

LINK DEL CACAOTERO

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL CACAOTERO 1

¿Has **probado** el cacao? El cacao fue **descubierto** cuando Cristóbal Colón **iba** en uno de sus **viajes** a la isla de Guanaja, cerca de Honduras y **recibieron** como presente unas nueces de forma **ovalada** y color marrón. Con ellas se **elaboraba** el “xocolat”, una **bebida** de fuerte **sabor** que **daba vitalidad** y que el imperio azteca **utilizaba** también como moneda de **intercambio**, así **compraban** y **vendían** productos. El **sabor** de la **bebida** era amargo, así que lo **endulzaban** con miel **silvestre** o maíz.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL CACAOTERO 2

El cacaotero o árbol del cacao necesita **buena** dosis de **humedad**, **sombra**, calor y protección contra el **viento**. Como la mayoría de **árboles** tropicales florece todo el año. Se pueden **obtener** frutos cada seis meses. Los frutos son unas **bayas** que tienen forma de **calabacín** alargado, se llaman **también** maraca o mazorca. Al principio se **recolectaban** a mano con un **bastón** largo que tenía una **cuchilla** en forma de **hoz** en el extremo.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL CACAOTERO 3

Hernán Cortés era un **navegante descubridor** que en uno de sus **viajes** a América **enviaba** una carta al rey de España Carlos I que **decía**: “es un fruto como la almendra que **venden** molido y **sirve** de moneda en toda la Tierra y con ella compran las cosas necesarias. **Basta** con una taza de esta **bebida indígena** para dar fuerzas para todo un **día** a un soldado”. Entonces **llegaban** a España **abundantes** cargamentos en **navíos** que **hacían** la **travesía**. El cacao **llegaba** a nuestro **país** sin tratar, en bruto.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL CACAOTERO 4

Los nobles **mexicanos** **hacían cocer** el cacao con agua y, para **endulzarlo**, le **agregaban** miel **silvestre** o **jugo** dulce de arce, **aromatizándolo** con un poco de **vainilla**. La gente **sencilla** lo **endulzaba** con **maíz**.

Al abrir el fruto, aparecen acomodadas en la parte **carnosa**, entre 30 y 40 semillas de cacao que tienen que **lavarse** y secarse para luego tratar y preparar el **chocolate**.

El nombre de chocolate fue adaptado del español, **así** en español, **portugués**, gallego e inglés es “chocolate”, los catalanes dicen “xocolata”; los vascos, “txokolatea”; los franceses, “chocolat”; los italianos, “cioccolato”; los alemanes, “schokolade” y “chocolat” los **árabes**.

LINK DEL LIMONERO

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL LIMONERO 1

El limonero pertenece al grupo de los **cítricos**, su **origen** se remonta a **veinte** millones de años en Asia. **Fue** introducido **hace** más de mil quinientos años por los **árabes**. Sus hojas desprenden, al tacto, un **suave** perfume. **Florece** más o menos de forma continuada, ya que es, junto con el pomelo, un **árbol** tropical.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL LIMONERO 2

¿**Sabías** que el **limón** se **utiliza** más como condimento que como postre y **aún** más como **extracto** ya que se **hace servir** en perfumería y bebidas? **Debemos saber** que dentro de Europa, España es el principal **exportador** y que durante el pasado año, México **estaba** liderando el mercado mundial con más de dos millones de toneladas de producción y España **iba** siguiendo a pasos **agigantados**. **Hasta** la fecha **tuvimos** diferentes variedades de limón, pero tuvimos que **escoger** y España ahora produce principalmente la variedad "verna" que es un árbol **vigoroso** y con pocas espinas.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL LIMONERO 3

Ahora que se acerca el **invierno** vamos a **averiguar cómo convertir** un aceite **suave** con sabor a limón que podrá **servirnos como vehículo** para **deslizar** las manos en los **masajes** o como condimento en alimentación.

Necesitas un pelador de **zanahorias** para pelar un poco de **cáscara** de limón a tiras bien finas, **después** llena un frasco de vidrio con las **cáscaras** y las cubres con aceite de **oliva**. Coloca el frasco en una ventana y lo **sacudes** una vez al **día**. Pasadas varias semanas lo **cuelas**, tiras las **ralladuras** de limón y **viertes** el aceite en otro frasco, **cambiando** el anterior por uno **limpio**.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL LIMONERO 4

¿Sabes cómo **escribir** un **mensaje** secreto? Con limón se puede **hacer**. Necesitas medio limón, lo **exprimes** dentro de un **recipiente** de **plástico** y le **agregas** unas gotas de agua. Coge un papel blanco y con una **plumilla** o **hisopo** de **algodón** escribe. Normalmente se escriben **mensajes** con **códigos numéricos**, por ejemplo: **mil ochocientos cincuenta y cuatro; trescientos cuarenta y cinco o novecientos veintitrés**.

Tú puedes escribir lo que quieras. **Déjalo** secar y para ver el mensaje **tendrás** que acercar la **hoja** de papel a una **bombilla** o lámpara **hasta** que poco a poco verás que va **apareciendo**.

