

CAPÍTULO 13

¿Qué sugieres que pida?

Objectives

At the end of this chapter, you will be able to:

- ▶ describe different types of foods and dishes
- ▶ recommend and suggest various foods and dishes
- ▶ talk about nutrition
- ▶ discuss food preparation customs in Spanish-speaking cultures

PASO CULTURAL

El mercado de Quetzaltenango es el más grande del oeste de Guatemala, donde la mayoría de la gente son indios mayas. En un día típico en el mercado se pueden escuchar idiomas mayas como *mam*, *cakchiquel* y *quiché*. Turistas que hablan otros idiomas van al mercado también para comprar ropa, comida y artesanías. ¿Qué piensas que hacen todas estas personas para comunicarse?

¡Piensa en la CULTURA!

Restaurantes en Colombia y España

Mira las fotos. Las personas que vemos están hablando de la alimentación. ¿Hay comida en estas fotos que reconoces?

“A toda la familia le gustan las barbacoas y los picnics.”

A ti, ¿qué te gusta comer en una barbacoa?



Una familia española disfrutando de un picnic

PASO CULTURAL

Cada región de España tiene sus platos especiales, como el gazpacho de Andalucía y la paella de Valencia. Pero como España tiene costas extensas con el Atlántico y el Mediterráneo, los españoles comen mucho pescado. Y como España produce muchas frutas y verduras, éstas también forman gran parte de la dieta allí. Mira lo que esta familia española está comiendo en su picnic. ¿Qué diferencias ves entre este picnic y un picnic americano?

Granada, España



“Para nosotros, la comida rápida es muy sabrosa. Pero comemos comida más nutritiva en el desayuno y la cena.”

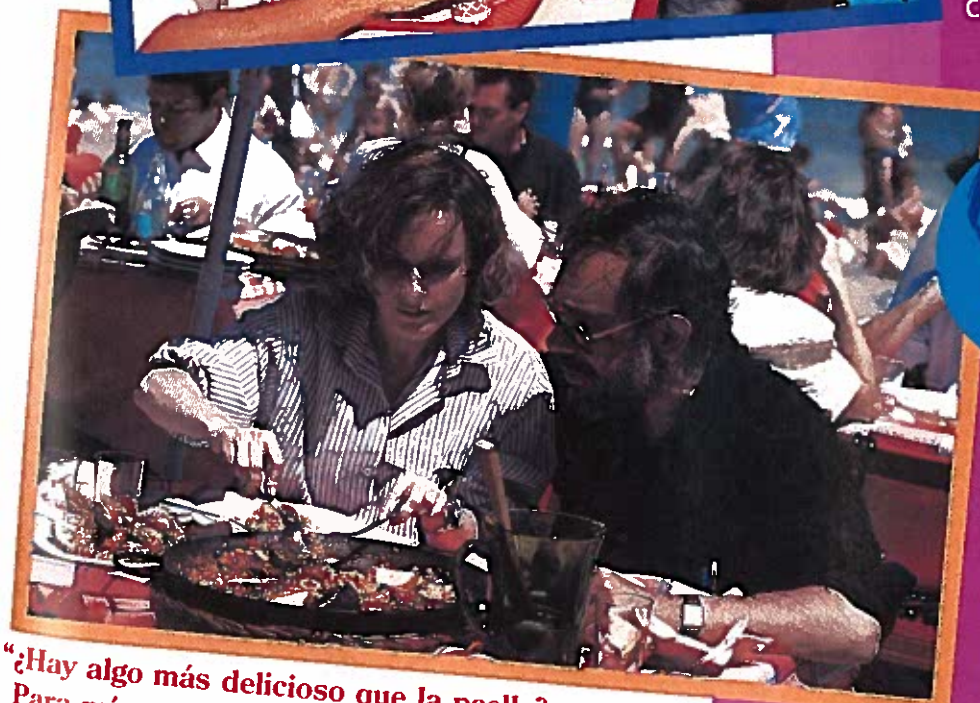
¿Cuántas veces a la semana comes comida rápida? ¿Tratas también de comer comida nutritiva frecuentemente?

Cali, Colombia



Jóvenes en un restaurante en Cali, Colombia

Barcelona, España



Comiendo paella en un restaurante al lado del mar, Barcelona

“¿Hay algo más delicioso que la paella? Para mí, ¡no!”

¿Pruebas comida nueva cuando tienes la oportunidad, o siempre pides lo que sueles comer? ¿Has probado la paella? Si te gustan los mariscos y el arroz, te gustaría mucho la paella.



www.pasoapaso.com

Visit these countries on-line

Vocabulario para conversar

¿Quieres probar los camarones?

Vas a necesitar estas palabras y expresiones para hablar sobre la alimentación. Después de leerlas varias veces, practícalas con un(a) compañero(a).



el espárrago

el champiñón,
pl. los champiñones

el camarón,
pl. los camarones

guisado, -a

el durazno

el limón,
pl. los limones

la piña

al horno

a la parrilla

asado, -a

hacer una barbacoa



frito, -a

el aceite
el vinagre
la salsa

el dulce

la mostaza
la mayonesa

las espinacas

fresco, -a

congelado, -a

enlatado, -a

el cerdo


También necesitas . . .

la alimentación	<i>nourishment, food</i>	dulce	<i>sweet</i>
hacer daño a	<i>to make ill; not to agree with (food)</i>	grasoso, -a	<i>greasy</i>
mantenerse* sano, -a	<i>to stay healthy</i>	soso, -a	<i>tasteless</i>
amargo, -a	<i>bitter</i>	¿Y qué quiere decir . . . ? la caloría la proteína el carbohidrato la vitamina	
agrio, -a	<i>sour</i>		
salado, -a	<i>salty</i>		

