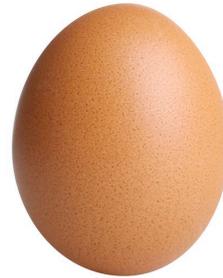


# COMPRENSIÓN LECTORA.

## EL REGALO DE LA GALLINA



Los filósofos discutieron qué era anterior, si el huevo o la gallina, y nunca se pusieron de acuerdo.

Hace 4.000 años, siendo entonces las gallinas salvajes, vivían en el norte de la India sin que tuvieran protagonismo culinario, pues en los menús se utilizaban huevos de otras aves. Fue en Grecia donde se convirtió a la gallina en ave de corral. A partir de ese momento los huevos formaron parte de la repostería romana y Apicius inventó las natillas (leche, miel y huevos batidos). Al final del Medievo el uso del huevo de gallina se extendió por toda Europa como ingrediente de una alimentación modesta y cotidiana. Los españoles llevaron las gallinas a América y cuajó una de las mayores colonizaciones culinarias de la historia de la gastronomía.

Los antiguos persas, chinos y griegos consideraban a los huevos como símbolo de la creación. Los romanos los colocaban en las tumbas de sus muertos, al igual que los indígenas de las islas del Pacífico.

Como se calcula que el mundo consume cada año 250 billones de huevos, no hay duda en calificarlos de alimento imprescindible.



**Después de leer atentamente el texto, intenta contestar las siguientes preguntas:**

1. ¿Qué discutían los filósofos? Subraya la respuesta:
  - Si la gallina se podía adiestrar.
  - Si el huevo era anterior a la gallina.
  - Si las gallinas de corral son las mejores.
  - La edad de las gallinas.
  - La antigüedad de los huevos.
  
2. ¿De qué otros animales utiliza el hombre huevos en su alimentación?
3. ¿En qué país se convirtió la gallina en ave de corral?
4. ¿Cómo se llamaba el inventor de las natillas?
5. ¿En qué época se extendió por toda Europa el huevo como ingrediente para la alimentación diaria?
6. ¿Quiénes llevaron los huevos a América?
7. ¿Cómo consideraban los persas, los chinos y los griegos a los huevos?
8. ¿Qué cantidad aproximada de huevos se consumen al año en todo el mundo?
9. Empareja estas palabras del texto con su posible significado:  

a. protagonismo	b. culinario	c. repostería	d. Medioevo
e. gastronomía	f. imprescindible		

___ relacionado con los dulces	___ importancia
___ Edad Media	___ arte de preparar buena comida
___ relacionado con los guisos	___ necesario
  
10. Explica paso a paso cómo prepararías un **huevo frito**.

**A tener en cuenta:** tipología textual (texto instructivo), debes expresar la acciones en infinitivo o imperativo y no te olvides de revisar el texto al terminar.