



¿SABÍAS QUÉ?

¿Sabes cuál es la palabra más larga del español? ¿Y la más corta?

La palabra más larga del español es electroencefalografista, con ¡23 letras! ¿Sabes qué significa? Es la persona especializada en electroencefalografía, la parte de la medicina que estudia un electroencefalograma, que es una prueba para analizar la corteza cerebral. En el extremo opuesto esta oía: es el pretérito imperfecto del verbo oír, la palabra más corta y con más sílabas del español.

¿Sabes qué otros idiomas hay en España?

El español es por eso una lengua con infinitos acentos y bastantes dialectos. En los últimos años se ha intensificado una plataforma para impulsar el uso y estudio del bable, también llamado asturiano y asturleonés. Es la lengua propia en Asturias, que se extiende también por zonas de León y Zamora; una lengua romance con particularidades muy definidas como la posición del pronombre detrás del verbo o la existencia de un género neutro.

¿Sabías que las lenguas se mueren si no se utilizan?

Una lengua minoritaria y en peligro de desaparición es el castúo o extremeñu, ¡que ha sido reconocida incluso por la ONU! Se habla sobre todo en la zona de las Hurdes.

¿Has visto en Mapas de España para niños que Wamba es el único municipio de la península que empieza por «w»?

¿Conoces otros nombres curiosos, originales, sonoros o simpáticos?

Te apunto algunos, por orden alfabético: Adios, Alcantarilla, Aveinte, Buenas Noches, Calamocos, Calaveras, Cariño, Cebolla, Cenicero, Codos, Ea, Cogollos, Consuegra, Diosleguarde, Escucha, Espera, Guarromán, Guasa, Gurb, Ingenio, Malcocinado, Meadero de la Reina, Melón, Montón, Nuez, Pancrudo, Peleas de Arriba y Peleas de Abajo, Peloteos, Pepino, Peroamigo, Quinto Pino, Recuerda, Sordillos, Tembleque, Villaviciosa, Villatuerta.

A ti te toca buscar la provincia y situarlos en el mapa.

¿Sabías que existe una aldea azul en España?

Fue en 2011 cuando los vecinos de Júzcar aceptaron pintar sus casas de azul en el marco de una campaña publicitaria que celebraba el estreno de la película Los Pitufos, esos hombrecillos azules que tanto nos divierten. De pueblo blanco, a pueblo pitufo y después a aldea azul, tienes muchas actividades que hacer allí, desde saltar en tirolina a pintarte la cara de azul para verte como un pitufo.

Localiza en el mapa el pueblo azul de Júzcar.



UNA NATURALEZA POR RECORRER

¿Sabías qué hay ríos subterráneos navegables?

En las Coves de Sant Josep, la provincia de Castellón se encuentra el río subterráneo navegable más largo de Europa. Con un recorrido a pie de 250 metros y un tramo en barca de 800 metros, tiene una temperatura constante de 20 °C todo el año. Allí podrás ver impresionantes formaciones rocosas, lagos de colores deslumbrantes y hasta pinturas y grabados prehistóricos.

¿Conoces salas de espectáculos en espacios singulares?

En Mallorca puedes disfrutar de un concierto en directo en las Cuevas del Drach y cruzar después el lago Martel en barca. Si viajas a Lanzarote, en los Jameos del Agua puedes hacer la visita turística, asistir a un concierto en su auditorio e incluso bailar en su pista de baile.

¿Conoces los trenes temáticos?

Son trenes antiguos, de madera en los que se realizan actividades culturales. En primavera y otoño, la Comunidad de Madrid te propone subirte al tren de la fresa, que va de la antigua estación de Madrid-Delicias a Aranjuez, y dejarte guiar por la historia local por una compañía teatral. Actores que representan a Cervantes y personajes de sus novelas, te acompañan en el tren de Cervantes, salida en la estación de Atocha. Y desde la estación de Príncipe Pío hasta San Lorenzo del Escorial, surca los raíles el tren de Felipe II, donde te recibirá el mismísimo rey que gobernó el imperio español durante la segunda mitad del siglo XVI para acompañarte al monasterio de este bonito pueblo madrileño.

¿Has subido ten teleférico alguna vez?

Hay uno muy chulo que te lleva al Teide: recuerda que es el pico más alto del Estado español, con 3718 metros. Es la forma más fácil y cómoda de subir al volcán: ¡el teleférico asciende de 2356 metros hasta los 3555 metros de altitud en siete minutos! Solo tienes que pedir permiso antes para utilizar el sendero Telesforo Bravo y comprar los tiques con antelación.

¿Sabes que en Galicia puedes hacer una excursión por el cañón de un río?

