estén crujientes por fuera y melosas por dentro.

En la misma sartén, retira un poco del aceite que has utilizado para freír la panceta y el chorizo y deja solamente una pizca del mismo en ella. Deja que se caliente un poco y añade la harina con un poco de agua. Ves incrementando la cantidad de agua en la sartén con tal de quedarte con una masa espesa, controlando que no quede demasiado líquida ni demasiado compacta, como si fuese una papilla de bebé. Una vez consigas la textura deseada, añade el pimentón, la sal y la guindilla y remuévela bien para que queden todos los ingredientes bien integrados en la mezcla. A continuación añade el chorizo y la panceta para terminar de integrar bien todos los ingredientes y continúa removiendo la mezcla con el fuego muy bajo.

Una vez que tengas todos los ingredientes bien removidos podrás servir.

A la hora de servir, puedes acompañar tu plato con alguna salsa oriental, con ketchup, para mojar tus croquetas como si fueran nuggets de pollo, por ejemplo, o con el acompañamiento que más te apetezca para completar una comida o cena. Lo que no hay duda es que estas croquetas solas están deliciosas por sí mismas, no necesitan nada más.

Federico García Lorca «Mi niña se fue a la mar» (véase el documento adjunto: 016_Lorca_Mi nina se fue a la mar.pdf)



<https://www.youtube.com/watch?v=BGPRB6PHqul>

Maison Cousté:

19 rue Cousté - 94230 Cachan (01 45 46 67 15)

Alain (06 88 68 53 25)



016_Lorca_Mi nina se fue a la mar.pdf

191K