

Capítulo

10

La cocina hispana

Objetivos

In this chapter you will learn to:

- ❖ talk about foods and food preparation
- ❖ give commands
- ❖ refer to people and things previously mentioned
- ❖ prepare some regional specialties
- ❖ talk about the origin of several foods



Manuel Serrano A Mexican Kitchen in 1885





TRUJILLO
PLAZA MAYOR

CAPÍTULO 10 La cocina hispana



SUNSHINE STATE STANDARDS

This chapter is all about foods and food preparation. The material in the chapter will address the Sunshine State Standards listed below.

- FL.A.1.2.1** express likes or dislikes regarding various objects, categories, people, and events present in the everyday environment.
- FL.A.1.2.3** recognize and appropriately use oral syntax (grouping of words into sentences and phrases) and inflection in spoken target language.
- FL.A.1.3.1** exchange information with peers and familiar adults orally and in writing about topics of common interest and about the target culture (e.g., personal relationships, events in the past, or academic and cultural interests).
- FL.A.2.2.1** give and understand written and verbal instructions, using known, verbal patterns in the target language.
- FL.A.2.2.3** organize information in spoken or written form about a variety of topics of academic and cultural interest (e.g., by making lists, categorizing objects, or organizing concepts).
- FL.A.2.2.5** comprehend and respond to oral messages (e.g., personal anecdotes or narratives) based on familiar themes and vocabulary.
- FL.A.2.3.4** recognize the relationship between verbal and nonverbal signals in communication, while listening to a live speaker of the target language or while viewing and listening to a mass-media product (i.e., film, video, or concert).
- FL.A.3.2.2** provide information in spoken or written form on a variety of topics of popular and cultural interest (provide, e.g., descriptions, expressions of opinion, appreciation, and analysis).
- FL.A.3.2.3** give responses in spoken or written form (e.g., answering simple questions, formulating questions, and making simple statements) to age-appropriate stories, poems or other literature, songs, films, or visual works.
- FL.A.3.3.1** write various types of texts (e.g., simple letters and essays) for a defined audience (e.g., teacher, peers, or pen pal) about topics of personal interest or experience (in terms of, e.g., ideas, opinions, attitudes, and feelings).
- FL.A.3.3.2** provide information in spoken and written form on a variety of topics of personal, academic, and cultural interest (e.g., descriptions of popular or historical characters, expressions of opinion, personal conclusions about general-interest topics, and comparisons and contrasts between the target culture and his or her own culture).
- FL.B.1.3.1** use appropriate verbal and nonverbal communication for daily activities with peers and adults.
- FL.B.1.3.4** identify and discuss various aspects of the target culture (e.g., educational systems or institutions, means of transportation, and various rules).
- FL.C.1.2.2** use target-language vocabulary or concepts to reinforce knowledge of a related topic studied in another class (e.g., geographical place names, parts of the body, or basic mathematical operations).

Boats at wharf in
Sarasota, Florida

Getty Images

Especialmente para Estudiantes de Florida

- FL.C.2.2.2** access information from a skit or play in the target language that is only available in the target culture.
- FL.D.2.2.3** recognize some cultural aspects, viewpoints, and attitudes of people in both his or her own culture and the target culture relating to family, school, work, and play.
- FL.D.2.4.4** recognize the contributions of other parallel cultures (e.g., Native American, African, and European) to the target culture.



TIPS FOR SUCCESS

Review the Study Tips below to help you succeed on the Sunshine State Standards identified.

Vocabulario

PALABRAS 1 y 2 (pages 292–299)

- Make a list of all the foods you have already learned in Spanish. **FL.A.2.2.3**
- After studying the new words, cover each printed word and see if you can give the correct word by looking only at the illustration. **FL.A.3.2.3**



Osprey

Estructura

Imperativo formal: formas regulares (pages 300–302)

- Be sure to pronounce the command forms correctly. If you pronounce the **-e** and **-a** sounds clearly, you will never have a problem spelling the commands. **FL.A.1.2.3**

Imperativo formal: formas irregulares (pages 303–304)

- Once again, say these forms aloud quite a few times. The more you hear them, the more automatic they will become and you will have no trouble using them. When speaking you do not have time to resort to the rule “take the **yo** form of the present, drop the **-o** ending, and add the vowel opposite to the typical vowel of that conjugation.” The rule enables you to understand how the command is formed, but it is the practice that will enable you to use it. **FL.A.1.2.3**

Colocación de los pronombres de complemento (page 305)

- Go over the activities at least twice orally. Then write them out. Check your answers. Then read them at least once aloud. **FL.A.1.2.3**

For tips to help you address the Sunshine State Standards, see the Study Tips for Chapter 10 on pages H27 and H28 at the back of your textbook.



