

**EL MUNDO
HISPANO:
UNA VISIÓN DESDE
JAPÓN**



**Tercer curso
Abril – julio de 2013**

TUFS

Profesora: Concha Moreno

La universidad en España y Japón

**Similitudes.
Diferencias**

**Risa Arai
Sayaka Inada
Haruka Nagatani**

La vida universitaria de los españoles y los japoneses



El tema de nuestra presentación es las diferencias entre la vida universitaria de los españoles y los japoneses. Preguntamos a dos universitarias españolas que viven en España, a un universitario español que es estudiante extranjero en Japón, al profesor Txabi, al profesor Takagaki, al profesor Takamatsu y a la profesora Nishimura. Y también preguntamos a japoneses universitarios para comparar.

Tenemos la imagen de que en las universidades en España, por ejemplo, la clase empieza más tarde que en Japón, el descanso para comer es muy largo, entrar en la universidad es fácil pero graduarse es difícil, etc...



Entonces, ¿qué imagen tenéis vosotros sobre los universitarios españoles? ¿Estudian mucho? ¿Se divierten mucho?

Ahora anunciamos el resultado de la encuesta.

Para empezar hablo sobre las universidades en España. Generalmente la universidad española dura cuatro años. Hay 81 universidades. Las universidades privadas también han aumentado recientemente, pero la mayoría de las

universidades son públicas nacionales.

No hay examen de ingreso hecho por cada universidad, como en Japón. Hay un examen de acceso igual para todos los estudiantes del país (se llama selectividad). A la nota de ese examen se suma la nota media de los resultados de bachillerato.

Por otro lado, hay 783 universidades en Japón.

86 de ellas son universidades nacionales,

92 de ellas son universidades públicas y

605 de ellas son universidades privadas.

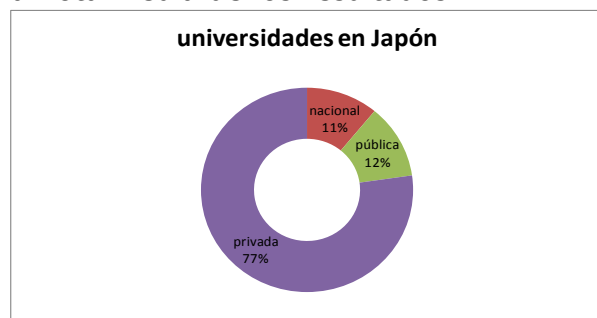
En España las clases empiezan en octubre y terminan en junio.

El primer semestre es desde octubre hasta enero y el segundo semestre es desde febrero hasta junio.

Después del examen final, las vacaciones de verano son julio, agosto y septiembre. Las vacaciones de invierno empiezan justo antes de Navidad y terminan la primera semana de año nuevo. No hay vacaciones de primavera pero a principios de abril hay diez días de vacaciones que se llaman Semana Santa.

Según el informe de la UE, la mitad de pueblo español termina los estudios hasta la educación obligatoria. El porcentaje de alumnos que pasan a la universidad es del 29%. Sin embargo, el 30% de los universitarios abandona la carrera universitaria sin terminar, no pueden seguir el ritmo.

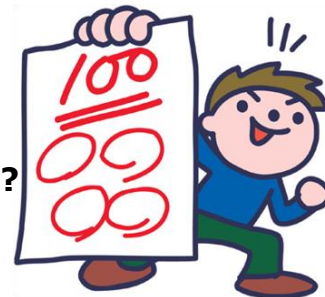
Otra fuente de información dice que entra en la universidad el 75% de los estudiantes.



Preguntas para los estudiantes españoles.

¿Qué es lo más importante en tu vida en la universidad?

Las personas dijeron que lo más importante era la tesis, conseguir el título de doctor, aprender el máximo posible, sacar muy buenas notas para tener éxito en el futuro y en la vida laboral, enterarse de todas las posibles becas para irse al extranjero, tener un grupo de la música, las relaciones con los estudiantes y las relaciones con los profesores.



¿Para qué entraste en la universidad? (4 respuestas)

La primera persona dijo que la gente quizás entra a la universidad para tener una mejor educación.

La segunda persona dijo que para tener un buen futuro.

La tercera persona dijo que para dedicarse a algo que le guste, en su caso, algo relacionado con el inglés.

La cuarta persona dijo que no para conseguir el trabajo sino para aprender.

¿Cómo pagan los gastos escolares los estudiantes?(2 respuestas)

La primera persona dijo que los estudiantes con buenas notas perciben dinero del gobierno (se llama becas). A muchos alumnos se los pagan los padres, otros se los pagan con becas, o con trabajos de verano.

La segunda persona dijo que eso depende de las familias.

Preguntas para los profesores. (3 respuestas)

¿Cuál es la diferencia entre los estudiantes españoles y japoneses?

La primera persona dijo que los estudiantes españoles y mexicanos sólo estudian o trabajan entre semana y sólo salen con los amigos o hacen lo que les gusta los fines de semanas.

A los estudiantes españoles y mexicanos les importa más “pensar” que los conocimientos. En España y México hay muchas clases en las que los estudiantes discuten y hacen presentaciones. Los estudiantes españoles y mexicanos entran a la universidad no para obtener el trabajo a causa de la crisis de económica. Puramente ellos se divierten estudiando.



La segunda persona dijo que en Japón el nombre de la universidad es importante pero en Japón los estudiantes son muy pasivos, y normalmente los estudiantes no quieren pensar mucho. No protestan o dicen bien o mal sobre la política y los problemas que hay en Japón. Ellos son muy niños.

En España los estudiantes son más activos, tienen más pasión. Ellos quieren saber más y se preocupan mucho por la política, por lo que pasa y por la relación que hay entre las cosas que estudian y el país donde viven. Hay mucha gente que quiere pensar, hablar y discutir.

La tercera persona dijo que los estudiantes españoles dividen el estudio y la

diversión. También son autónomos comparados con los estudiantes japoneses pasivos (estos esperan normalmente las indicaciones de los profesores). Les importa mucho lo que estudian. Ellos relacionan las cosas que estudian con el trabajo. Los estudiantes españoles piensan y discuten mucho sobre la política y la sociedad. En realidad ellos conocen muchas cosas e individualmente tienen las posiciones ante la política.

☆ **Nuestra opinión personal** Lo que nos interesa mucho

Una de las opiniones que nos interesa mucho es que los estudiantes españoles piensan mucho por sí mismos y tienen sus propias opiniones aunque son muy grandes las variaciones individuales. Creemos que una de las razones de este carácter procede del sistema educativo. En las clases de los españoles, he oído que hay muchas oportunidades de hacer presentaciones y de que los estudiantes



expresen sus opiniones. En Japón, en cambio, no hay tantas oportunidades. El professor español nos dice que los estudiantes japoneses de la universidad somos como niños porque a menudo no afirmamos nuestras ideas y no intercambiamos las opiniones sobre los problemas de Japón.

Estoy de acuerdo parcialmente con esta opinión, pero es porque hay una gran diferencia de la cultura y la educación entre los dos países y no es adecuado decir que la personalidad de los estudiantes japoneses es infantil. Y por supuesto, en Japón también hay muchos alumnos que pueden pensar y tener interés en la sociedad y la política.



Otra opinión del estudiante español es también muy interesante. A través de su experiencia, dijo así: en España los alumnos tampoco participan mucho ni prestan mucha atención en las clases. En las universidades de España, generalmente hay en cada grupo algunas personas que sí que hablan mucho y dan su opinión en todo momento. Pero la mayor parte de los alumnos no se esfuerza en las clases y apenas toma apuntes para aprobar los exámenes. Aunque todo depende del profesor, de su método de enseñanza y de la capacidad para motivar a los alumnos que tenga.