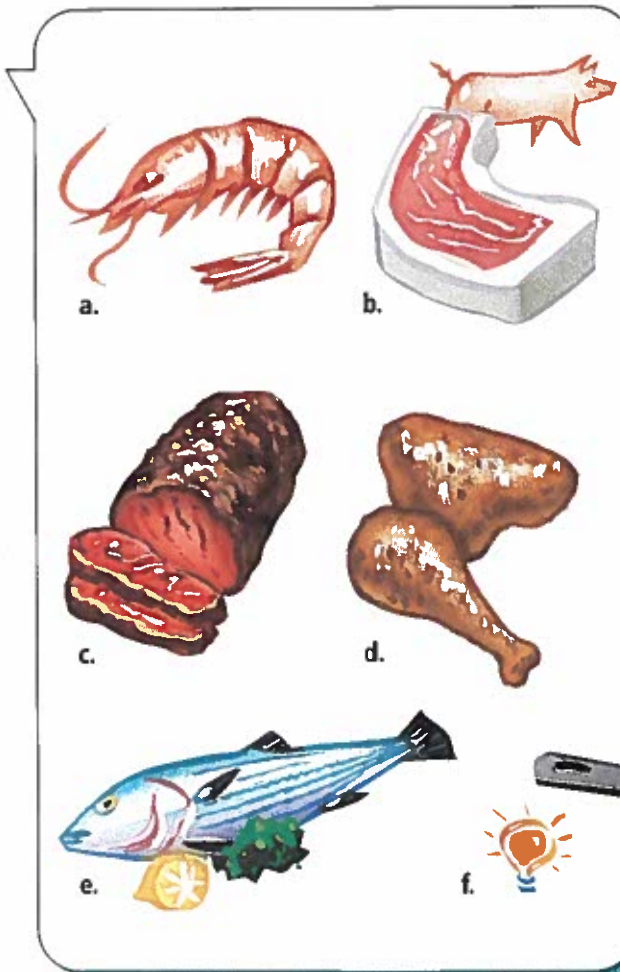
*Mantenerse follows the pattern of tener.

Empecemos a conversar

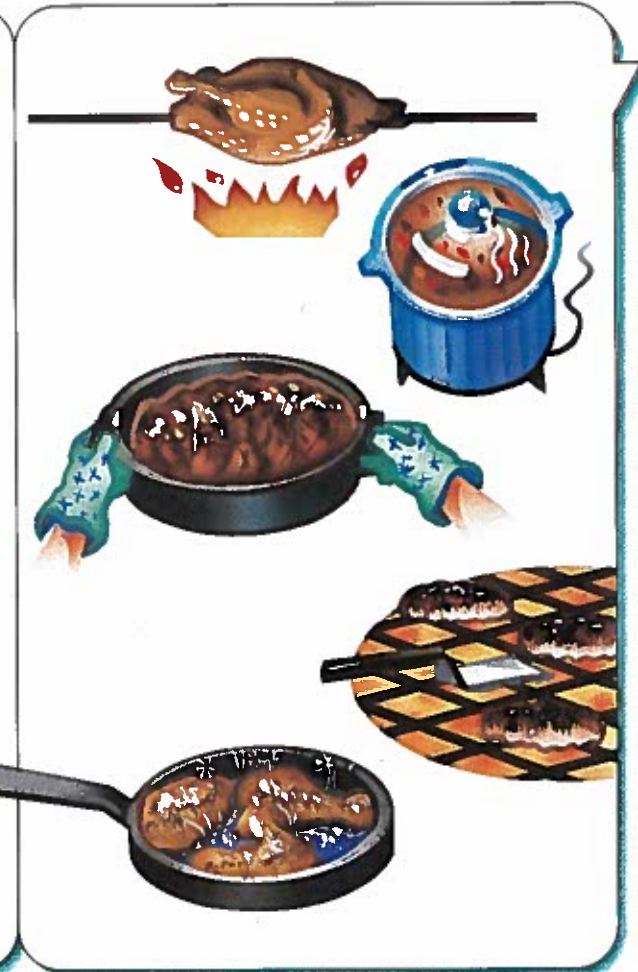
Túrnate con un(a) compañero(a) para ser *Estudiante A* y *Estudiante B*. Reemplacen las palabras subrayadas en el modelo con las palabras representadas o escritas en los recuadros. Si ven 💡 pueden dar su propia respuesta.

- 1  **A** — ¿Quieres probar las papas fritas?
B — Sí. Me encantan las papas fritas.
 o: No. Prefiero las papas asadas.

Estudiante A



Estudiante B



¡NO OLVIDES!

Do you remember these words for common foods?

- la carne de res
- el pollo
- el pescado
- las frutas
- la leche
- el pan
- el arroz
- las verduras
- las papas

