

## Cena de Fin de Curso

### ***Restaurantes, Comidas.***

*Cenar fuera, restaurante mexicano, restaurante japonés, restaurante catalán-español, cocina de mercado, el chef, elegir un restaurante, restaurante brasileño, sobremesa, bufé libre, primero platos, segundos platos, camarero, repetir, rodizio, gastronomía, tacos, burritos, fajitas, nachos, guacamole, picante, pescado crudo, rollos de alga, frituras, pinchitos, show culinario a la vista de todos, platos de temporada, alimentos de la estación, mercado (de alimentos), menú a precio fijo, caipiriña.*

### ***Enseñanza, Educación.***

*Curso escolar, profesores, alumnos, enseñanza, aprendizaje, compañeros, profesionales, equipo de profesores, colegio.*

### ***Informar y pedir información a los otros, acuerdos.***



*Proponer, hacer propuestas, plantear, consultar, explicar, pasar la información por escrito, la elección, elegir, opinar, expresar una opinión favorable, estar de acuerdo, exponer un plan, elegir la opción más votada.*

***Vida cotidiana.***

*Votar, empatar, quedar en empate, deshacer el empate, citar, quedar, encantar.*

***Expresiones coloquiales.***

*¡Equilicué!, llover(le) las felicitaciones a alguien, dar en el blanco, ¡qué pasada!, ¡qué arte!, ¡mejor, imposible!*

## ***Episodio n° 9***

### ***Cena de Fin de Curso***

Cada año, en junio, todos los profesores del Colegio Público Serrat, hacen una cena de fin de curso.

Como todos los años, se hacen diferentes propuestas con el fin de elegir un restaurante a gusto de todos.

Este año, la encargada de proponer restaurantes nuevos, es Margarita, quien se encarga, decimos, de proponer tres o cuatro restaurantes, para que sus compañeros, los profesores, elijan uno.

Margarita propone:

1°. Un restaurante de comida mexicana. En él se pueden comer fajitas de carne con verduras, nachos con queso y jalapeños, burritos, enchila-



das, ensaladas frescas con maíz, aguacate,... guacamole, y beber cervezas suaves, etc.

2°. Un restaurante de comida japonesa, en el que se puede tomar sushi, tempura, pinchos de carne yakitori, e incluso observar el arte de un show culinario como el tepanyaki, en el que el chef japonés hace verdaderos malabarismos con los alimentos, a la vista del público.

3°. Un restaurante de comida catalana, española, y de mercado, donde pueden tomarse pescados, carnes, sopas, cremas, ensaladas, exquisitos guisos de carne o de pescado, arroces, verduras a la brasa, etc. y beber buenos vinos.

Margarita pasa esta información, por escrito, a sus compañeros y les pide que pongan una cruz, una señal, al lado del restaurante elegido.

El equipo de profesores está compuesto por dieciséis profesionales, incluida Margarita.

Al día siguiente, todos le devuelven el papel a Margarita. La elección muestra un triple empate:

- restaurante mexicano : cinco votos
- restaurante japonés : cinco votos
- restaurante catalán - español: cinco votos



Margarita sonríe. Como cada año a la hora de elegir restaurante para la cena de fin de curso, la elección no es unánime.

Durante la sobremesa, en el comedor del colegio, Marga plantea la situación.

Una compañera hace una nueva propuesta:

- A ver...Hay un triple empate: 5 - 5 - 5. Marga, sólo faltas t  por votar. Tu voto decidirá a qué restaurante vamos.  Qui n está de acuerdo?

Todos, sin excepción, levantan la mano para expresar su acuerdo. Es un tema que hay que solucionar rápido y no gastar energía inútilmente.

Margarita acepta, con una condición: la decisión será una sorpresa hasta la noche misma de la cena.

La noche de la cena, Margarita cita a todo el mundo en un lugar concreto : un restaurante brasileño en el que hay un buf  libre para los primeros platos, con algunos platos de la cocina japonesa, otros tantos de la cocina mexicana y bastantes platos de cocina del propio país, de aquí. Como segundos platos, hay una gran variedad de carnes (de pollo, de cerdo, de ternera,etc.) que los camareros te traen a la mesa y de las que puedes repetir las veces que quieras.