Es decir aún en España hay estudiantes variados y a algunos de ellos no se les puede aplicar la "imagen del estudiante español".

Es decir, en cada país hay diferentes tendencias de la vida universitaria, pero por supuesto cada estudiante tiene su carácter y es difícil de generalizar todo.



☆Resumen

Ahora os hemos presentado la vida y la actitud de los estudiantes japoneses y españoles y creemos que hay unas diferencias entre los estudiantes de los dos países.

Primero, el sistema de la universidad de cada país se diferencia mucho: la duración de las clases, el precio de la universidad,...

Segundo, en nuestra investigación, los alumnos en Japón parecen tener más voluntad de estudiar que los españoles: hacen los deberes, asisten a clase, estudian constantemente... mientras tanto dicen que tienden a ser pasivos en las clases y no tiene interés en los problemas de su país. Algunos dicen que los españoles tienen mucho interés en la sociedad y la política de España y les gusta discutir con sus amigos. Y dentro del mismo país hay gran diferencia en el sistema de la universidad. (Entre la universidad pública y privada y el campo del estudio.)

También podemos descubrir las similitudes: los objetivos para entrar en la universidad (para conseguir un buen trabajo, para estudiar más...) o lo que es más importante en la vida universitaria: encontrar buenos amigos, profesores... Claro que no podemos decir cuál es mejor para disfrutar de la vida universitaria, pero parece que los dos sistemas tienen ventajas y desventajas.

☆Al final

Hasta ahora hemos hablado de la vida universitaria japonesa y española. Este tema es muy interesante para nosotras porque por supuesto somos estudiantes de la universidad y es una buena ocasión para pensar otra vez en nuestra vida universitaria. A través de la investigación sobre este tema, podemos saber la

diferencia y la similitud de la vida universitaria de Japón y España. Este conocimiento sirve para conocer los dos países más profundamente.

Con solo nuestras entrevistas no podemos afirmar el carácter de los países, porque no tenemos datos suficientes. Pero creemos que hemos descubierto unas partes de la diferencia y la similitud entre Japón y España.



☆ **Compartir las opiniones**

- En Japón hay muchos clubs pero en España no.
- Los estudiantes japoneses trabajan a tiempo parcial y los españoles trabajan solo durante de las vacaciones.
- La imagen típica del círculo (club) de la universidad japonesa



Viajes mágicos

El Camino de Santiago

Asumi Hasegawa

Risa Nishimura

Mizuki Ogawa

Viajes mágicos

El Camino de Santiago

Vamos a presentar el camino de Santiago de Compostela.

Usando animación y muchas fotos, os explicaremos que es la peregrinación del Santiago de Compostela.



Jacob es un santo.

Él es uno de los apóstoles de Jesús que aparece en el Nuevo Testamento. Es el hermano del Apóstol Juan (primo de Cristo al que él mismo bautizó).



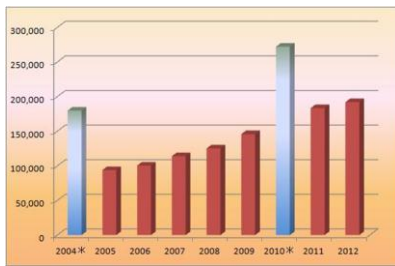
El siglo IX, el cuerpo de Jacob se encontró milagrosamente en Santiago de Compostela. Este siglo era la edad de la Reconquista y se adoraba mucho a Jacob como el símbolo de protección de la Cristiandad contra los musulmanes.

Por eso, se adora a JACOB como el santo de España. Y JACOB se llama Santiago en español. Gracias al descubrimiento de esta tumba, Santiago de Compostela,

se convirtió en un lugar de peregrinación típica en el mundo católico occidental. Esto ha convertido a esta ciudad en uno de las tres principales lugares de peregrinación.

Uno es Jerusalén, el segundo es Roma (Vaticano), y el tercero es Santiago de Compostela.

Ahora más de 250,000 personas hacen la peregrinación y es uno de los atractivos turísticos principales de Galicia.



Las rutas

Ahora, vamos a andar El Camino en España. Hay muchas rutas, pero os presento el camino más famoso desde Burgos a Santiago de Compostela.



Primero, vamos a prepararnos

Los peregrinos llevan colgando la venera, la prueba y el símbolo de la peregrinación. En la provincia de Galicia, donde Santiago de Compostela está, el producto famoso del lugar es la venera y los peregrinos lo llevan a su pueblo natal. Por eso, la verana se ha vuelto el símbolo de la peregrinación. En lugar de la cantimplora, llevan una calabaza.



En las ciudades donde empieza la peregrinación, hay una oficina. Allí, se venden las credenciales a 3 euros. Si llevamos eso, podemos pasar la noche en los albergues. Los gastos de alojamiento son desde 3 euros hasta 7 euros o sólo la donación. Si dormimos en allí, nos estampan el sello oficial en la credencial.

Las ciudades.

Burgos



Burgos es la capital de la provincia Burgos integrada en la comunidad autónoma de Castilla y León. Era el capital del reino de Castilla y el comienzo del camino

Franco.

Esto es la Catedral de Burgos. Es Patrimonio de la Humanidad. Su construcción comenzó en 1221 y tardaron 300 años para terminarla. En ella está la tumba de El Cid, el héroe de España.

León



León era el capital del reino de León. Hay muchos edificios impresionantes. Esto es la catedral. Su colección de vidrieras de colores es la más grande del mundo. Esto es la Basílica de San Isidoro. Allí descansa San Isidoro. En el panteón, hay muchas pinturas en el techo.



Lugo

Ahora, nos queda solo la última mitad del camino. La próxima ciudad es Lugo.



Es la ciudad de las murallas romanas. Me explicaré. Lugo es la única ciudad que está rodeada completamente de las murallas romanas conservadas íntegramente.

Las paredes miden de 10 metros a 15 metros.

Mirad, esta es una foto tomada desde el aire. Las paredes rodean la ciudad, y podéis andar sobre Ya solo nos faltan unos días. Vamos.



Santiago de Compostela

Pasamos a Arzúa, O Pino y ahora llegamos a Santiago de Compostela.

Esta es la catedral de Santiago. En la catedral, se hacen oficios especiales a veces.

Vamos a verlo. <https://www.youtube.com/watch?v=QFHu6wWH8hk>



No se hacen todos los días. Se hacen en fechas especiales o cuando donan mucho dinero. Es buena suerte si puedes verlo.



Este es el **botafumeiro** que habéis visto ya. ¿Veis una vieira aquí? Mide 1.6 metro. Como yo mido 155cm, es más grande que yo.

¿Sabéis la **historia** de este grandísimo botafumeiro?

Originalmente, los botafumeiros sirven para purificar a la gente, pero los normales no son tan grandes como éste. Entonces, ¿por qué este botafumeiro es tan grande? Es porque tenía que purificar físicamente a toda la gente. Como sabéis, la historia del camino empezó hace muchos años (unos 1000 años antes). En esos días, la gente que anduvo el camino sudaba mucho y no podía lavarse bien. Ya lo entendéis, ¿no? La gente olía mal. Por eso, este botafumeiro es tan grande para desodorizar a toda la gente con el humo.

Pero no es todo lo que podéis ver en la catedral. Podéis ver muchas capillas y decoraciones. Por ejemplo, la Capilla Mayor. La persona que está en el centro es

Santiago. Y, veis un hombre detrás de Santiago? Hay un espacio detrás de Santiago y ahí puedes abrazarlo como en esta foto.



Hay mucho más cosas para ver. Por ejemplo, la lamentación sobre Cristo Muerto. Podéis verla en la capilla de Mondragón.