2



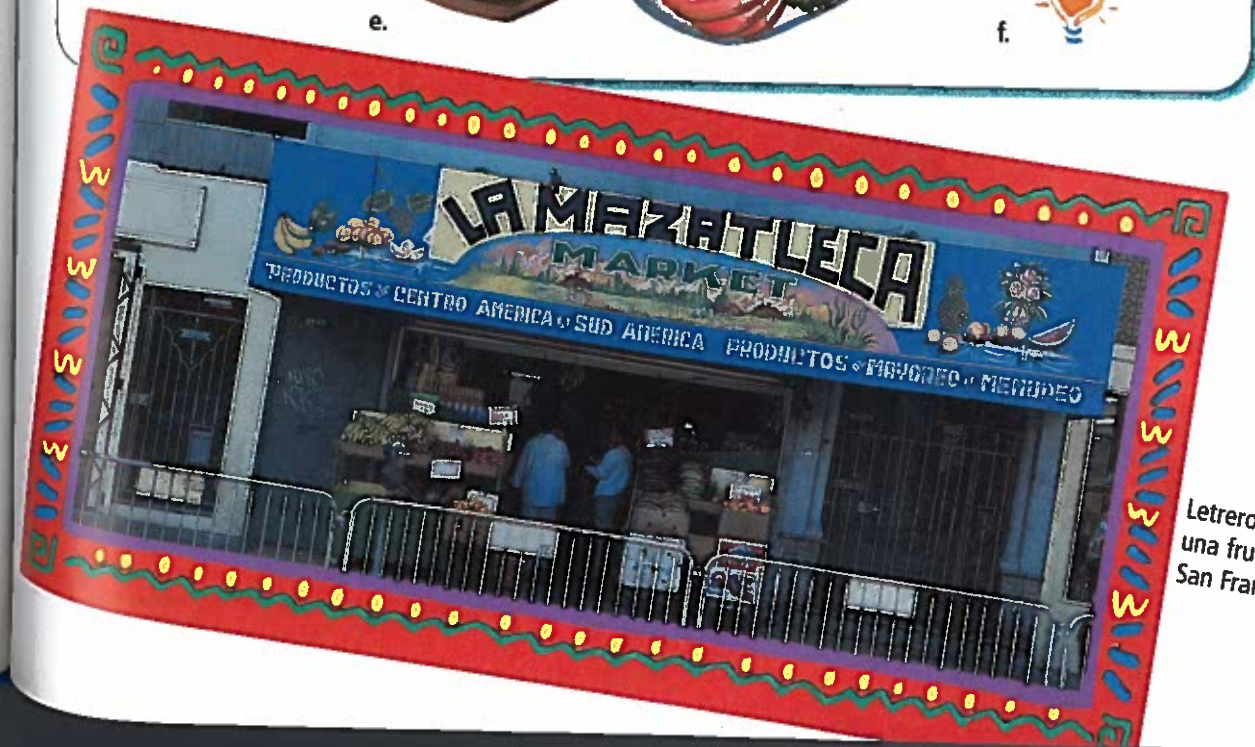
- A** — ¿Prefieres café o té?
B — Té, por favor. El café es demasiado amargo.
 o: Ninguno, gracias. Prefiero ____.

Estudiante A



Estudiante B

- amargo, -a
- agrio, -a
- soso, -a
- grasoso, -a
- dulce
- salado, -a



Letrero de una frutería en San Francisco



3

- A — ¿Quieres refresco?
 B — No, gracias. Los refrescos me hacen daño.
 o: Sí, un poco, por favor.

Estudiante A



a.



b.



c.



d.



e.



f.



g.

Estudiante B

___ me hace(n) daño.
 No me gusta(n) ____.
 Nunca como ____.
 Tiene(n) muchas calorías.

4



- A — ¿Qué servimos, jamón fresco o enlatado?
 B — Enlatado. Es más práctico.
 o: ¿Por qué no servimos ____?

Estudiante A



a.



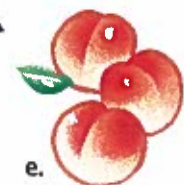
b.



c.



d.



e.



f.



g.

Estudiante B

Tiene(n) más vitaminas.
 Es más práctico.
 Se consigue(n) durante todo el año.
 Es (Son) mejor(es).
 Es (Son) muy bueno(a)(s) para la salud.
 También podemos servir ____ congelado(a).



Empecemos a escribir

Escribe tus respuestas en español.

- 5 ¿Qué frutas y verduras comen en tu casa? Generalmente, ¿son frescas, congeladas o enlatadas? ¿Qué otras cosas enlatadas o congeladas comen? ¿Crees que es mejor comer comidas frescas? ¿Por qué?
- 6 ¿Cuándo hacen barbacoas en tu casa? Generalmente, ¿qué comidas sirven en una barbacoa? ¿Cuál es tu comida favorita en una barbacoa? ¿Cómo prefieres las carnes—asadas, fritas, al horno o a la parrilla?
- 7 ¿Le pones aceite y vinagre o alguna otra salsa a la ensalada? ¿A qué le pones mayonesa? ¿Y mostaza?
- 8 ¿Sabes qué tipos de alimentación tienen muchas calorías? ¿Y pocas? ¿En qué comidas hay muchos carbohidratos? ¿Y proteínas? ¿Qué alimentación debe tener una persona para mantenerse sana?

También se dice



el caramelo
el confite



el ananá



el hongo
la seta



el aderezo
el aliño



el melocotón

el chanco
el cochino
el gorrino
el guarro
el marrano
el puerco



al carbón
a la plancha



rostizado, -a



In addition to *hacer una barbacoa*, we also say *hacer un asado*.

MORE PRACTICE

- Más práctica y tarea, p. 563
- Practice Workbook 13-1, 13-2

Vocabulario para conversar

¿De qué está hecha una empanada?

Aquí tienes el resto del vocabulario que necesitas en este capítulo para hablar sobre la alimentación.



hervir (e → ie)



el chorizo



revolver (o → ue)

el gazpacho

la receta

el pepino

el ajo

el pimiento verde



la masa

la empanada

el relleno

la fresa

la tarta



la calabaza



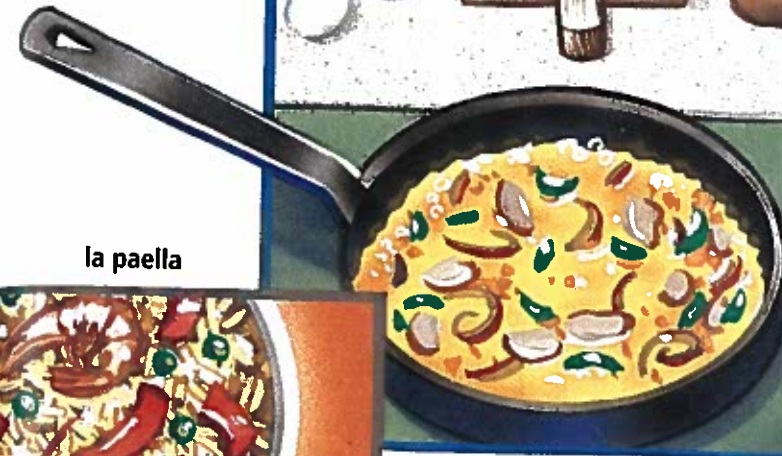
picar



el huevo duro



el perro caliente



la paella



la tortilla española



la cereza

la ensalada de frutas

el melón, pl. los melones



la sandía

También necesitas ...

el bocadillo
las tapas
mezclar
sugerir (e → ie)
cocido, -a
(estar) hecho, -a (de)
que pidas (from: pedir)
que haga (from: hacer)

Spanish sandwich made with French-type roll
appetizer-size dishes served in restaurants in Spain
to mix
to suggest
cooked
(to be) made (of)
that you ask for / order
that I do

¿Y qué quiere decir ... ?

el cocinero, la cocinera
el ingrediente
cortar

Empecemos a conversar



9

- A — ¿De qué está hecho un pastel?
 B — Está hecho de harina, huevos, leche, mantequilla y azúcar.

