

Responde a estas preguntas antes de leer el texto y comprueba después de la lectura si has acertado.

Preguntas	Antes de leer	Después de leer
1- ¿Crees que los españoles se divierten todos de la misma manera?		
2- ¿Van todos a los mismos sitios?		
3- ¿A qué hora crees que suelen empezar los adultos sus noches de marcha?		
4- ¿Qué quiere decir "poner bote"?		
5- ¿Coinciden en alguna afición jóvenes y adultos?		

Ahora lee el siguiente texto:

## DOS MUNDOS DE DIVERSIÓN

Según los datos proporcionados por la empresa ENCUESTEL, S.A. sobre una encuesta realizada en varias ciudades españolas, la forma de divertirse de los jóvenes y adultos es muy diferente.

Tanto unos como otros prefieren salir a quedarse en casa; la diferencia estriba en la hora de volver. Los adultos suelen volver sobre las dos o tres de la mañana, **en cambio**, los jóvenes optan por aprovechar hasta la mañana siguiente, **así que** la mayoría suele cenar en casa para poder gastar libremente el poco dinero que tienen, o que sus padres les dan, en la larga noche que les espera, "haciendo botellón" en las calles y plazas, para rematar la noche en un pub o en una discoteca.

En segundo lugar, los que van llegando a los treinta y los más mayores prefieren ir a cenar con los amigos a un restaurante, o bien tapear en medio de conversaciones que se entremezclan unas con otras y que dan comienzo a una noche llena de vida. **Por esta razón**, suelen reunirse antes, a eso de las nueve o las diez de la noche, principalmente porque les gusta salir a cenar a un restaurante. Cena, tapas, pinchitos..., el adulto siempre acompaña sus copas con algo de comida.

Además, son diferentes los locales a los que acuden. **Por un lado**, jóvenes y treintañeros van de copeo a bares, discotecas y, como señalábamos más arriba, muchos al aire libre. Estos locales se encuentran en zonas peatonales que permiten ir de bar en bar sin andar mucho.

**Por otro lado**, los adultos prefieren lugares cerrados (excepto en verano, donde todos, sin distinción



de edades, acuden a las terrazas), **es decir**, ambientes más tranquilos, para poder charlar y pasar una noche agradable con los amigos.

A lo que no se resiste ningún grupo de edad es a la afición por el cine; la sesión preferida es la de la noche.

Y, de igual manera que hay distintas maneras de diversión, **también** hay diferentes costumbres a la hora de pagar. Está el "bote", forma de pago frecuente entre jóvenes y adultos que consiste en aportar una cantidad establecida por todo el grupo para pagar lo que se consume. Pagar a medias, o "a escote", es más bien para cuando van a comer o cenar en grupo. Si se trata de consumiciones más pequeñas, lo normal es que unas veces invite uno y después otro: está mal visto pagar cada uno su consumición y además es más práctico y cómodo, **aunque** existe el peligro de que alguno no pague en toda la noche.

**En definitiva**, para los jóvenes y adultos cada fin de semana es único; unos disfrutarán del cine, otros tapeando o bailando, **pero** la mayoría sale a la calle y se divierte.

**Aquí tienes tres definiciones de algunos términos y expresiones que aparecen en el texto. Solo una es correcta.**

1. Optar por	<input checked="" type="checkbox"/> a. Elegir <input type="checkbox"/> b. Obligar a alguien a hacer algo <input type="checkbox"/> c. Rechazar algo
2. Hacer botellón	<input type="checkbox"/> a. Botella grande <input type="checkbox"/> b. De la palabra bote: dar un gran salto <input checked="" type="checkbox"/> c. Una forma de diversión de los jóvenes
3. Ir de coqueo	<input type="checkbox"/> a. Ganar trofeos <input checked="" type="checkbox"/> b. Beber vasos de vino u otros <input type="checkbox"/> c. Tener una colección de copas
4. Tapear	<input type="checkbox"/> a. Cubrir <input type="checkbox"/> b. Cerrar la parte superior de un recipiente <input checked="" type="checkbox"/> c. Tomar aperitivos
5. Poner bote	<input type="checkbox"/> a. Forma de pago <input type="checkbox"/> b. Guardar algo <input type="checkbox"/> c. Poner algo en una lata
6. Rematar	<input type="checkbox"/> a. Volver a matar <input type="checkbox"/> b. Terminar algo <input checked="" type="checkbox"/> c. Empezar algo
7. Invitar	<input type="checkbox"/> a. Celebrar algo <input type="checkbox"/> b. Pagar la consumición <input type="checkbox"/> c. Tomar una consumición
8. Pagar a escote	<input checked="" type="checkbox"/> a. Pagar algo a plazos <input type="checkbox"/> b. Pagar cada uno su consumición <input type="checkbox"/> c. Pagar a medias



Hay palabras que sirven para organizar y unir el discurso. En el texto tienes varias de estas palabras en negrita. Clasificalas según la función que crees que realizan:

Significados	Nexos
<b>Comenzar el discurso</b>	Según
<b>Añadir información</b>	En segundo lugar, además, también
<b>Introducir una idea contraria</b>	En cambio, aunque, pero
<b>Expresar consecuencia</b>	Así que, por esta razón
<b>Aclarar la información</b>	Es decir
<b>Ordenar las ideas</b>	Por un lado, por otra lado,
<b>comparar</b>	Tanto ... como
<b>Finalizar el discurso</b>	En definitiva

En conjunto, poned en común si conocéis otros y registradlos en este cuadro.