¿Y por qué no pasear por la ciudad?

http://www.youtube.com/watch?v=4mRnoZuiZU&list=PL8f66i_SnqASDxJST75Vjmx3Fh3rrh4ud

Pues, es un poco duro andar un largo camino, pero la verdad es que no tenéis que hacer todo el recorrido. Podéis probar con sólo un poco. Hay mucha gente que hace el camino con diferentes intenciones. Me parece que es perfecto si podéis hacer amigos ahí, andando el mismo camino y hablando español.

Música, maestro

Bailes del mundo hispano

**Ai Inamura
Shiori Sasaki
Mariko Sato
Shiori Takahashi**

Los bailes del mundo

La rumba

El origen y la historia de rumba

La rumba se la música o el baile popular de Cuba, pero tiene muchos elementos de África. En época colonial, muchas personas fueron a Cuba desde África como esclavos; y llevaron la música que se llama Santería y que nació de la mezcla del catolicismo y de la religión africana.

Por eso, rumba tiene mucha relación con música africana.



↑ En ésta foto la mujer usa un pañuelo para guardarse a sí misma de la seducción del hombre.

Los tipos de rumba

Hoy la rumba tiene tres variedades: Guaguancó, Yambú y Columbia. Columbia tiene el ritmo más rápido y Yambú tiene el ritmo más lento de las tres.

Todas las rumbas expresan la seducción. Es decir, el hombre atrae a la mujer, o la mujer atrae al hombre. Se usan instrumento de percusión y coro. Además, las canciones cantadas son importantes también

Vida y rumba

La rumba se baila los días de descanso, y también el día cumpleaños y en diferentes fiestas; por ejemplo, en bodas.

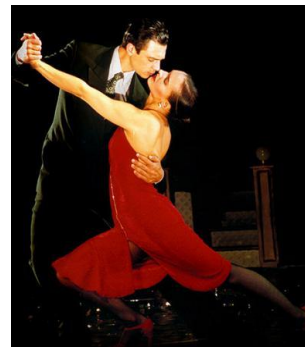


Los bailes del mundo

El tango

Origen

El tango se gesta alrededor del Río de la Plata entre 1850 y 1890. A principios del siglo XIX con su aceptación popular a nivel mundial, la danza evoluciona hasta su forma actual. Este baile se originó en el puerto de Buenos Aires y rápidamente se extendió a los barrios del sur.



Historia

Nadie conoce ciertamente como es que originó el término "tango" ni el ritmo, ni el popular baile. Hay muchas teorías pero la teoría más fuerte es que el tango nació en un rincón de puerto, se llama Boca. Los inmigrantes de España e Italia eran muy pobres y tenían muchas insatisfacciones y frustración. Por eso por diversión comenzaron a bailar. Al principio se bailaban entre los hombres pero gradualmente los hombres comenzaban a bailar con las prostitutas. Por eso el vestido de mujeres es muy provocativo.

Cómo se baila

Tiene cinco pasos básicos, un paso más importante se llama "salida", porque desde este paso se hacen varios pasos. La cosa más importante cuando baila el tango es sentir el movimiento, la emoción y la respiración de la pareja.



Instrumentos necesarios



La guitarra, el violín Y el bandoneón, que es como el acordeón.

El tamaño del bandoneón es más pequeño que un acordeón. La diferencia más grande es que el bandoneón tiene botones en lugar de teclados.

Bailes del mundo

La Salsa

-¿Por qué se llama "salsa"?



La magnífica historia en el proceso de su formación, la fusión de instrumentos musicales, y la música folklórica de todo el mundo afectaron el nacimiento de esta música que llegó a ser conocido como "salsa."

¿Cuál es su origen?

El baile de *salsa* tiene su origen en los ritmos afrocubanos. Los ritmos afrocubanos son: el mambo, el danzón, el cha, cha, cha, la guaracha, y el son montuno. Y los combinaron con elementos de músicas caribeñas que se difundieron en los años 50 desde Cuba hacia Nueva York.



El baile de salsa se popularizó en Nueva York gracias a *los exiliados cubanos y de Puerto Rico* que abandonaron sus ritmos originales. De este modo la salsa se convierte en un baile muy popular creado en el último tercio del siglo XX y que ha causado verdadero furor a lo largo y ancho del mundo.

¿Cómo se baila?

La salsa no es una coreografía de danza fijada. Los hombres llevan a las mujeres y estas los siguen bailando una canción. La salsa se baila en compás de 4/4. Los

pasos básicos se extienden, no obstante, sobre dos compases, por lo que los bailarines cuentan no de a cuatro, sino de a ocho.

El principio es alternar los pasos izquierdo y derecho. Para la mujer los pasos son los contrarios que para los hombres.

La ligera dificultad es moverlos con el ritmo de la música: izquierda-derecha-izquierda-pausa y derecha-izquierda-derecha-pausa.

El cuarto tiempo es una pausa; algunos cuentan: «1, 2, 3, (), 5, 6, 7, ()» o «1, 2, 3, y 4, 5, 6 y» (sic) en lugar de «1, 2, 3, 4 (5, 6, 7, 8)».

Aunque no se cuenta el tiempo de la pausa, es muy importante marcarla. Así, el paso básico refleja el peculiar ritmo de la salsa: comienza en el primer tiempo, conjuntamente con el canto y los instrumentos; aunque la pausa pone el énfasis, junto con la percusión, en el cuarto tiempo.

Basic 1



Basic 2



Los bailes del mundo

El flamenco



El flamenco es uno de los bailes más famosos del mundo. La cuna del flamenco es la región de Andalucía, que está en el sur de España. El arte étnico de la comunidad gitana e islámica ha desempeñado un papel en su evolución. Al principio, el flamenco se interpretaba en lugares privados como la casa, pero en el siglo XIX, apareció un restaurante que ofrecía el flamenco regularmente, se llama "café cantante". Por eso el flamenco ha tenido una gran difusión.

Tiene tres partes: la música vocal, la danza y el acompañamiento. Se llaman respectivamente cante, baile y toque.

El cante flamenco expresa todos los sentimientos. Los cantaores lo

interpretan cantando en solitario y sentados.

El movimiento de brazos y pies caracterizan el baile flamenco. Bailan golpeando tacones y puntas con fuerza. Mueven las manos y los brazos con elegancia.

También, La guitarra flamenca es muy importante para el flamenco. La tocan sin partitura y la interpretan improvisadamente.

La guitarra flamenca es más ligera y pequeña que la clásica.

Además, hay muchos que animan el baile. A veces, los artistas y los espectadores animan a los bailaores. Es el jaleo. Cuando los llaman en el momento justo, los bailaores se animan mucho. Las palmas son importantes para marcar el compás. Existen dos tipos. El sonido bajo es "bajo", y el sonido alto es "seco".



El vestido flamenco es brillante. Tiene muchos faralaes en la falda y en las mangas. Algunos vestidos tienen lunares.

Una de las músicas más famosas del flamenco es "las sevillanas". Es

original de Sevilla. No se baila en solitario sino en pareja. A veces se interpreta con palillos (castañuelas) o con abanico. Generalmente se aprenden en primer lugar.

Podemos verlo en el tablao. Es un restaurante que tiene un escenario y ofrece el flamenco a los turistas.

En Japón, mucha gente lo aprende y baila en unos festivales y unos restaurantes. Se dice que unas cincuenta mil personas disfrutaban del flamenco.

**Comer es un
placer genial,
sensual**

**Comidas del mundo
hispano**

**Mai Sato
Shogo Hanatani
Manami Umeda**

Las comidas del mundo hispano

La comida argentina



Argentina tiene más o menos cuarenta millones de habitantes. La capital es Buenos Aires. Posee riqueza natural y hay cuatro Patrimonios de la Humanidad de la naturaleza. Por ejemplo, el Parque nacional Iguazú.