Estudiante A

Estudiante B

¡NO OLVIDES!

Do you remember these words for foods and seasonings?
 el azúcar
 la cebolla
 la harina
 los mariscos
 el queso
 el flan
 la sal
 la pimienta

- 10 un pastel de ____
 A — Te sugiero que pidas un pastel de chocolate.
 B — Sí, buena idea, y además, quiero un café.
 o: No, prefiero una ensalada de frutas.

Estudiante A

Estudiante B



11

el Día de Gracias

- A — ¿Hacemos pavo para el Día de Gracias?
 B — Sí, y tarta de calabaza también.
 o: ¿Por qué no hacemos ____?

Estudiante A

Estudiante B

- 12 el café
 A — ¿Qué quieres que haga para el café?
 B — Primero, hierva el agua.

Estudiante A

Estudiante B

Empecemos a escribir y a leer

Escribe tus respuestas en español.

- 13 ¿Has probado alguna vez la comida española? ¿Qué probaste? ¿Dónde? Imagina que estás en un restaurante español. ¿Qué piensas pedir?
- 14 ¿Qué comida española te gustaría hacer tú mismo(a)? ¿Te gusta la comida con ajo? ¿Y con cebolla?
- 15 ¿Cómo se prepara el pavo en los Estados Unidos? ¿De qué es el relleno? ¿Cómo ayudarás a preparar el pavo la próxima vez? ¿En qué otras cosas ayudarás? ¿Crees que ser cocinero(a) es una buena profesión? ¿Por qué?
- 16 Aquí tienes unas recetas para hacer diferentes cosas. Adivina (*guess*) para qué son y completa los nombres de las recetas.

a. ____ de papas

- | | |
|-----------------|----------------|
| 4 papas cocidas | mayonesa |
| 2 huevos duros | sal y pimienta |
| 1 cebolla | |

Corta las papas y los huevos. Pica la cebolla. Mezcla todos los ingredientes.

b. ____ vinagreta

- | |
|-----------------------------|
| 2 cucharadas de vinagre |
| 1/2 taza de aceite de oliva |
| sal y pimienta |

Con un tenedor, mezcla los ingredientes.

c. ____ de manzanas

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 5-6 manzanas | 1/2 taza de azúcar |
| 2 tazas de harina | sal |
| 4 onzas de mantequilla | agua |

Antes de comenzar, enciende el horno a 450 grados. Para preparar la masa, mezcla primero la harina y la mantequilla con un tenedor. Después, ponle un poco de sal y agua. Extiende la masa y ponla en un molde. Corta las manzanas y ponlas sobre la masa. Por último, espolvorea el azúcar sobre las manzanas. Ponlo en el horno por 10 minutos. Después, reduce la temperatura a 350 grados y cocina por 30 minutos más.



MORE PRACTICE

- Más práctica y tarea, p. 563
- Practice Workbook 13-3, 13-4

¡Comuniquemos!

Aquí tienes otra oportunidad para usar el vocabulario de este capítulo.

- 1 Compara tu almuerzo con el de un(a) compañero(a).
- A — Para el almuerzo como ... ¿Qué comes tú?
 B — Yo como ...
 A — Me parece que comes mucho(a) / poco(a) ... No debes comer tanto(a) / Debes comer más ...

Puedes usar las siguientes frases:

- | | |
|--------------------------|----------|
| muchas / pocas proteínas | dulce |
| suficiente carbohidratos | fresco |
| algunas vitaminas | es mejor |

- 2 Túrname con un(a) compañero(a) para hablar del mejor cocinero o cocinera que tú conoces.

- A — (Mi abuelita) es la mejor cocinera que conozco.
 B — ¿Por qué?
 A — Porque hace / Siempre cocina / Sabe preparar ...

- 3 Consigue una receta de alguna comida que te gusta mucho. Prepara una lista de los ingredientes. Explicale a tu compañero(a) cómo hacerla.

- A — Aquí tienes una receta para hacer un(a) ...
 B — ¿De qué está hecho(a)?
 A — ...
 B — ¿Cómo se hace?
 A — ...

¿Qué sabes ahora?

Can you:

- discuss food preferences and explain why?
 — No me gusta el (la) ____ frito(a) porque es muy ____.
- describe dishes and ingredients?
 — La tortilla española está ____ de ____, ____ y ____.
- suggest to a friend or relative which dishes to order?
 — Te sugiero que ____ un(a) ____.

También se dice



el huevo cocido



el ayote
el zapallo



el chile dulce
el chiltoma
el ají



la salchicha



el melón de agua

Perspectiva cultural

¿En qué se parece lo que ves en estas fotos a lo que hacen tú y tu familia? ¿En qué se diferencia?

Mercado al lado de la catedral, Granada



Muchas familias latinoamericanas viven en casas o apartamentos pequeños. Los padres trabajan, y padres e hijos comen un almuerzo ligero y cenan platos que se compran ya hechos.

Pero otras familias todavía viven de una manera tradicional. En estas casas, la cocina es un cuarto muy importante. Tiene que ser grande porque se usa todos los días y es un lugar de reunión. La preparación de los platos dura mucho tiempo. Por eso, mientras la madre o la abuela cocina, los miembros de la familia entran y salen, se sientan a charlar y ayudan a cocinar.

En la familia tradicional, la abuela vive con su hijo o hija y sus nietos. Tiene un papel muy importante. Puede encargarse de la casa o cuidar a los niños. Pero sobre todo, se encarga de la comida. Hace las compras por la mañana. Después pasa muchas horas lavando, cortando y preparando los ingredientes de sopas y guisados deliciosos para la cena familiar.