Este tipo de restaurante es lo que conocemos en España como “rodizio”, o “rodizio”, como lo quieras pronunciar. Restaurante típico de Brasil y de Portugal, que se caracteriza por ofrecer un bufé libre de platos calientes y fríos, de primeros, y un pase rotativo (de ahí la palabra “rodizio”) por las mesas de los clientes, con las carnes asadas ensartadas en espadas, y de las que se puede comer sin límite.

Margarita dudaba de si algo así les gustaría, pero... ¡equilicué! Les ha encantado. Todo el mundo está satisfecho con esta elección y hasta los más exigentes, han comido enteramente a su gusto. Y... ¡lo más importante! : el ambiente ha sido magnífico; la gente estaba relajada y divertida... Una cena memorable.

\* \* \*

La situación que os hemos explicado hoy, es una situación típica y habitual en España, cuando finaliza el curso escolar.

Los profesores de los colegios quedan (**q u e d a n**) para ir una noche a cenar todos juntos. Estas cenas son tanto para celebrar que termina el curso escolar, como para pasar un rato agradable todos juntos, al margen de las preocupaciones profesionales y se llaman :



## - Cena de fin de curso

El curso escolar, en España, dura desde el mes de setiembre de un año, hasta el mes de junio del siguiente año, es decir, diez meses de procesos de enseñanza y aprendizaje para profesores y alumnos.

Este año, le ha tocado a Margarita hacer las propuestas de posibles restaurantes a los que ir a cenar.

Una propuesta (**p r o p u e s t a**) es una consulta que haces a alguien para que opine sobre ella, con la intención de que exprese una opinión favorable.

Podemos usar la forma verbal : proponer (**p r o p o n e r**). Proponer algo quiere decir exponer una idea, un plan para que se conozca y se acepte.

Por eso decimos que Marga propone tres restaurantes, es decir, informa a sus compañeros sobre tres **opciones** posibles para, en este caso, elegir la más votada.

Y por eso decimos, asimismo, que ha hecho tres propuestas, los tres restaurantes de comida mexicana, japonesa y española respectivamente.

Los restaurantes de **comida mexicana** son muy populares en España. La gastronomía mexicana tiene numerosos platos exquisitos, y es variada





y sabrosa. Quien haya tenido la fortuna de visitar México, sabrá de qué hablamos.

La carta de los restaurantes mexicanos en España, es también muy variada, pero hay unos platos más populares que otros. Por ejemplo:

- Los **tacos** : guisos variados de carnes y verduras envueltos en una tortilla de maíz o de trigo, doblada, que se comen fácilmente y están muy ricos.

- Los **burritos** : enrollados de tortitas que pueden contener una enorme variación de carnes, de verduras y de salsas..., deliciosos, cómo no.

- Las **fajitas** : planchas de carnes y verduras sazonadas y acompañadas de **guacamole** (que sabéis que es la crema de aguacate, tomate, cebolla, cilantro y algunas especias), de crema fresca o de picadillo de pimientos picantes y cebolla. Se sirven con tortillas también.

- Las **enchiladas** : o suaves pimientos gratinados con queso.

- Los **nachos** : los famosos nachos o pequeños triángulos de maíz fritos, muy crujientes, con queso gratinado y que pueden servirse con jalapeños (esos pequeños y exquisitos pimientos verdes picantes) troceados y que se echan por encima. Una verdadera delicia.

- Hay además **sopas, salsas picantes**, salsas a base de **aguacate**, y muchos otros platos muy ricos que podemos explicar, quizás, en otro podcast.

El segundo restaurante **propuesto** (propuesto, fijáos, el participio de proponer; propuesto : p r o p u e s t o) por Margarita es un **restaurante japonés**. Los últimos quince años, más o menos, han supuesto un auténtico



**boom** de la cocina japonesa en España. Antes, había muy pocos restaurantes japoneses, y sólo en las grandes ciudades. Ahora, en la actualidad, hay muchos restaurantes japoneses, en muchos lugares diferentes, y desde luego excelentes la mayoría de ellos.

En el restaurante japonés podemos tomar **pescado crudo** con wasabi y soja (el sashimi), **rollos de alga con arroz y pescado crudo** (el sushi), **frituras** japonesas de langostinos, pescado o verduras (el delicioso tempura). Podemos tomar unos **pinchitos** de carne (de vaca, de pollo o de cerdo) con salsa yakitori. Podemos ver cómo el chef japonés prepara exquisitos bocados **a la vista de todos** (tepanyaki). Las cartas de los restaurantes japoneses están llenas de otras muchas sugerencias, todas ellas muy ricas, deliciosas.