Argentina es una nación de inmigración. El ochenta y cinco por ciento del pueblo es descendiente de europeos. Mucha gente de los diferentes países se mezcla en Argentina, especialmente en Buenos Aires.

Los gauchos



¿Sabéis qué es un gaucho? Es como el *cow boy* de Estados Unidos. Vivieron entre vacas o caballos. Son mestizos (mezcla de españoles e indígenas).

Hubo muchos gauchos entre el siglo XVII y el siglo XIX, pero ya no. Casi todos han desaparecido.

Pero hasta ahora se mantiene la cultura del gaucho. Un aparte importante de ella es " el asado".



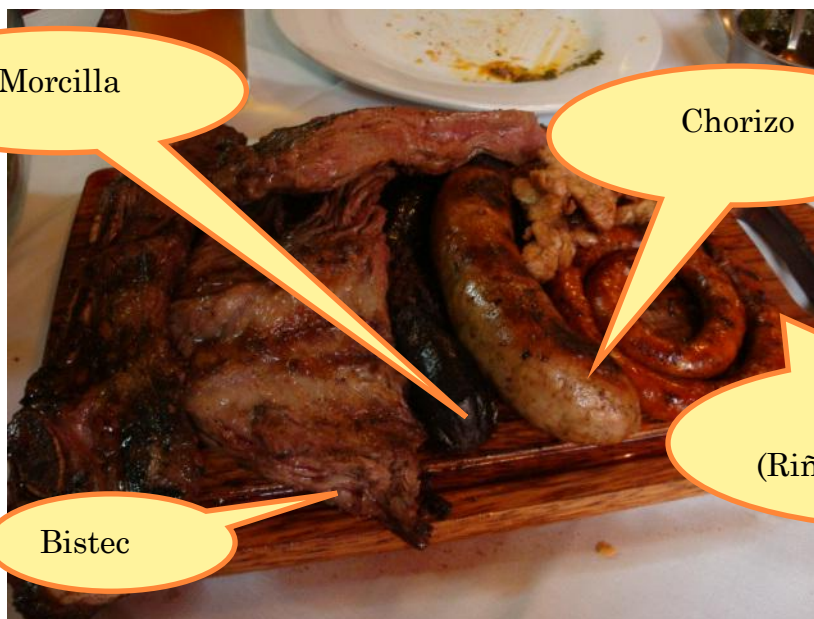
El asado es comida de carne de vaca asada.

Es muy típico y tradicional de Argentina, que es el primer país que produce y consume más carne de vaca en el mundo.

En Argentina hay muchos restaurantes especializados en el asado. Se los conoce como "parrilla". Es allí donde se puede comer el asado.

La parrillada

Es un conjunto (set) de diferentes carnes asadas. Si pide una parrillada, se pueden comer varias partes de la vaca. Por ejemplo, en esta foto, podeos ver el bistec, la morcilla. La morcilla es como chorizo pero con sangre. Y también el chorizo. Y el resto son las vísceras como riñones o chinchulín. El asado es sazonado solo con sal. El sabor es simple pero muy rico.



La empanada

La empanada envuelve la carne y la verdura como "gyouza (餃子)" y se fríe con



aceite. Sobre todo, son famosas "las empanada de carne de vaca," la "empanada de pollo" y "la empanada de jamón y queso."

Y **el locro** es una de las comidas locales. Se cuece la verdura (por ejemplo, el maíz, la cebolla y la calabaza) y la carne durante mucho tiempo como "stew (シチュー)."



Postres

Y ahora, vamos a conocer el dulce de leche.

Es como el caramelo, pero se hace con leche, azúcar y esencia de vainilla.

Se come en toda Latinoamérica y en España también.

En Argentina lo usan para insertar entre galletas o untar en el pan.



Sobre el dulce de leche hay una leyenda.

Un día una mujer coció leche y azúcar para meter en el mate. Pero ella se fue a otro lugar y lo olvidó. Cuando volvió, el leche y el azúcar se habían convertido en algo como caramelo muy rico.

Se dice que esto es el origen del dulce de leche.

Bebidas

El vino

Argentina es el quinto país del mundo en cantidad de producción de vino. Mendoza es famosa por el vino que produce.



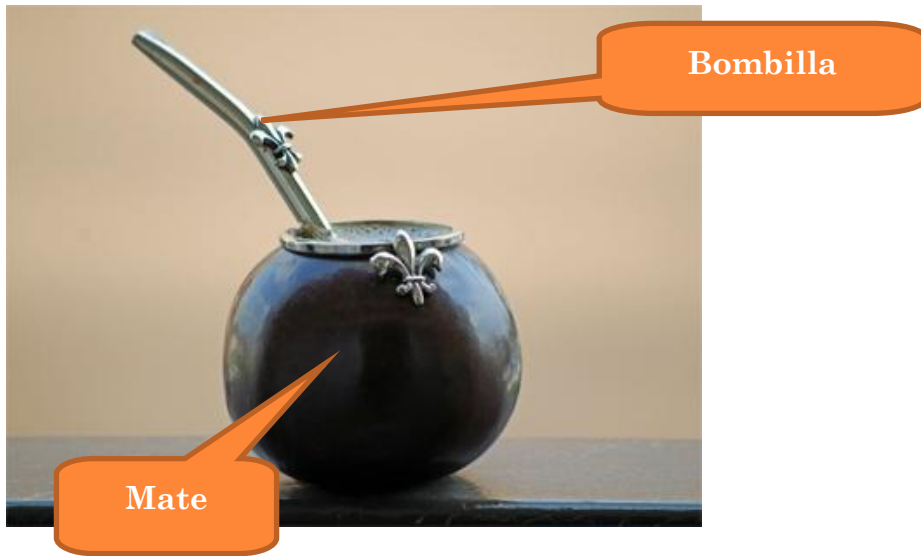
El mate



Últimamente este té es famoso en Japón también. El mate se hace del hojas que se llaman "Yerba mate."

Estos son los instrumentos que se usan cuando se bebe el mate. La tetera (pot) se llama "mate." "Mate" significa el calabacino (瓢箪) en quechua y la paja

(straw) se llama "bombilla."



En Latinoamérica, si beben el mate con la familia o los amigos, usan un mate y lo pasan. Si alguno dice que "gracias," eso significa que está satisfecho y ya no le pasan el mate a él.

Y se dice que hay unos mensajes de mate.

Si el mate lleva canela, significa que "te quiero."

Si el mate va con miel, significa que "quiero que te cases conmigo."

Si el mate está frío, significa que "ya no quiero verte."

Si el mate se hace con café, significa que "quiero reconciliarme contigo."

Las comidas del mundo hispano

La comida mexicana



Hay muchas verduras originarias de México, por ejemplo, el tomate, el chile, el pimiento, el aguacate y el maíz. Estas verduras se usan mucho. Sobre todo, el maíz tiene un papel muy importante.

La **historia** de la comida mexicana se remonta aproximadamente 10.000 años, a la época en que el maíz fue domesticado para convertirse en el cultivo que sería la base alimentaria de las culturas mesoamericanas. Pero la domesticación del maíz para usarlo como base alimentaria llevó un tiempo largo para que los pueblos nómadas se establecieran como pueblos agrícolas.

El **maíz** es el alimento principal para los mexicanos, así como el **trigo** en Europa y el **arroz** en la mayoría de Asia oriental. Actualmente, es el cereal con mayor volumen de producción en el mundo, superando al trigo y al arroz. Además, este cereal tuvo un importante papel en las creencias religiosas, festividades y nutrición en las civilizaciones maya y azteca; ambos pueblos incluso afirmaban que la carne y la sangre estaban formadas por el maíz.