Las familias que viven de una manera tradicional siempre compran por la mañana los ingredientes

para las comidas de ese día. Así la familia puede disfrutar de una cena fresca y sabrosa todos los días.



La cultura desde tu perspectiva

- 1 Compara la cocina tradicional latinoamericana con la norteamericana. ¿Quiénes pasan mucho tiempo en la cocina? ¿Qué hacen?
- 2 Muchas familias que compran comida fresca todos los días tienen refrigerador y no tienen que hacer las compras tan a menudo. ¿Qué valor cultural tienen estas familias?

Preparando camarones en Punta Santiago, Puerto Rico



Una familia cenando en Bogotá

Gramática en contexto

¡Lo felicitamos!

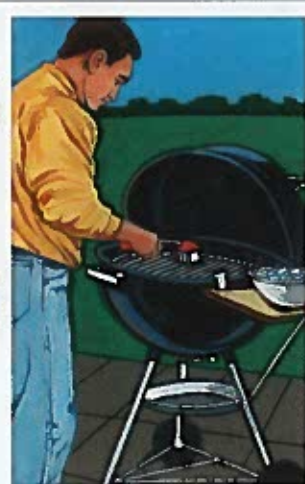
Compró Ud. la mejor barbacoa que se fabrica hoy, la Barbacoa Barcelona.



Le recomendamos que encienda su Barbacoa Barcelona en un lugar seguro. Si la enciende dentro de la casa o cerca de un árbol puede provocar un incendio.



Le sugerimos que use su Barbacoa Barcelona sólo para asar. Nunca la use para hornear o guisar.



Le sugerimos que lave su barbacoa con agua, detergente y un cepillo de metal. ¡Y ahora, que la disfrute! Estamos seguros que estará Ud. satisfecho con su Barbacoa Barcelona.

A A recommendation is made in the first caption. Look at the verb form *encienda*. Is it an *-ar*, *-er*, or *-ir* verb? What is the present-tense *tú* form? What is the negative *tú* command form? What do you think *Le recomendamos que encienda* means?

B A suggestion is made in the second caption. What form of *usar* is used? What is the related form that you know? How is this different from what you might expect? Find another suggestion in the third caption. How does the verb form that comes after *que* differ from what you might expect?

Repaso: Mandatos negativos

You already know how to give negative commands to someone you address as *tú*.

1 Imagina que cuidas a un(a) niño(a) que siempre quiere hacer lo que no debe. Tú le dices que no y él (ella) siempre pregunta por qué. Turnándose con un compañero(a), hagan los dos papeles. Por ejemplo:

- beber otro refresco
- A** — *No bebas otro refresco.*
B — *¿Por qué no?*
A — *Porque te puede hacer daño.*

- a. patinar en el pasillo
- b. comer más dulces
- c. cortar las flores
- d. mezclar la sal con el azúcar
- e. abrir ese guardarropa
- f. saltar a la cuerda en la casa
- g. echar los espárragos en la basura

El subjuntivo

Up to now you have been using verbs in the *indicative mood*, which is used to talk about facts or actual events. For example:

Tomás **no come** camarones.
 Javier y yo **mezclamos** los ingredientes.
 Tú **escribes** toda la receta.

Spanish has another way of using verbs called the *subjunctive mood*. We use it to say what one person does or doesn't want, tell, suggest, or recommend someone else to do. A sentence that includes the subjunctive form has two parts connected by the word *que*. For example:

Sus padres **no quieren que** Tomás coma camarones.
 La profesora **sugiere que** Javier y yo **mezclemos** los ingredientes.
 El cocinero **recomienda que** escribas toda la receta.



- We form the present subjunctive of most verbs the same way we form negative *tú* commands. We drop the *-o* of the present-tense indicative *yo* form and add the subjunctive endings.

infinitive -ar

que (yo)	hable	que (nosotros) que (nosotras)	hablemos
que (tú)	hables	que (vosotros) que (vosotras)	habléis
que Ud. que (él) que (ella)	hable	que Uds. que (ellos) que (ellas)	hablen

infinitive -er/-ir

que (yo)	coma / viva	que (nosotros) que (nosotras)	comamos / vivamos
que (tú)	comas / vivas	que (vosotros) que (vosotras)	comáis / viváis
que Ud. que (él) que (ella)	coma / viva	que Uds. que (ellos) que (ellas)	coman / vivan

- We form the *yo*, *tú*, and *Ud./él/ella* forms of the subjunctive of stem-changing verbs the same way as regular verbs. We drop the *-o* of the present-tense *yo* form and add the subjunctive endings.

El camarero quiere que **pruebes** la tarta de limón.
El cocinero no quiere que **hierva** el agua.
Te recomiendo que **pidas** una tarta de cerezas.



- Verbs whose infinitives end in *-car*, *-gar*, and *-zar* have a spelling change in all the forms of the present subjunctive in order to retain the original sound.

-car (c → qu)

buscar

Buscamos ajo y cebolla para el gazpacho.
Mamá quiere que **busquemos** ajo y cebolla para el gazpacho.

-gar (g → gu)

apagar

Juan apaga la barbacoa con un poco de agua.
Recomendamos que Juan **apague** la barbacoa con un poco de agua.

-zar (z → c)

cruzar

Cruzamos la calle para ir a la pescadería.
Sugiero que **crucemos** la calle para ir a la pescadería.

- 2 ¿Qué les recomienda el médico a sus pacientes que quieren mantenerse sanos?

Gloria / *El médico recomienda que Gloria desayune cereal, melón y leche.*
desayunar cereal, melón y leche


- Tomás / no comer tanta comida salada
- Sra. González / tomar más vitaminas
- los estudiantes / escribir una lista de lo que comen
- (nosotros) / beber ocho vasos de agua al día
- (tú) / cambiar tu alimentación
- (yo) / preparar platos de verduras y frutas frescas
- nadie / comer comida grasosa
- Graciela y Ricardo / cocinar la carne a la parrilla
- María Elena y yo / tomar una clase de ejercicio



Una frutería en la Ciudad de México


3 Túrnete con un(a) compañero(a). Imagina que estás preparando una cena y un(a) amigo(a) está ayudándote. Dile lo que tiene que hacer. Por ejemplo:

lavar los camarones **A** — ¿Qué quieres que haga?
B — Quiero que laves los camarones.

