

Antes de comezar a ler :

Que sabes de Padrón?

Estiveches algunha vez ?

Sabes por que é unha vila moi coñecida?

Investiga un pouco

Padrón , a cociña de Galicia

A cociña galega caracterizouse máis pola riqueza das súas materias primas que pola existencia de grandes receitas. Dar un paseo polo mercado de Padrón, especialmente os domingos, cando se concentran vendedores procedentes das comarcas próximas, bríndanos a posibilidade de asistir a un espectáculo gastronómico.

Padrón desempeña o papel de despensa de Galicia. Ás mesmas beiras do río Sar, a praza de abastos é unha mostra perfecta do que se pode comer en Galicia. Ás ducias de variedades de peixes e mariscos que ofrece o mar de Arousa —nécora, centola, cigala, camarón, ameixa, polbo, sardiña, rodaballo, carioca—, únese a primitiva lamprea, as troitas, o reo e o xa escaso salmón do Ulla.

Falamos de peixes, pero tamén podemos facelo de carnes, desde a tenreira galega ata a caza, se a tempada o permite, pasando por todo tipo de aves e, como non, da diversidade de produtos derivados do porco.

Acompañando ás carnes, os demais produtos do campo están presentes na gastronomía padronesa, e entre todos destacan os pementos de Herbón, que levaron o nome de Padrón ás cartas dos mellores restaurantes do mundo.

Consulta aquí ou en outra páxina web que ti busques:

<http://www.concellodepadron.es/node/101>

Comprensión lectora:

1. Segundo o texto, que é o que caracteriza a cociña galega?
 - 2.
2. a) De que vila se fala? b) Que dous ríos pasan por alí? c) Que ría está cerca desta vila ?
- d) Que «espectáculo» hai os domingos?

3. Que famoso produto do campo procede desta zona?

4. Busca no texto e escribe os nomes de:

a) Tres mariscos. b) Tres peixes mariños. c) Tres peixes de río

5. Sinala o significado correcto de gastronomía:

Dor de estómago

Gastrite.

Coñecementos sobre a arte de preparar boa comida.

Ciencia que estuda os astros.

6. Procura na Galipedia información sobre os pementos de Padrón e explica a súa historia