El tercer restaurante es de **cocina catalana y de cocina española y de mercado**. En la carta hay platos que se pueden comer a lo largo del año, pero hay otros **platos de temporada**, hechos con alimentos típicos de la **estación** (de la primavera, del verano, del otoño, o del invierno), a lo que llamamos “**cocina de mercado**” o cocina de los alimentos más frescos de cada temporada y que podemos encontrar en los **mercados** de pueblos y ciudades.

Esas son las tres propuestas que hace Margarita. Esas son las tres posibles opciones, de las que tiene que elegirse una sola. **Elegir** es optar, es preferir una entre varias opciones, priorizar una entre diversas.

Sorprendentemente, los votos se reparten por igual entre los tres restaurantes:  
- Cinco votos para el restaurante mexicano





- Cinco votos para el restaurante japonés
- Cinco votos para el restaurante catalán- español.

Normalmente llamamos **“empate”** ( e m p a t e ) a iguales resultados entre dos partes enfrentadas. Por ejemplo, si dos equipos de fútbol meten un gol cada uno, **el partido de fútbol empata**, o bien el partido **queda en empate**: 1 - 1; es decir, los dos equipos han empatado, han obtenido los dos el mismo resultado.

Pues, en nuestra historia, son tres grupos de personas, con igual número de votos cada uno : es un **triple empate**.

Al día siguiente, durante la **sobremesa**, es decir, en el tiempo final de la comida, mientras los profes toman el café y charlan, Marga plantea la situación y explica el triple empate.

Como solamente falta Marga por votar, una profesora **propone** que Margarita vote también y que su voto **deshaga el empate**. Efectivamente, su voto servirá para **deshacer el triple empate**; es decir, su voto servirá para deshacer el empate y para poder **elegir una sola** de las tres opciones propuestas.

Todos, **sin excepción**, levantan la mano para expresar que **están de acuerdo**. Para decir que ,entre quince personas, quince levantan la mano, usamos la expresión “sin excepción” que, como véis, quiere decir : absolutamente todos, sin que falte ni uno solo, de forma unánime.



Margarita dice que sí; acepta desempatar la situación con su voto, pero con una condición, es decir, con una cosa a tener en cuenta: no comunicar la decisión hasta la noche misma de la cena, así será una sorpresa para todos.

Esa noche, la noche de la cena, Margarita cita a todo el mundo en un lugar concreto, preciso. **Citar** a alguien es proponerle un lugar y una hora para encontrarse : es concretar el sitio y la hora de reunirse.

En este caso, y como hemos visto en episodios anteriores, también podríamos decir que Margarita “queda” con el resto de profesores para ir a cenar.

Fijáos:

- Margarita **cita a** sus compañeros
- Margarita **queda con** sus compañeros

La elección es un restaurante brasileño en el que hay un menú **a precio fijo, establecido anteriormente, e invariable**. Es un menú en el que los primeros platos se toman de un **bufé libre**. Es decir, eliges lo que más te gusta, te lo sirven y puedes repetir tus platos preferidos cuantas veces quieras.

En ese bufé libre hay sushi, pinchitos yakitori, fajitas, nachos, verduras a la brasa, sopas calientes, cremas frías, ensaladas frescas, fideuá, paella, salmón ahumado,... en fin, una variación fantástica de platos del mundo, que gustarán a todos.



Los segundos platos son carnes variadas asadas (grill) que los camareeros van sirviendo en las mesas y de las que puedes tomar la cantidad que quieras y cuantas veces quieras, también.

Todos están contentos. Todo el mundo está satisfecho. Nadie ha tenido que renunciar a sus gustos. La cena ha sido deliciosa, abundante, y tan variada... que parece imposible.

Por eso decimos que, a Margarita, **le “llueven las felicitaciones”**, porque recibe una lluvia de expresiones que le repiten que su elección ha sido magnífica y que el restaurante ha hecho las delicias de todos, ha gustado a todos. Expresiones como:

- ¡Un brindis por Margarita! Ha dado en el blanco.
- Felicidades, Marga. Ha sido un cena estupenda.
- Gracias Margarita. ¡Qué arte para complacer a todo el mundo!
- Marga, ¡qué pasada! Ha sido una cena magnífica.
- Bueno, chica, ¡mejor, imposible!

Después, para continuar en ese fantástico estado de euforia, se van todos a recorrer El Borne en busca de una auténtica caipiriña.

\* \* \*

\* \* \*