- | | |
|----------------------------------|---|
| a. picar la cebolla | e. buscar chorizos en la carnicería |
| b. mezclar los huevos y la leche | f. apagar el horno |
| c. abrir la lata de champiñones | g. cortar la sandía |
| d. sacar el pollo congelado | h.  |

4 ¡No sé qué tipo de ejercicio hacer! Todo el mundo me dice algo diferente. Túrnete con un(a) compañero(a). Por ejemplo:

mis hermanas / levantar pesas **A** — Mis hermanas me dicen que levante pesas.
 ¿Qué me sugieres tú?
B — Te sugiero que juegues básquetbol.

- | | |
|--|--|
| a. mi mamá / montar en bicicleta o a caballo | d. mi papá / caminar en el parque |
| b. mi entrenador(a) / correr dos kilómetros tres veces a la semana | e. mi abuela / patinar por una hora |
| c. mis amigos / nadar por la mañana | f.  |

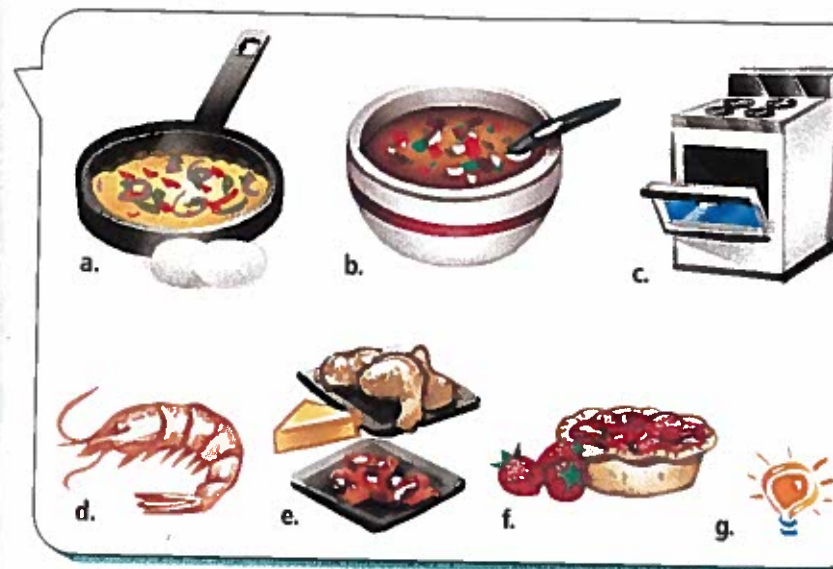
5 Hay muchas cosas que nuestros padres no quieren que hagamos. Di lo que no te permiten a ti tus padres. Usa los dibujos u otras ideas. Por ejemplo:



6 Imagina que es tu primer día de trabajo en un restaurante. Pregúntale al (a la) cocinero(a) qué hacer.



A — ¿Qué hago con la leche?
B — Te sugiero que no la hiervas.



no hervirla
 recomendarla
 servirla en seguida
 revolverlos con el tomate y la cebolla
 encenderlo a 345 grados
 probarlo antes de servirlo
 devolverlo a la cocina



7 Imagina que quieres organizar una barbacoa con tus compañeros de clase. Diles, a por lo menos siete de ellos, lo que recomiendas que hagan. Usa estos verbos u otros:

cambiar	encontrar	llevar	preparar
cocinar	gastar	pedir	querer
comprar	invitar	pedir prestado(a)	sugerir

Ahora lo sabes

Can you:

- say that you want someone to do something?
—Quiero que ___ tres cebollas, por favor.
- say that you are telling someone to do something?
—Le digo a Carlos que ___ unas empanadas para la cena.
- make suggestions and recommendations?
—Señor, le recomiendo que ___ un café con esa tarta de piña.

MORE PRACTICE

• Más práctica y tarea, p. 564
 • Practice Workbook 13-5, 13-10

Todo Juntos



En Madrid

Actividades

1 En grupo, preparen algunas sugerencias para unos visitantes hispanohablantes que quieren probar comida típica de los Estados Unidos. Recomiéndenles restaurantes, a qué hora comer y qué deben pedir. Usen estas frases u otras:

- Yo sugiero que ... beber
 - Yo recomiendo que ... buscar
- | |
|---------|
| empezar |
| pedir |
| planear |
| probar |
| visitar |

2 En grupos de cinco, hagan los papeles de cuatro clientes en un restaurante y un(a) camarero(a). Primero, preparen un menú con sus precios, y después, pregúntenle y pídanle al (a la) camarero(a) la comida que quieren. Usen estos verbos u otros:

- | | | |
|---------|-----------|------------|
| beber | costar | pedir |
| cambiar | devolver | preparar |
| cocinar | encontrar | recomendar |
| comer | gastar | servir |
| cortar | llevar | sugerir |



Conexiones

La pirámide de la alimentación

Mira la Pirámide Nutritiva del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. De los alimentos que se muestran, ¿cuáles son tus favoritos? ¿Cuáles comes menos?

Los estudiantes se van a dividir en seis grupos para preparar informes sobre la alimentación. Cada grupo escogerá uno de los seis grupos de alimentos.

