

Canción

Manu Chao

Cantante y músico nacido en Francia en 1961

“Me gustas tú”, canción de Manu Chao, del álbum “Próxima Estación Esperanza”. Manu Chao es hijo del periodista gallego Ramón Chao y de madre vasca. Sus padres emigran a Francia durante la dictadura de Francisco Franco. En 1987 Manu, su hermano y su primo fundan el grupo Mano Negra, que triunfa primero en Francia con “Mala vida” y después por Sudamérica. Tras una larga temporada en el grupo (del 1987 al 1994), comienza su carrera en solitario. Chao canta en francés, español, árabe, portugués, inglés y wolof, mezclando varios de ellos a menudo en la misma canción. Su música tiene muchas influencias: rock, canción francesa, salsa, reggae, ska y raï argelino. Muchas de las canciones de Chao son sobre el amor, la vida en ghettos y la inmigración.

1. ¿Qué elementos de la naturaleza le gustan a Manu Chao?
2. El instrumento que le gusta a Manu Chao es y el tipo de música es
3. ¿Qué lugares le gustan? ¿Y qué momentos del día?
4. Di qué cosas que le gustan a Manu Chao te gustan a ti también, e intercambia la información con tu compañero.
5. Escribe tu propia canción, con la estructura de la canción de Manu Chao, y describe tus gustos.
6. ¿Qué tipo de persona crees que es Manu Chao? Describe su carácter y forma de ser, según sus gustos.



Manu Chao - Me Gustas tú

*Me gustan los aviones, me gustas tú.
Me gusta viajar, me gustas tú.
Me gusta la mañana, me gustas tú.
Me gusta el viento, me gustas tú.
Me gusta soñar, me gustas tú.
Me gusta la mar, me gustas tú.*

(estribillo)

*Qué voy a hacer - je ne sais pas
Qué voy a hacer - je ne sais plus
Qué voy a hacer - je suis perdu
Qué horas son, mi corazón.*

*Me gusta la moto, me gustas tú.
Me gusta correr, me gustas tú.
Me gusta la lluvia, me gustas tú.
Me gusta volver, me gustas tú.
Me gusta la montaña, me gustas tú.
Me gusta la noche, me gustas tú.
(estribillo)*

*Me gusta la cena, me gustas tú.
Me gusta la vecina, me gustas tú.
Me gusta su cocina, me gustas tú.
Me gusta camelar*, me gustas tú.
Me gusta la guitarra, me gustas tú.
Me gusta el reggae, me gustas tú.
(estribillo)*

me gusta la canela, me gustas tú.
me gusta el fuego, me gustas tú.
me gusta La Coruña, me gustas tú.
me gusta Malasaña*, me gustas tú.
me gusta la castaña, me gustas tú.
me gusta Guatemala, me gustas tú.
(estribillo)*

* camelar: amar, enamorar.

* canela: especia.

* Malasaña: barrio bohemio de Madrid.

Texto gastronómico

El arroz, alimento universal

El arroz es uno de los principales alimentos del mundo: es el alimento básico para más de la mitad de la población mundial. También forma parte de numerosas culturas y tradiciones en todo el planeta, es símbolo de identidad cultural y de unidad entre los pueblos. En España, el arroz también es un cultivo importante en zonas húmedas y forma paisajes de gran belleza y valor ecológico. Las principales áreas productoras son Andalucía, Extremadura, Valencia, Cataluña y Aragón.

www.agroalimentacion.coop

1. ¿Se come arroz en tu país? ¿Se come en alguna ocasión especial o en días normales?
2. ¿Se usa el arroz en ceremonias o actos culturales?
3. Escribe el nombre de comidas con arroz que conoces y haz una lista. Después lee la lista de tus compañeros.

Aquí tienes la receta de la paella valenciana, famosa en todo el mundo.



RECETA: PAELLA VALENCIANA

Ingredientes para 6 / 8 personas

1 pollo de 1 kg	1 pimiento verde
500 gr de conejo	3 tomates maduros
200 gr de judías verdes	600 gr de arroz
200 gr de habas	azafrán, sal, aceite de oliva

Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos

Preparación

1. Echar el aceite en una paellera* y cuando esté bien caliente, dorar el pollo y el conejo en trozos.
2. Añadir el pimiento cortado en trozos, las judías cortadas y las habas; dejar unos 5 minutos y añadir los tomates sin piel y en trozos, dejar cocer otros 5 minutos.
3. Añadir el agua muy caliente (unos 2,5 litros).
4. Cocer a fuego fuerte; luego más suave unos 40 minutos. Añadir un poco de azafrán y comprobar el punto de sal.
5. Añadir el arroz, (el agua tiene que estar hirviendo) bien repartido en la paellera.
7. Dejar el fuego fuerte unos 10 minutos, luego bajar la intensidad del fuego y cocer unos 8 minutos más. Dejar unos cinco minutos antes de servir.

*paellera: sartén redonda para hacer la paella.

4. Ahora escribe tu propia receta de un plato con arroz de tu país.