Durante la última década, se han producido cerca de diez y ocho millones de toneladas anuales en una extensión aproximada de ocho millones de hectáreas, lo que representa una cuarta parte de la superficie cultivable. Sin embargo, esta producción resulta insuficiente para cubrir las necesidades nacionales, por lo que se importan alrededor de ocho millones de toneladas de maíz por año.

El maíz más común en México es un poco diferente al de Japón. Es blanco y duro, y no es tan dulce, y los granos son grandes.

Todas las partes del maíz son utilizadas: el jugo de su caña verde se usa para preparar bebidas fermentadas; las hojas sirven para tamales, que carne cocinada envuelta en hojas de maíz; los elotes se comen asados, hervidos, en sopas y otros guisos.



Tamales

También se usa para hacer la **masa**, que es una mezcla de grano molido, agua caliente y cal. La **tortilla** es de masa y es muy popular en México y en el mundo. Es una cocina tradicional de indios de Centroamérica.

Cuando los españoles la vieron, la tortilla les pareció la tortilla española, que es de huevo, y ahora se llama tortilla. La tortilla proporciona vitaminas, hidratos de carbono y minerales como calcio, fósforo y potasio. Desde siempre, su combinación con el chile y el frijol ha sido parte de la dieta básica de muchos mexicanos y alimento cotidiano para la mayoría. Según datos en 2008, en México, una persona come 225 gramos de tortilla. La tortilla es muy versátil, con ella se pueden preparar tostadas, enchiladas, chilaquiles, sopas y tacos, entre otros.

Tostadas



La **tostada** es la tortilla frita y normalmente se pone en ella los tropiezos favoritos de cada uno.

Enchiladas



La **enchilada** es la tortilla rellena de carne, queso o verdura y condimentada con chile.

Chilaquiles



El **chilaquil** es un guiso compuesto de tortillas de maíz o tostadas cortadas en salsa de chile.

Tacos



El **taco** es la tortilla de maíz enrollada, rellena de diversos alimentos.

Hay muchos **restaurantes** de cocina mexicana en Estados Unidos o Japón, pero muchos son los de tex-mex, que es la cocina americana influida de la cocina

mexicana. La palabra **tex-mex** viene del nombre de Texas y México. En la cocina de tex-mex, frecuentemente se usa quesos y especias. El taco con la tortilla frita es el taco de estilo de tex-mex.

La salsa y los tropiezos son indispensables para estas comidas. Los tomates, los chiles o los aguacates son muy populares como la salsa y los tropiezos. En la cocina mexicana, la verduras originarias de México siguen siendo ingredientes centrales, y los mexicanos siguen comiendo los ingredientes nacionales.



Salsa verde

Está hecha del tomatillo, la cebolla, el chile crudo, la hierba y el sal.



Salsa roja

Salsa roja está hecha con el tomate, la hierba, la cebolla, el chile crudo o seco y sal.



Guacamole

El guacamole está hecho con el aguacate, la hierba, el cebolla, el chile crudo y el limón.

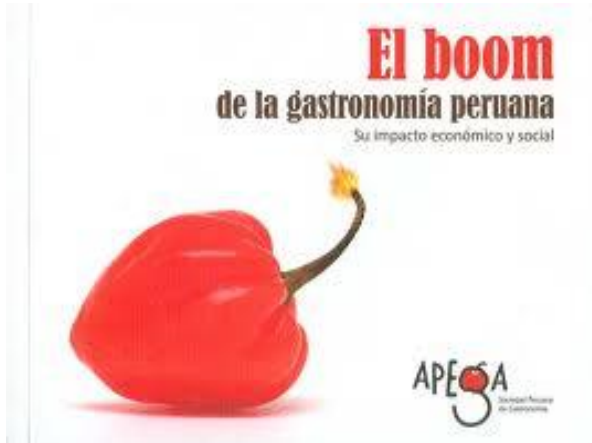


Pico de gallo (salsa mexicana)

El pico de gallo está hecho con el tomate, el chile, la cebolla y la hierba. Se pican todos los ingredientes finamente.

Las comidas del mundo hispano

La comida peruana



En los últimos años la gastronomía peruana ha llegado a ser popular a nivel mundial y se vive un boom en algunas partes del mundo por ejemplo en EEUU, Chile, Brasil, Argentina. Dejadme contaros lo popular que es la comida peruana.

En Perú, unos 320 mil peruanos trabajan directamente en el negocio de la comida, y hay aproximadamente 66 mil restaurantes; ese número se incrementa en 10% cada año. Se dice que actualmente existen **132 escuelas gastronómicas** y más de 25.000 jóvenes estudian para ser chefs. A través de los restaurantes peruanos en el extranjero, se estima que la gastronomía peruana moviliza 1 500 millones de dólares a nivel internacional.



La gastronomía peruana se ha convertido no sólo en una gran industria nacional sino también en una identidad cultural para los peruanos. Reconociendo su importancia, el Gobierno ha dado pasos para intentar conseguir que la **Unesco** considere la gastronomía peruana como un **patrimonio intangible de la Humanidad**. Han recibido este título sólo la dieta mediterránea y las gastronomías francesa y mexicana.

La figura más importante de la gastronomía peruana es Gastón Acurio. Es un cocinero peruano reconocido a nivel mundial. Tiene muchos restaurantes alrededor del mundo y se ve como embajador de la comida peruana.

Hace cuatro meses, en marzo, la Guía Blanca (White Guide) le entregó el Premio Gastronomía Mundial por su labor en el desarrollo e internacionalización de la cocina peruana. Fue el primer latino en ganar este premio. Trabajando en la cocina peruana, Gastón dice que se extenderá como la italiana y la japonesa.

Actualmente el valor aproximado de la cocina peruana es todavía de sólo 5 mil millones dólares frente a la cocina japonesa que alcanza los 200 mil millones dólares y la cocina italiana que llega a los 500 mil millones dólares de valor. Pero Gastón señaló que hace 40 años la cocina japonesa no existía como tal y nadie imaginó que años más tarde se volvería reconocida mundialmente. Así que es posible que la cocina peruana alcance la presencia internacional como la italiana y la japonesa.



Imágenes de la cocina peruana

La cocina peruana tiene sus raíces en el imperio incaico y por lo tanto se basa en productos como la papa, el maíz, la quinoa y los ajíes. Sin embargo, a esa base se le sumaron influencias españolas, chinas, japonesas y africanas. La clave para que se haya hecho popular alrededor del mundo la comida peruana es su cantidad y variedad de sabores.

Cebiche



La cocina peruana tiene sus raíces en el imperio incaico y por lo tanto se basa en productos como la papa, el maíz, la quinoa y los ajíes.

Sin embargo, a esa base se le sumaron influencias españolas, chinas, japonesas y africanas. La clave para que se haya hecho popular alrededor del mundo la comida peruana es la cantidad y variedad de sus sabores.

Lomo saltado

El lomo saltado es un plato de chifa.

La chifa es el tipo de gastronomía que nace de la mezcla de la comida peruana y china cantonesa.

El lomo saltado está hecho de carne de res salteada con salsa de soya, vinagre y otras especias, normalmente acompañada con arroz blanco, papas fritas y cebolla.



Anticuchos



El anticucho es un plato a base de carne ensartada en un palito de caña que se cocina a la parrilla.

Es originario de los países sudamericanos antiguamente incluidos en el Imperio Inca. Habitualmente se comen en días festivos, pero pueden encontrarse en las carretillas en parques y ciudades.

Ají de gallina



El ají de gallina es un plato criollo, que nace de la mezcla de los ingredientes españoles y quechuas. Se hace con pollo cortado en partes pequeñas, mezclado con el ají y crema espesa.