- 1** Investiguen:
- las sustancias nutritivas (proteínas, vitaminas, carbohidratos) que tienen los alimentos de este grupo
 - la cantidad que se debe comer diariamente
 - en qué consiste una porción

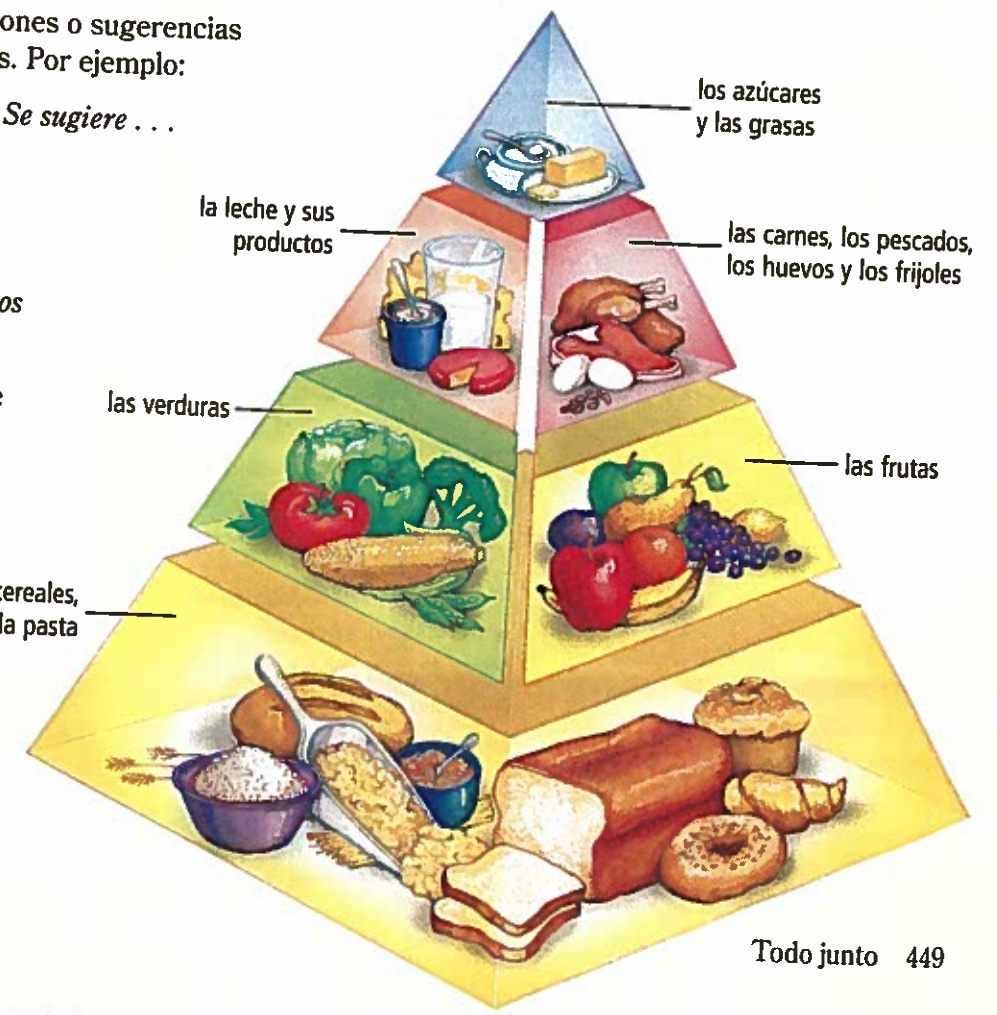
2 Hagan recomendaciones o sugerencias sobre esos alimentos. Por ejemplo:

Se recomienda . . . / Se sugiere . . .

El Departamento de Agricultura sugiere / recomienda que . . .

Los médicos / científicos dicen que . . .

3 Presenten su informe a la clase oralmente o por escrito.



¡Vamos a leer!



Antes de leer

STRATEGY > Using prior knowledge

Do you know where the olive tree originated? Where do olive trees grow nowadays? How did they get there?

Mira la lectura

STRATEGY > Skimming

Skim the article "El aceite de oliva" to get the gist of it.

El aceite de oliva

El aceite de oliva se extrae de la aceituna, que es el fruto de un árbol llamado olivo. La palabra española se deriva del árabe "azzait."



Su historia El olivo se considera originario de Asia Menor, y desde allí su cultivo se extendió a todos los países del Mediterráneo y a sus islas. En el sur de Europa — Grecia, Italia y España — se cultivaba ya el olivo antes de la era cristiana. Se cree que los fenicios introdujeron el olivo en España. Los romanos y más tarde los árabes intensificaron su cultivo en Andalucía, y desde entonces el olivo

es el árbol más representativo de la región andaluza. Los españoles llevaron el olivo a Perú, México, Chile y, más tarde, a California.

El aceite de oliva en la dieta mediterránea

Las propiedades beneficiosas del aceite de oliva residen en su alto contenido en ácido oléico (el ácido mejor absorbido por el organismo humano) y vitamina E.

Este aceite siempre ha constituido uno de los elementos claves de la dieta mediterránea, reconocida en la actualidad como una de las más saludables. La cocina española, tanto tradicional como moderna, utiliza el aceite de oliva en la mayoría de sus platos: ensaladas, salsas, vinagretas, paellas, etc.

Infórmate

By now you have learned many strategies for helping you to understand a reading selection. Read this article carefully. Use what you know about articles and essays, the subject of olive oil, and reading strategies to help you. Which of the following strategies do you think will help you the most?

- Using prior knowledge
- Recognizing word families
- Using cognates

To check your comprehension, read these statements. Some are true, and some are false. Change the false ones to true ones.

1. Los árabes introdujeron el olivo en España.
2. El olivo se cultiva en California.
3. El olivo se cultiva en los países del Mediterráneo.
4. La palabra "olivo" es el nombre del árbol, no de la fruta.
5. El aceite de oliva no es ni bueno ni malo para la salud.

Aplicación

- 1 The olive was brought to the Americas by Europeans. Name three foods that were taken to Europe from the Americas.
- 2 What do some people use in place of olive oil? Where do those foods come from?

DESPUNTA CON COOSUR Y GANA SUS PREMIOS.