En las provincias de Lugo y Ourense se encuentran los Cañones del Sil y del Miño. Es una excursión preciosa que te lleva por la Ribeira Sacra: unos paisajes formidables, con bosques de castaños y robles centenarios, antiguos monasterios medievales, viñedos... que se puede realizar en catamarán: el cañón del Sil sale de Santo Estevo (Nogueira de Ramuín) y el del Miño desde Belesar (O Saviñao).



TORTILLA DE PATATAS

Ingredientes:

6 huevos grandes
600 g de patatas para freír
aceite de oliva virgen extra para freír las patatas
(aproximadamente medio litro)
sal (al gusto)
Opcional: media cebolla pequeña



Elaboración:

- Pelar y lavar muy bien las patatas. Dejar que se sequen. Después, cortarlas en láminas de ni muy finas ni muy gordas. Añade un poco de sal y remueve bien. Ten mucho cuidado que es mejor siempre que salga sosa a que te quede salada.
- Elige una sartén adecuada para freír las patatas. Echa el aceite y echa las patatas antes de que se caliente mucho. Las patatas se deben cocinar lentamente y hay que jugar con la temperatura del aceite para que la patata se dore por fuera y quede blanda por dentro, remueve de vez en cuando. Tiempo estimado: entre 30 y 40 minutos. Es posible que tengas que dividir las patatas por la mitad y freírlas por separado.
- Si vas a hacerla con cebolla: pícala finamente y la añades a la segunda fritada de patatas cuando le falten unos 20 minutos. Tarda menos en hacerse que la patata.
- Cuando vayas sacando las patatas, ponlas en un colador y déjalas ahí un buen rato para que suelten parte del aceite.
- En un bol o recipiente hondo, bate los huevos con suavidad y media cucharadita de sal. Si lo haces con mucha fuerza y sale espuma, la tortilla no te quedará cremosa. Añade las patatas escurridas.
- Busca una sartén antiadherente de unos 24 o 26 cm de base. A veces se puede usar la misma en la que se han frito las patatas, pero retirando el exceso de aceite. Ponla a calentar con una cucharada de aceite si es otra sartén y extiéndelo por toda la superficie.
- Añade la mezcla del huevo con las patatas. Deja que se cuajen durante unos 5 minutos, dependiendo del grosor. Si la quieres más cuajada, poder remover un poco la mezcla para que se haga mejor por dentro.

Y ya está, ¡lista para compartir y disfrutar!



BIZCOCHO DE YOGUR FÁCIL Y ESPONJOSO

Ingredientes:

yogur natural o de sabor a limón, con o sin azúcar
aceite de girasol: 1 vasito de yogur
azúcar: 2 veces la medida del yogur
harina de repostería: 3 veces la medida del yogur
3 huevos
medio sobre de levadura química
ralladura de limón o de naranja (opcional)
mantequilla para untar el molde



Elaboración:

- Vierte en un bol un vaso de yogur natural de limón, con azúcar o sin ella. Añade los ingredientes 1-2: 1 vasito de aceite y 2 vasitos de azúcar. Remueve muy bien con unas varillas para integrarlos. Pregunta en casa si tenéis una batidora de varillas eléctrica. Añade tres huevos y sigue batiendo bien.
- Mezcla 3 vasitos de harina con la levadura e incorpóralas poco a poco a la mezcla anterior.
- Ahora tendrás que decidir si quieres añadirle un poco de ralladura de un limón o de naranja. Incluso puedes añadirle un par de gotas de vainilla líquida.
- Enciende el horno a 175-180 °C con calor arriba y abajo.
- Prepara un molde, redondo o cuadrado, de entre 22 o 24 cm. Puedes utilizar un molde de silicona o uno desmontable. Hay que untarlo con una capa muy fina de mantequilla (si es de silicona, necesitará menos). También puedes cortar un trozo de papel de cocinar antiadherente, así podrás desmoldar el bizcocho con facilidad.
- Vierte la masa del bizcocho en el molde. Introdúcelo en el horno con cuidado, ponlo en la bandeja del medio. No abras la puerta del horno durante 30-35 minutos.
- Pasado ese tiempo, abre el horno e introduce una brocheta de madera o de metal en la masa. Si sale completamente limpia, el bizcocho está hecho. Si notas que hay un poco de masa adherida a la brocheta, cierra el horno y espera otros 5 minutos.
- Apaga el horno y deja que repose unos 15 minutos. Transcurrido ese tiempo, sácalo y colócalo en un salvamanteles para proteger la superficie de la encimera.

!!!Vas a dejar sorprendida a tu familia!!!