Repostería

Los dulces peruanos son únicos porque se hacen con frutas que no existen o son raras en otras partes del mundo.



Por ejemplo, la **chirimoya** es una fruta nativa de América del Sur y ya era cultivada en los Andes desde el año 200. Con la chirimoya, se hacen ricos helados en Perú.

Los **picarones** son un [postre](#) en forma de anillos hecho con masa de [harina](#) de [trigo](#) mezclada con [zapallo](#) y bañado en [chancaca](#) (miel con canela). Se dice que los picarones podrían ser una adaptación de los tradicionales [buñuelos](#) españoles.



Bebidas

Las bebidas peruanas más famosas son el pisco y la Inca Kola.



El pisco es el aguardiente de uvas producido en Perú. El aguardiente es un tipo de la bebida alcohólica destilada.



La Inca Kola es una [bebida gaseosa](#) originaria del [Perú](#) que tiene un sabor dulce y un color amarillo-dorado. El contenido principal de su único sabor es la hierba luisa, un tipo de citratus. La Inca Kola se considera la "Bebida Nacional."

Para abrir boca

De chatos o

Txiquitos. De tapas

o pintxos

Yuki Furusawa

Natsuki Nogiwa

Chisaki Oshimo

Tomomi Haniu

Lugares para comer y beber

La comida y la bebida de Andalucía

Características de Andalucía

- Está formada por 8 provincias.
Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Málaga y Sevilla
- La cultura de Andalucía es una mezcla de la cristiana y la islamica.
- Da al Mediterráneo.
- Hace mucho calor y llueve poco.



La comida

Rabo de toro



Es un estofado de rabo de toro o vaca. El origen está

en el tiempo romano. Pero en el siglo XVI, se convirtió en una tapa típica de Córdoba. Puede decirse que tiene relación con las corridas de toros. En el siglo XVI, los nobles tuvieron fiestas maravillosas y parte de las fiesta eran las corridas de toros y había muchos toros en Andalucía. Además, Andalucía no es un lugar donde viven las personas ricas.

Como había muchos toros y el rabo de toro es barato, se puede decir que la gente en Andalucía, sobre todo en Córdoba, podía conseguir rabo de toro

fácilmente en este tiempo y desde entonces, el rabo de toro es una tapa típica de Córdoba.

Los caracoles



Se cocinan con el ajo, el tomate y unas hierbas. Son típicos en Sevilla desde junio hasta septiembre. Se comen desde el tiempo de Roma. Se comen mucho durante el verano porque los caracoles son fuentes de proteínas muy valiosas en verano y nos ayudan con la digestión. Por eso tiene sentido comer caracoles en verano y esta tapa es muy típica de Andalucía.

El gazpacho.



Es una sopa fría. Los ingredientes son el tomate, el ajo, el pimiento, el pepino y el pan. Porque es fría y se usa muchas verduras de verano, nos ayuda para recuperarnos de la fatiga del calor.

La bebida

El vino de Jerez.



El vino de Jerez se llama sherry en inglés. Se llama sherry por que antes Jerez se llamaba Xerez y cambió un poco. Como hace mucho calor la gente tuvo que hacer un vino más fuerte contra la descomposición. Por eso el vino tiene un aroma y un sabor característicos.

Para hacer el alcohol más fuerte, se añade el brandy al vino tinto. Esta es una de las maneras características para hacer el vino de Jerez. Este vino se hace de las uvas blancas de Jerez y el brandy también es de las uvas blancas. Por eso el vino de Jerez es totalmente de las uvas blancas.

El clima y la cultura influyen en las tapas de Andalucía y el vino de Jerez.

Lugares para comer y beber

Los bares y las comidas de Madrid

El lugar mismo



Los bares son lugares para beber o comer tapas, por supuesto, pero hay más significado de la existencia de los bares. Por ejemplo, los vecinos reúnen y charlan bebiendo. Es un lugar en el que se conoce la gente y hace amigos.

Los bares famosos en Madrid

En Madrid, hay unos lugares en los que hay muchos bares en un distrito. Por ejemplo, Puerta cerrada. Los bares famosos de Puerta cerrada son "el Madroño", "100 montaditos", "Casa Paco", "Asquiña", etc.



Las tapas

Voy a presentaros unos platos famosos de Madrid. Esta ciudad es como Tokio y en ella se mezcla mucha gente, por eso es difícil definir el tipo de bar típico de Madrid. Pero hay unos platos originales a Madrid. Por ejemplo, los bocadillos de calamares. Es un bocadillo con calamares fritos.

Y los caracoles a la cazuela.

Los boquerones en vinagre.

Callos a la madrileña es un cocido de tripa.

Cocido madrileño es un cocido de carne y legumbre.



Bocadillos de calamares



Caracoles a la cazuela



Callos a la madrileña



Boquerones a la vinagre



Pintxo

directoalpaladar.com

La receta del cocido madrileño

Primero, pondremos a remojo unos buenos garbanzos castellanos en la víspera del cocido.

Empezaremos por poner a cocer, partiendo de agua fría, la carne, la punta de jamón, la panceta, el pollo (caparazón y pechugas).

El fuego del cocido lo tendremos de una forma continua en el medio de la potencia que tengamos.

Cuando empiece a hervir, añadimos los garbanzos, previamente escurridos y lavados. Cuando empiece a hervir de nuevo, añadimos la cebolla, salamos y contamos de 2 a 3 horas. Dependerá de la dureza de los garbanzos.

Cuando falten unos 30 minutos para el final, pondremos en un puchero aparte a cocer el repollo. Y en el puchero del cocido, propiamente dicho, añadiremos los chorizos, las morcillas y las zanahorias (peladas y partidas en trozos grandes).

Al finalizar colamos el caldo y hacemos la sopa, que podrá ser de arroz o de fideos. En el caso de los fideos, los añadiremos cuando el agua dé un hervor, si son los finos os aconsejo que los tengáis dos minutos sobre el fuego

El cocido madrileño



Pondremos a remojo unos buenos garbanzos castellanos

Cocemos la carne y verdura

Hacemos la sopa

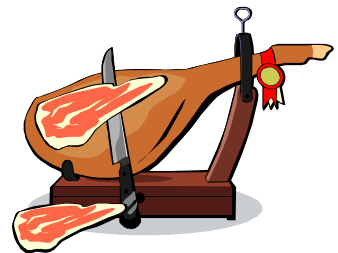
Las bebidas

La bebida típica de Madrid es el vermut. Se hace con más de 40 hierbas, raíces, flores y frutas. Los productores de vermut son por ejemplo, Campari, Martini, Cinzano...



Al final

En Madrid, hay mucha gente y por eso, hay muchos bares. Si tenéis ocasión de ir a Madrid, vamos a tapear y chatear.



Lugares para comer y beber

Cocina catalana

¿Dónde está CATALUÑA?



Cataluña está al nordeste de España. Está junto al mar Mediterráneo y los Pirineos.

¿Qué es la COCINA CATALANA?

Cataluña es famosa por sus buenos restaurantes y por su comida rica. Por su situación geográfica, se usan los verduras (ingredientes de la montaña) y los mariscos (ingredientes del mar). Hay dos tipos de cocina catalana: la COCINA Clásica y la NUEVA COCINA

La Cocina clásica

La cocina clásica es el tipo tradicional.

Esqueixada: Ensalada de bacalao seco y verduras



Escalivada: Berenjena, pimiento, cebolla asados en escabeche

Pan con tomate



Arroz con negro: Paella que se hace con la tinta de los caramales



Bacalao a la lliana: Fritos de bacalao seco



Crema catalana: Postre de crema natillas y su superficie está asada



Cava: Un tipo de vino como el champán



La Nueva Cocina



Ferrán Adrià, cocinero y dueño de El Bulli.