50 OLIVOS BONSAI Y 500 FREIDORAS



Coosur, el aceite de oliva que hoy despunta por su gran calidad y auténtico sabor, presenta ahora su nuevo envase: El Tetra Brik. Más limpio, cómodo, manejable y fácil de guardar. Un envase que ofrece además, una nueva ventaja: Con él se pueden ganar atractivos regalos. Prácticos y decorativos: 50 olivos cultivados con la técnica bonsai, con más de 20 años de edad y 500 freidoras Moulinex (1.5 l).

Sólo tienes que enviar al Apartado de Correos 307, 28080 de Madrid 5 Puntas, con la "C" de Coosur impresa, del Tetra Brik rojo (0,4*) o verde (1*) o bien, con la "C" de Coosur del Tetra Brik amarillo (aceite de girasol) y entrarás automáticamente en el sorteo que se celebrará este notario el día 11 de enero de 1999.

¡Apuntate a ganar y despunta en tu cocina con Coosur y Coosol!

Y ADEMAS,

REGALO SEGURO: UN CORTABRIK.

Y para que a la hora de abrir el Tetra Brik puedas hacerlo de la forma más cómoda y sencilla, con un corto tiempo, ¡cortalo en tres segundos con el CORTABRIK! Para recibirlo, sólo has de enviar la tarjeta adjunta que encontrarás en todos los puntos de venta de Coosur, tanto de Coosol como de Coosur.

NOBLEZA OLIVA.



Alimentos de España DEPURADOS

¡Vamos a escribir!

¿Comes mucha comida rápida? ¿Debes comer más comida nutritiva y saludable? Vamos a escribir algunas sugerencias.

1 Primero, piensa en las siguientes cosas:

- ¿Qué tipo de comida rápida es saludable?
- ¿Qué comida saludable puede sustituir a la comida rápida?
- ¿Qué meriendas saludables conoces?

Escribe una lista de sugerencias. Luego, ponlas en grupos lógicos. Pídele comentarios a un(a) compañero(a), y sigue los otros pasos del proceso de escribir.

2 Ahora, basándote en las sugerencias de todos los estudiantes, prepara un cartel sobre meriendas saludables. Usa mandatos afirmativos y negativos. Por ejemplo:



No comas dulces.

¡Come uvas!

La uva es la merienda de la naturaleza. Tamaño perfecto para poner en la boca.

Fácil de servir — si quieres sólo una o si quieres muchas.

¡Y el jugo de uvas es delicioso!

3 Para distribuir su trabajo, pueden:

- enviar las sugerencias al periódico o a la revista escolar
- exhibirlas en la sala de clases o en la escuela
- usarlas para preparar un folleto
- enviar los carteles a una escuela primaria donde hay alumnos hispanohablantes
- enviarlos a una clínica que tenga clientes hispanohablantes
- incluir las sugerencias y los carteles en su portafolio



Repaso ¿Lo sabes bien?

Esta sección te ayudará a prepararte para el examen de habilidades, donde tendrás que hacer tareas semejantes.

Listening

Can you understand when people talk about food? Listen as your teacher reads a sample similar to what you will hear on the test. How is this food being cooked?

Reading

Luisa is reading a recipe. Is it for a soup, a main dish, or an appetizer?

Ingredientes
 ½ cebolla
 1 tomate
 2 aguacates
 ½ taza de cilantro
 jugo de ½ limón
 sal, pimienta, chile jalapeño al gusto

Preparación
 1. Pique la cebolla.
 2. Pele los tomates y los aguacates.
 3. Aplástelos con un tenedor en una fuente.
 4. Añada el jugo de limón, el cilantro picado y el chile jalapeño.
 5. Agregue sal y pimienta y está listo para servir.

Writing

The Spanish Club has asked you to help them write a letter suggesting that Spanish and Latin American food be served in the cafeteria. Here is one reason:

Sugerimos que preparen comida que nos ayudará a aprender sobre las culturas de otros países.

Write two more reasons.

Culture

Can you describe the role of the kitchen in a traditional Latin American home?

Speaking

Create a dialogue with your partner in which you are deciding what to order in a Spanish restaurant.

- A — ¿Qué vas a probar primero?
 B — Pues, me encantan las tapas, pero si como muchas, no podré comer otra cosa.

- A — Entonces sugiero que pidas sólo unos camarones y unos espárragos frescos.
 B — Bueno. ¿Y cómo es la paella en este restaurante?

- A — Sabrosa. Va bien con una ensalada de lechuga y tomate.
 B — ...



Resumen del vocabulario

Usa el vocabulario de este capítulo para:

- describe different types of foods and dishes
- recommend and suggest various foods and dishes
- talk about nutrition

to name foods

- el camarón, *pl.* los camarones
- el cerdo
- el perro caliente
- el huevo duro
- la calabaza
- el champiñón, *pl.* los champiñones
- la cereza
- el durazno
- la fresa
- el limón, *pl.* los limones
- el melón, *pl.* los melones
- la piña
- la sandía
- el espárrago
- las espinacas



to describe dishes and their ingredients

- la paella
- el ajo
- el chorizo
- el gazpacho
- el aceite
- el vinagre
- la salsa
- la mayonesa
- la mostaza
- el pepino
- el pimiento verde
- la empanada

- la masa
- el relleno
- la ensalada de frutas
- la tortilla española
- la tarta
- agrio, -a
- amargo, -a
- dulce
- grasoso, -a
- salado, -a
- soso, -a



to discuss cooking

- el cocinero, la cocinera
- el ingrediente
- la receta
- estar hecho, -a de
- cortar
- hervir (*e* → *ie*)
- mezclar
- picar
- revolver (*o* → *ue*)
- congelado, -a
- enlatado, -a
- fresco, -a
- al horno
- a la parrilla
- asado, -a
- cocido, -a
- frito, -a
- guisado, -a
- hacer una barbacoa



to discuss nutrition

- la alimentación
- la caloría
- el carbohidrato
- la proteína
- la vitamina
- hacer daño a
- mantenerse sano, -a



to name snacks and beverages

- el bocadillo
- el dulce
- las tapas



to make suggestions

- que haga (*from: hacer*)
- que pidas (*from: pedir*)
- sugerir (*e* → *ie*)