<b>Comenzar el discurso</b>	Primero, para empezar
<b>Añadir información</b>	asimismo
<b>Introducir una idea contraria</b>	Por lo contrario
<b>Expresar consecuencia</b>	Por lo tanto
<b>Aclarar la información</b>	O sea, esta es, en resumen
<b>Ordenar las ideas</b>	Por una parte, por otra parte
<b>Contrastar información</b>	Sin embargo
<b>Finalizar el discurso</b>	En suma, por último, para concluir, finalmente

**"EL TAPEO ESPAÑOL"**



Este vídeo habla de una costumbre típicamente española. Escúchalo con atención y registra lo que consigas entender. Al final pongan vuestros registros en común.

<b>Tapas</b>	
<b>Bebidas</b>	
<b>Otras ideas sobre el tapeo</b>	

**"EL TAPEO ESPAÑOL"**



Este vídeo habla de una costumbre típicamente española. Escúchalo con atención y registra lo que consigas entender. Al final pongan vuestros registros en común.

<b>Tapas</b>	montaditos de sobrasada alioli pinchos con fiambre o tomatito pincho de tortilla patatas bravas pulpo de gallego callos ensaladilla chistorra aceitunas empanada gambas
<b>Bebidas</b>	Vino Cerveza Caña Sumos Vino de jerez
<b>Otras ideas sobre el tapeo</b>	Varían según las regiones Cocina más informal que hay Llega a más gente El tapeo español se ha convertido en una arraigada tradición.

**Lee la receta de la tortilla y subraya los verbos que encuentres:**

**Receta Tortilla de patatas** (Tortilla española)

Receta fácil (3 personas)  
**Ingredientes Receta básica:**



- |                                                                                                 |                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 huevos</li><li>• 1/2 kilo de <b>patatas</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Aceite de oliva</b> (un vaso, 1/4 de litro)</li><li>• <b>Sal</b></li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Pasos Receta:**

**Paso 1:** Lava y corta las patatas en láminas finas. Una vez puesto el aceite a calentar echa las patatas, añadiendo un poco de sal y se fríen. Truco: Si quieres la tortilla con las patatas más desechas puedes ir deshaciendo la patata con la rasera mientras se mueve. Cuando las veas doradas apártalas y es importante que las escurras del aceite en un colador o en un plato con papel absorbente.

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

**Paso 3:** Prepara de nuevo la sartén en el fuego con dos cucharadas pequeñas de aceite que cubran una lámina del fondo de la sartén. Echa la mezcla del huevo y las patatas. Truco: mueve agitando la sartén con habilidad para que no se pegue la tortilla. Cuando perciba que está cuajada pon una tapadera encima y dale la vuelta a la tortilla (es fácil, solo hay que hacerlo con seguridad). Dale vueltas hasta que quede dorada por ambos lados según el gusto... Y ya está nuestra tortilla de patatas.

Corrección:

**Lee la recete de la tortilla y subraya los verbos que encuentres:**

**Receta Tortilla de patatas** (Tortilla española)

Receta fácil (3 personas)  
**Ingredientes Receta básica:**



- |                                                                                                 |                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 huevos</li><li>• 1/2 kilo de <b>patatas</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Aceite de oliva</b> (un vaso, 1/4 de litro)</li><li>• <b>Sal</b></li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Pasos Receta:**

**Paso 1:** **Lave** y **corte** las patatas en láminas finas. Una vez **puesto** el aceite a calentar **eche** las patatas, **añadiendo** un poco de sal y **se fríen**. Truco: Si **quiere** la tortilla con las patatas más desechas **puede** ir **deshaciendo** la patata con la rasera mientras se **mueve**. Cuando las **vea** doradas **apártelas** y **es** importante que las **escurra** del aceite en un colador o en un plato con papel absorbente.

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

**Paso 3:** **Prepare** de nuevo la sartén en el fuego con dos cucharadas pequeñas de aceite que **cubran** una lámina del fondo de la sartén. **Eche** la mezcla del huevo y las patatas. Truco: **mueva agitando** la sartén con habilidad para que no se **pegue** la tortilla. Cuando **entienda** que **está cuajada pon** una tapadera encima y **dele** la vuelta a la tortilla (**es** fácil, solo **hay** que **hacerlo** con seguridad). **Dele** vueltas hasta que **quede** dorada por ambos lados según el gusto... Y ya **está** nuestra tortilla de patatas.