



## “Practique español con nosotros” Lección 13: “Aguacates”

### 1. Consulte y aprenda el siguiente vocabulario.

aguacate: avocado – proceder: to come from – pulpa: pulp – sabor: taste- cultivado: cultivated - avellana: hazelnut – tamaño: size - los aztecas: The Aztecs – observador: observant- estimulante sexual: sexual stimulant- cosmético: cosmetic- grasa: fat- aclimatar: to acclimatize- aguacatero: avocado tree clima: climate– gastronomía: gastronomy- segunda guerra mundial: Second World War- apreciar: appreciate- sabrosísimo: tasty – delicioso: delicious- rugoso: rough- espeso: thick - variedad: variety -jugoso: juicy- oscilar: fluctuate.

**Recuerde el pretérito indefinido de SER (to be): fui-fuiste-fue-fuimos-fuisteis-fueron; y PONER (to put): puse-pusiste-puso-pusimos-pusisteis-pusieron. El pretérito imperfecto de SER (to be) era-eras-era-éramos-erais-eran. Los participios pasados de “utilizar” (to use) “utilizado” (used) y de “hacer” (to do) “hecho” (done).**

### 2. Intente responder a estas preguntas.

1. ¿Sólo existe una variedad de aguacate?
2. ¿De dónde es original esta fruta?
3. ¿Cuál es su nombre original?
4. ¿Cuál es su nombre en botánica?
5. ¿Cuáles eran los principales usos para los aztecas?

### 3. Lea y localice las respuestas en el siguiente texto.

“No todos los aguacates son iguales, el que normalmente comemos procede de Europa e Israel y su pulpa es dulce y de diferente sabor al aguacate del otro lado del océano, por ejemplo los cultivados en el Caribe o en América del Sur, cuya pulpa tiene un ligero sabor a avellana. También son diferentes en tamaño, el “originario”, el de “allí”, es más grande. Los aztecas fueron quienes le pusieron nombre a esta fruta: “*AHAU CATI*” lo que significa literalmente “*árbol con testículos*” (muy observadores los aztecas...). Para ellos, la pulpa era un excelente estimulante sexual y un cosmético eficaz porque la pulpa es grasa y rica en vitaminas. Los españoles fueron quienes aclimataron los aguacateros en Méjico y posteriormente en las Antillas y en África. Es un árbol que crece bien en clima tropical. Los botánicos europeos le pusieron el nombre de “*PERSEA GRATISSIMA*”. Aunque los mejicanos siempre lo han utilizado en su gastronomía, los europeos no lo hemos hecho hasta el siglo XX, después de la segunda guerra mundial, fue cuando empezamos a consumirlo y apreciarlo.

El Aguacate "Hass", de piel rugosa y espesa pero flexible, es una variedad de las que mejor sabor tiene, con una carne jugosa. Su color es verde oscuro cuando el fruto está maduro. Su peso suele oscilar entre las 5 y las 12 onzas. La fecha de recolección son los tres últimos meses del año y los seis primeros (Octubre-Diciembre, Enero-Junio). Con los aguacates se pueden elaborar muchas recetas fáciles y sabrosísimas. Si quiere más información sobre cómo preparar deliciosos platos con aguacate, visite: [www.arecetas.com/aguacate/aguacate.htm](http://www.arecetas.com/aguacate/aguacate.htm)”.