LINK LINK DE LA PALMERA DATILERA

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DE LA PALMERA DATILERA 1

La **palmera** datilera es un **árbol** de tronco **único**, puede llegar a **treinta** metros de altura y a **cincuenta** centímetros de **diámetro**. Las **hojas** secas **siempre** van quedando en el árbol, son **alargadas** y **espinosas**. Su fruto son unas **bayas ovoides** de hasta unos **nueve centímetros** de **longitud** de color anaranjado y cuando son maduras se vuelven rojo-castaño. El fruto es el **dátil**. Es una palmera **robusta** y resistente que necesita vivir cerca del mar por la **humedad**.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DE LA PALMERA DATILERA 2

La mayor **concentración** de **palmas** o palmeras **está** en la **localidad** española de Elche. Allí podemos visitar la finca "El Palmeral" que tiene más de **medio millón** de **ejemplares**. Se cree que lo plantaron los **cartagineses** que encontraron en estas tierras de **levante** un lugar **fácilmente propicio** para este **cultivo**. **Comúnmente**, en **África** del Norte se **utilizaban también** las hojas para la **fabricación** de cabañas y con los **peciolos** de las hojas secas se fabrican bastones y escobas.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DE LA PALMERA DATILERA 3

La palmera datilera **ha sido** y es un **árbol** de los **oasis**, de **ahí** viene el "**no te dejará morir de hambre**". De la palmera datilera se **aprovecha** todo, los **nómadas** del **desierto** comen las **hojas** tiernas **cocidas** y el **dátil** es una fruta de alto valor **energético** y **nutritivo**. Si **observáis** los siguientes datos, **descubriréis** su alto contenido en **proteínas**: un kilogramo de dátiles **suministra** al cuerpo **más** de tres mil **calorías**, lo que equivale a 3 kg de carne.

El **dátil** y la **leche** son la primera comida a la **puesta** del Sol durante el Ramadán.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DE LA PALMERA DATILERA 4

Seguramente conocerás la **tradición** de las palmas **agitándose** delante de las iglesias durante la Semana Santa. Las palmas **están hechas** con las **hojas** de la palmera. La principal **productora** de palmas en España es Elche.

Las **jóvenes** hojas se **pliegan** y se las cubre con una **capucha** que no deja pasar el sol, **así** sin que les dé la **luz** quedarán blancas. **Después** habrá que trabajar las hojas a mano **trenzándolas** para **hacer** las **difíciles** y **espectaculares** palmas.

LINK DEL ALBARICOQUERO

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL ALBARICOQUERO 1

El **albaricoquero**, al igual que muchos árboles frutales, procede de China y llegó **aquí** de la mano de los romanos. Necesita un clima **templado** y **húmedo**. Su fruto es el **albaricoque**, una **pieza** redondeada y dulce, de **hueso** tan fuerte como un **hierro** y de piel **aterciopelada**. Podemos **hervir** el albaricoque para obtener mermeladas y jaleas, una vez **deshuesado**, ya que su pulpa está más o menos **adherida** al hueso. También podemos comerlo como fruta fresca, siempre **después** de **humedecerlo** con agua.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL ALBARICOQUERO 2

Me quedé **inmóvil** cuando **Enrique** intentaba **enroscar** una rama del albaricoquero al **alambre** de la **pared** de casa. Al **preguntarle** me gritó a **voces** que **intentaba** enganchar el árbol a la pared para emplear la **técnica** del **abanico**, que consiste en **adosar** el árbol, con las ramas laterales abiertas, a una pared, eliminando las ramas centrales. Con esta **práctica** pretendía **aprovechar** el calor y la **luz** que arroja la pared al ser iluminada por el sol. Me sentí un **zoquete**. Voy a buscar más información y **voy a contarle** a Enrique algo que yo haya **hecho**, a **ver** si le **hago** sentir un poco **incapaz** y zoquete a él.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL ALBARICOQUERO 3

Estuve en una **exhibición** de árboles frutales en el **extranjero**, fue una **estructura** muy bien diseñada y todo **habría** sido perfecto, a no ser por la **incesante** y **excesiva lluvia** que **estuvo cayendo** durante todo el fin de semana. **Tuve** que comprarme un **jersey** porque era **esencial** poder **cambiarme**, pues **iba** totalmente mojado.

En la **exhibición** tuve la suerte de ver entre **diez** y **doce especímenes** diferentes de albaricoques.

PREPARACIÓN DICTADO: LINK DEL ALBARICOQUERO 4

Vaya **tragedia** para los pobres **campesinos** en la **recolección** del albaricoque de este año. **Después** de **proteger** con unas mallas enormes toda la plantación, **justamente** el **día** en que deciden retirarlas porque el **género** ya **estaba** a punto, les **ha caído** una **granizada** que, sin **exagerar**, ha durado dos horas. **Han tenido** que arreglar todas las cajas y **agenciarse** algunas más de nuevas. Con el suelo **aún crujiente** por el **granizo** y los **trajes** mojados, **han recogido** los pocos albaricoques que **han quedado** enteros.