La Nueva Cocina es una mezcla de la cocina española, francesa, japonesa, etc. Hay un restaurante muy famoso que se llama EL BULLI. Se dice que es el más difícil de reservar en el mundo porque la comida de EL BULLI es muy original como el arte o la experimentación. EL BULLI ganó 3 estrellas de Michelin pero ahora está cerrado.

Cerró el 30 del julio de 2011. Pero su manera de cocinar influyó muchos cocineros de la nueva cocina.



¿Os parece que son comidas?

Frases útiles en catalán

Hola.=Hola.

Com va això?=¿Qué tal?

Molt bé.=Muy bien.

Adéu.=Adiós.

Gràcies.=Gracias.

La carta si us plau.=La carta por favor.

El compte si us plau.=La cuenta por favor.

¡BON PROFIT!

Lugares para comer y beber

Los bares en el País Vasco



En el País Vasco, los bares son lugares donde se come y se bebe mucho.

Las personas piden mucho y apuestan a que se lo comerán todo.

Cuando apuestan, siempre dice eso. "No puedes comértelo todo" para instigar a su amigo.

Por ejemplo, hay dos hombres. Uno de los dos dice al otro. "No puedes comer o beber tanto como yo." Entonces, el segundo contesta que sí puede y pide la comida para cinco o seis personas.

Este es un juego típico de los bares del País Vasco.



Y ahí hay una palabra "txikiteo". Este significa recorrer los bares.

Generalmente el "txikiteo" es propio del País Vasco. En otros lugares de España se llama "chateo".

Las comidas en los bares

Como esta zona recibe la influencia de Francia y España, tiene comidas y las bebidas particulares.

Por ejemplo, el Txakoli. Eso es un vino con gas.



Los **pintxos** son comidas famosas en el País Vasco.

Aunque hay muchas teorías sobre el origen de los pitxos, algunos dicen que, como hace frío en el País Vasco y vivir ahí es duro, necesitan la energía. Por eso nació la comida con pan.

Además la comida del País Vasco está influida por el mar y la montaña.

Por eso, no sólo encontramos los mariscos, también las verduras y carnes en los platos del País Vasco. Aquí tenéis algunos de los platos que me recomendó Txabi.

Txangurro



El txangurro es el centollo en vasco, un clásico de la comida vasca que puede ser un plato del menú de Navidad.

El centollo se hace gratinado.

Sukalki: Sukalki es un ragú de carne y patatas. Su contenido calórico es alto.



Bacalao al pil pi

Se elabora con solo cuatro ingredientes básicos.

Bacalao, aceite de oliva, ajo y guindillas.

El pil pil es el nombre de la salsa que se produce al cuajarse los jugos del pescado y el aceite cuando se cocina el bacalao.



Se llama pil pil porque la elaboración se hace poco a poco.

Marmitako



El marmitako es ragú de atún.

Se cocina con patatas, zanahorias, pimientos y tomates.

Marmitako significa "de la cacerola".

Posters: Goxua

Goxua es un postre tradicional del País Vasco. Se elabora con nata, bizcocho, crema pastelera y caramelo líquido.

Los platos del País Vasco son bastante sencillos, no son complicados, pero son muy sabrosos.

Si vais al País Vasco, ***itxikiteo!***



Dos deportes de pelotas

El béisbol y el fútbol

**Maya Matsumoto
Yuka Murata**

Los deportes en Japón y el mundo hispano

El béisbol

Un deporte famoso en Japón y los países latinoamericanos

Aquí está la lista de los deportes más jugados en Japón. Pienso que el resultado depende de cómo se investiga, pero en esta lista el *walking* es el más popular. Los siguientes son los bolos, la natación, el golf. Me parece que el *walking* es popular porque es fácil de hacer y muchas personas lo hacen para mantener su salud. Además ahora el *walking* está muy de moda y hay muchos zapatos y ropas modernas para hacerlo. También la gente nada para tener buena salud. Los bolos, el golf y el tenis de mesa o ping pong son populares como juego. No necesita la salud ni la fuerza física. Especialmente el golf es jugado para agasajar a los clientes entre los ejecutivos. El fútbol y el béisbol son dos deportes muy populares entre los jóvenes, por ejemplo, los practican en el club de la escuela o la universidad.

- 1 El walking
- 2 Los bolos
- 3 La natación
- 4 El golf
- 5 El bádminton
- 6 El tenis de mesa
- 7 El fútbol
- 8 El béisbol**

A continuación tenemos la lista de los deportes más vistos en Japón. El béisbol es el más visto. Y me refiero al béisbol profesional y al béisbol de los estudiantes de bachillerato (Koshien). La maratón contiene Ekiden, que es las carreras de las universidades que se hacen en enero.

- 1 El béisbol**
- 2 El patinaje artístico
- 3 La maratón
- 4 El fútbol
- 5 El voleibol

Pero, ¿es el béisbol el deporte más popular para ver? Tengo pocas amigas que sepan las reglas del béisbol. Cuando se ve la lista más a fondo, el resultado cambia poco. A los mayores de 30 años y hasta 59 años, les gusta más ver el béisbol. Más del 60 por ciento contestaron que ve el béisbol por gusto. Pero entre los jóvenes, de 16 años a 29 años, el resultado es diferente. Al 49 por ciento, les gusta ver los partidos de fútbol y el 47 por ciento ve el béisbol. La diferencia entre los dos no es tan grande, pero el resultado dice que los jóvenes prefieren ver fútbol. Me parece que la fundación de la liga japonesa y la copa mundial son las causas de la popularidad del fútbol en Japón. Y para las mujeres, el patinaje artístico y el voleibol son más interesantes.

Ahora, vamos a ver la historia del béisbol.

A propósito del origen del béisbol no hay una teoría clara. Hay muchas opiniones, unos dicen que es de Inglaterra y otro dicen que es de Estados Unidos. La teoría más convincente es que "townball", al que se jugaba en Inglaterra, es el origen del béisbol. También era jugado en Estados Unidos los domingos, después de los cultos religiosos. Las reglas eran parecidas a las de béisbol, pero más flexibles. No tenían que jugar con 9 personas.

El béisbol fue introducido en Japón en 1871 por un americano. Al principio, era jugado en las universidades. Hay muchas razones para la popularidad del béisbol en Japón. Por ejemplo, como he dicho, hay una larga historia. La liga profesional empezó en 1934. Y ahora hay dos ligas y 12 equipos. Me parece que Koshien es también una razón de la popularidad. Es la competición de los estudiantes de bachillerato. Tiene lugar dos veces al año, en primavera y en verano. Es muy impresionante y a muchas personas que no ven los partidos profesionales normalmente les gusta verla. Es muy popular también entre las mujeres. También la influencia de Estados Unidos ayuda la difusión en Japón y ahora el béisbol es una parte de la cultura japonesa

El béisbol es también muy popular en otros países como Estados Unidos, China Taipei, Corea y los países latinoamericanos. Cuba, República Dominicana, Puerto Rico, Venezuela, Nicaragua, Brasil. Muchos países tienen ligas profesionales. No hay ninguna liga profesional en Cuba, porque Cuba es un país socialista. Los países que mejor juegan son estos.

El ranking mundial de IBAF(2013)

1 Cuba

2 Estados Unidos

3 Japón

4 China Taipei

5 Holanda

6 Canadá

7 República Dominicana

8 Puerto Rico

Pensamos en la razón de la popularidad en Latinoamérica. La más grande competición en el Caribe es la Serie del Caribe. Los equipos ganadores de las ligas invernales de México, Puerto Rico, Cuba, Venezuela y República Dominicana participan en la Serie del Caribe. Tiene lugar en cada país. Los equipos de República Dominicana han ganado más títulos, pero en 2013, el equipo de México ganó la competición.

