

**3.3 Lesen – Multiple Matching**

0	1	2	3	4	5	6	7
A	G	H	C	J	F	D	E

**3.4 Hören – Multiple Choice**

0	1	2	3	4	5	6	7	8
B	B	A	A	C	C	B	C	D

Transkript:**El origen de las tapas**

Hay tapas para todos los gustos. Las creaciones se mueven entre las tapas tradicionales de toda la vida (como la broqueta de salchichas, la tortilla española o el jamón) y otras ideadas a partir de un concepto más vanguardista y moderno (tal es el caso de la tapa compuesta por yema de huevo, foie y trufa, o la tortilla española deconstruida).

Para Antonio Romero, propietario de uno de los restaurantes de tapeo más famosos de Sevilla (Bodeguita Antonio Romero), el pulpo a la gallega, el pescaíto frito de sabor andaluz, el queso viejo, el bonito en aceite, las patatas alioli, las empanadillas, las gambas o la sepia a la plancha son las tapas que más éxito tienen en su taberna. Antonio me comenta que "los turistas aprenden con mucha facilidad el arte del tapeo y les encanta situarse de pie en la barra e ir probando de todo, aunque las tapas que llevan jamón siempre son las más demandadas".

En Madrid, sin embargo, las tapas más consumidas son el queso, las anchoas, las aceitunas, el jamón, los callos madrileños, las patatas bravas o los calamares a la romana. Gina Gerderike Leemburg, una turista holandesa que visita frecuentemente Madrid, me explica que viene cada año con su familia y que le encanta salir cada noche de tapeo. "Nos gusta probar sitios nuevos. Cada tarde que salimos de tapeo visitamos dos o tres bares. Solemos venir a partir de abril porque así podemos disfrutar además del buen clima y degustar las tapas en una terraza".

Ya sea a mediodía en una terraza, o de noche de pie en la barra de un bar, las tapas triunfan entre los españoles y entre los turistas que visitan España cada año. Pero, ¿cuál es el origen de este manjar tan español? Se dice que el origen de las tapas surgió en el siglo XIII con el reinado de Alfonso X "el Sabio". Éste debía tomar sorbos de vino por prescripción médica a causa de una enfermedad, y para evitar los efectos del alcohol, tomaba pequeños bocados acompañando a la bebida. Tras recuperarse, ordenó a los mesones y tabernas castellanas que sirvieran una porción de comida para acompañar el vino y evitar que éste se subiera a la cabeza. En un principio la tapa se ponía sobre la boca de la jarra o del vaso "tapando" ligeramente el recipiente, de ahí el origen de la palabra. En esa época, las tapas se hacían con una loncha de jamón, rodajas de chorizo o de otro embutido y, de vez en cuando, queso. (...)