

GRUPO DE ESPAÑOL NIVEL II DE REYES CATÓLICOS

MARRUECOS

Marruecos se independizó de Francia y España en 1956. Se encuentra separado de Europa por el Estrecho de Gibraltar. Limita con Argelia al este. La frontera se encuentra cerrada desde 1994 con España al norte.

Marruecos cuenta con nueve sitios declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Los destinos más visitados de Marruecos son: Rabat, Casablanca, Marrakech, Fez y Tánger.

La cocina marroquí ofrece una variedad de platos: cuscús, tajín, pasteles, cordero asado...

Las costumbres de Marruecos son: el consumo de té, saludar siempre con la mano derecha y el uso del velo la mayoría de las mujeres musulmanas.

IMANE DOLIDOUH

RUMANÍA

Además de la gran cantidad de sitios turísticos que puedes encontrar en la hermosa Rumanía, también podrás descubrir diferentes leyendas, curiosidades, inventos y datos interesantes que son parte de su historia y cultura.

Algunas costumbres rumanas son: Martisozul (para conmemorar la llegada de la primavera), las mujeres reciben un pequeño adorno en forma de joya atado con una cuerda roja y blanca con borlas colgantes.

Babele: hombres y mujeres escogen cualquier día del 1 al 9 de marzo, como el día que revelará lo que traerá el año que viene.

Los huevos de Semana Santa: se pintan completamente de rojo, conmemorando los huevos que se tiñeron de sangre cuando la Virgen María fue al monte Calvario a los pies de su hijo crucificado.

En la gastronomía rumana abundan sobre todo las sopas, la carne y las verduras. Algunos platos típicos de Rumanía son: Mici, rollos de carne picada a la parrilla.

Sarmale, rollos de col con carne picada, arroz y cebolla.

Papanasi, rosquillas calientes rellenas de queso cottage con crema dulce, mermelada de arándanos y azúcar glass.

Rumanía tiene muchos destinos de vacaciones: Castillo de Bran y la leyenda de Drácula, Cluj Napoca, la capital de Bucarest, Brasov, Sinacia, Sighisoara, etc.

DARIA MOLDOVAN

COSTA DE MARFIL

En Costa de Marfil hay 4 grupos étnicos principales: Akan, Mandé, Kru y Crur, que componen 60 étnias.

Los Malinkés son de Mandé, en la cultura malinké, durante la boda , la joven novia debe permanecer con la cara velada (con un velo) en una habitación durante 4 días en la casa de su familia antes de reunirse con su esposo y estos 4 días solo toma tisanas, afrodisiaco y come alimentos livianos y sus amigas y hermanas cantan y golpean la calabaza hasta que sale la novia.

El día que sale para ir a la casa de su marido, la lavan las manos, los pies y la cara para purificarla. Luego su madre la echa agua caliente en el pie y después agua fría, lo que significa que el matrimonio es para lo bueno y para lo malo y para finalizar la da leche para beber.

La comida nacional del país es el garba (sémola de yuca con atún), el futu de plátano acompañado de salsa de semillas o salsa de maní, el placalí (pasta de yuca fermentada preparado con salsas variadas.

SIRA MAGASSOUSA

IRÁN

Mi país, Irán, es similar a España en términos de clima. En el sur de Irán, junto al Golfo Pérsico es una región cálida con mucha humedad.

Hay ciudades desérticas con una arquitectura muy hermosa y gente amable. Al norte hay hermosos bosques y el mar Caspio.

Mi ciudad es Mashad en el noreste. Mashad es una ciudad religiosa que es visitada por muchos peregrinos cada año.

Hay pueblos exuberantes y hermosos alrededor de Mashad con gente hospitalaria, puedes disfrutar de la naturaleza y degustar comidas muy sabrosas como keballo y shishkebabs, junto con la comida hay una bebida llamada Doogh, que está hecha de yogur y vegetales aromáticos, es muy agradable. La comida principal de la gente de Irán es el arroz.

Los iraníes son muy artísticos y los artesanos iraníes son muy famosos. Las alfombras iraníes adornan muchos palacios en todo el mundo.

LEILI JALLIANZHMATI