En los países latinoamericanos, jugar bien al béisbol y ser una estrella en las Grandes Ligas es un sueño muy típico entre los niños. Puedes ser famoso y rico si llegas a ser un jugador en estas ligas.

Hay más razones. Como el béisbol no es tan activo como el fútbol y otros deportes, no hay que estar muy sano para jugar. Hay una posibilidad de jugar sin moverse mucho.

Ahora voy a presentar tres beisbolistas muy famosos de Latinoamérica.



Primero, Miguel Cabrera. Es un bateador en las ligas Grandes. Es de Venezuela y tiene 30 años. Es uno de los mejores bateadores del mundo. Ahora juega en el equipo de Detroit, los Tigres. Ganó el MVP de 2012 y la triple corona. Es el primero de los jugadores de Venezuela que gana el MVP. La triple corona significa que ha liderado en carreras impulsadas, cuadrangulares (significa ha hecho más *homerunes*) y promedio de bateo (el *average* de bateo).



Venezuela que gana el MVP. La triple corona significa que ha liderado en carreras impulsadas, cuadrangulares (significa ha hecho más *homerunes*) y promedio de bateo (el *average* de bateo).

Él es buenísimo.

El segundo jugador es Mariano Rivera. Él es lanzador de los Yanquis. Es de Panamá y tiene 43 años. Ha ganado el MVP en 2003. Juega como lanzador de relevo y hace 609 *saves*. Es el que más *saves* ha hecho en la total historia de las Ligas Grandes. Solo él puede usar su nombre en el uniforme, 42 en toda la Liga, porque es el nombre de Jackie Robinson, el primer beisbolista negro.



El último beisbolista juega en Japón. Se llama Alexander Ramírez. Es de Venezuela y tiene 38 años. Es no sólo un buen bateador sino muy popular en Japón. Jugaba en los Swallows, los Giants y ahora juega en los Baystars. Trabaja mucho para acostumbrarse a Japón y es muy simpático para y con los fans. Muy famoso por sus gestos bonitos. Me parece que él es el

más querido beisbolista extranjero en Japón. No voy con su equipo pero a mí también me

gusta a él.

Por último, pensamos en la razón por la que el béisbol no puede ser tan popular en el mundo como el fútbol. Me parece que sus reglas complejas son una razón grande. Las reglas del fútbol son más fáciles pero pienso que Yuka nos hablará sobre esto.

El béisbol necesita unos accesorios para jugar y por eso, la gente pobre a veces no puede comprarlos. Como el béisbol no es tan activo como el fútbol, a veces la gente piensa que es aburrido o no es tan emocionante. Pero me parece que el béisbol es también muy divertido y me gusta mucho.

Sobre el fútbol en España

El deporte más popular es por supuesto el fútbol, el segundo es el baloncesto, el tercero es el tenis y el cuarto es el ciclismo y los deportes de motor.

Pero el deporte más practicado es la gimnasia de mantenimiento. Correr a pie, conocido como *footing* y correr larga distancia. También se practica el montañismo o el alpinismo. El atletismo es correr como Usain Bolt y arrojar un martillo como Koji Murohushi. El pádel es un tipo de tenis. En España mucha gente hace los deportes para mantenerse en forma.

Entonces voy a hablar sobre el fútbol.

Os presentaré a los futbolistas más guapos de esos países. Al principio presentaré a los futbolistas más guapos de España. Gerard Piqué y Fernando Torres son guapos pero me gusta más David Silva. Es muy guapo. Lo llaman el Cuco o Pony salvaje. Pertenece al Manchester City y me embargan sentimientos contradictorios; es que me gusta el Manchester United.



Gerard Piqué



Fernando Torres



David Silva

En segundo lugar, os presentaré al de Uruguay pero hay pocos futbolistas guapos. Edison Cavani es guapo y buen futbolista pero Diego Forlán es mejor futbolista aunque es un poco feo.

Al final voy a presentaros a los de México. Dos Santos, Diego Reyes, Hiram Mier, Gerardo Flores y Andrés Guardad son guapos. Sobre todo Dos Santos es muy bonito y buen futbolista. Su sonrisa es muy bonita. Pero el futbolista más guapo de México es Javier Hernández. Es muy muy muy guapo en los partidos pero en la vida privada es muy bonito. Pertenece al Manchester United y me gusta mucho. Quiero casarme con él.



Andrés Guardad



Dos Santos



Javier Hernández

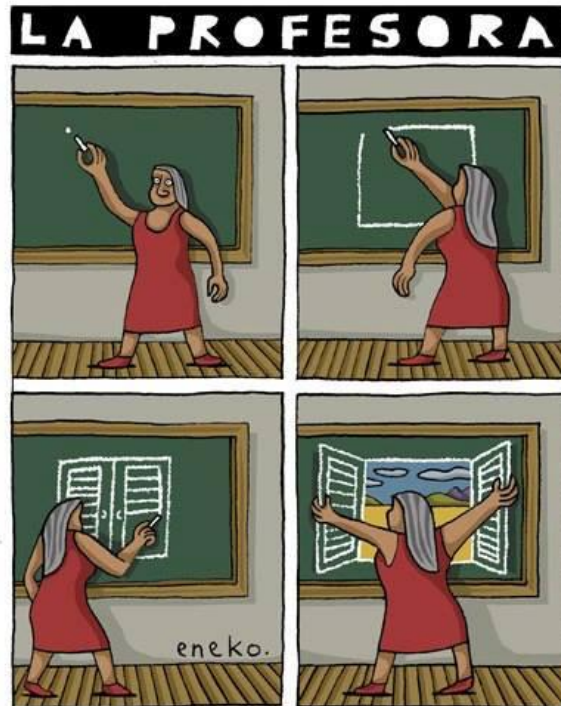
Y ahora voy a hablar sobre la liga de Japón y España. Japón tiene dos categorías y empezó en 1993. En Japón la liga superior se llama J1 y la inferior se llama J2. Hay 18 equipos en J1 y 22 en J2. En J1 los equipos que están colista, penúltimo y antepenúltimo lugar bajan de categoría a J2. En J2 los equipos que están en primer y segundo lugar se elevan a J1 y hay un partido para subir de categoría para los equipos que están en tercero, cuarto, quinto y sexto lugar. Pero casi todos los años ese sistema cambia, todos los años el número de equipos aumenta y van a hacer otra categoría. J3. Por otro lado en España hay dos categorías y la liga empezó en 1929. La superior se llama la primera división y la inferior se llama la segunda división. 20 equipos pertenecen a la primera división y 22 equipos a la segunda división. En la primera división los equipos que están colista, penúltimo y antepenúltimo lugar bajan de categoría a la segunda división. En la segunda división los equipos que están en primer y segundo lugar se elevan a la primera división y hay un partido para subir de categoría para los equipos que están tercero, cuarto, quinto y sexto lugar.

El sistema de ambas ligas se parece, ¿no? Pero los estadios no se parecen. La

capacidad media de los estadios es muy diferente. Los estadios españoles pueden acoger aproximadamente 10000 personas más que los de Japón. ¿Por qué hay una diferencia entre ellos? Creo que es porque en España hace más años que el fútbol se enraíza en la cultura que en Japón. Y en Japón el béisbol es también popular y todos los fines de semana hay partidos de ambos deportes. La popularidad se bifurca. Quiero que vayáis a un estadio del fútbol y veáis un partido.

Epílogo

Mensaje de



Queridas, querido:

Esta es mi última tarea del semestre. ¿Qué os sugiere la imagen?

¿Por qué?

Es lo que yo me propuse hacer con vosotros. ¿Lo habré conseguido?

Gracias por intentarlo conmigo.