La cocina

FLORIDA

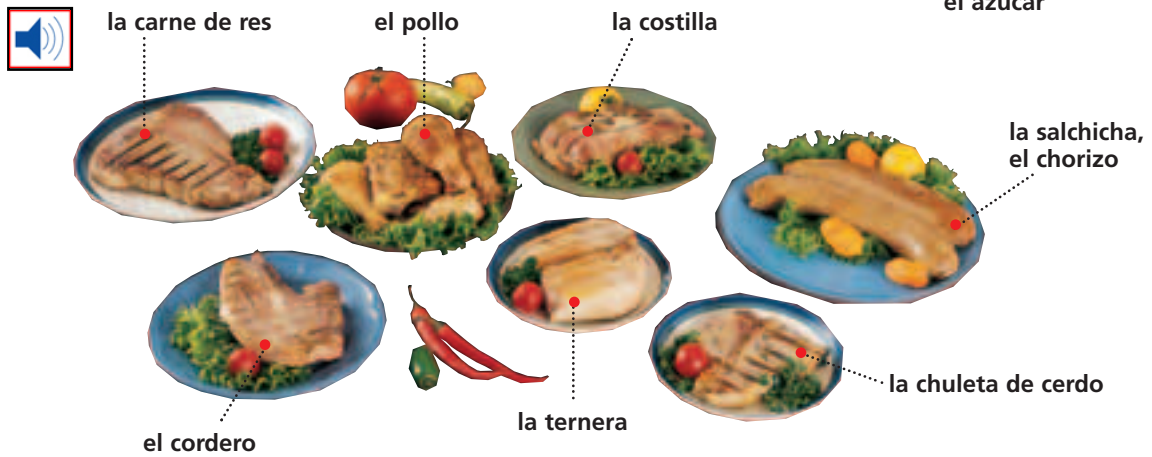
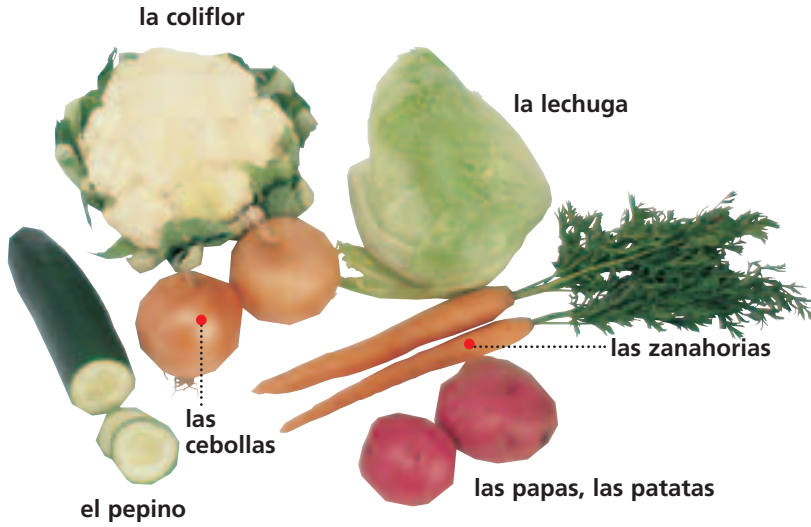
Use your **Student Words**™ CD for more practice.



¡A cocinar!



Algunos comestibles



Señorita, coma Ud. más.



Señor, ase Ud. el pollo en el horno.



Señora, fría Ud. las patatas.



¿Qué palabra necesito?

1 Historieta En la cocina Contesten.



1. ¿Está la señora en la cocina?
2. ¿Es una cocina moderna o anticuada?
3. ¿Cuántas hornillas tiene la estufa?
4. ¿Es una estufa eléctrica o de gas?
5. ¿Hay un refrigerador moderno en la cocina?
6. ¿Cuántas puertas tiene el refrigerador?
7. ¿Tiene congelador un refrigerador moderno?
8. ¿Qué haces tú en la cocina?



Restaurante El Sur, Estepona, España

2 ¿Qué necesita el cocinero? Completen.

1. El cocinero necesita una ____ porque va a freír algo.
2. El cocinero necesita una parrilla porque va a ____ algo.
3. El cocinero necesita una ____ porque va a hervir algo.
4. El cocinero va a ____ el agua.
5. El cocinero va a ____ las chuletas de cerdo.
6. El cocinero va a ____ los huevos.

FL.A.1.2.1 (I)

3 Lo que me gusta y lo que no me gusta Contesten.

1. ¿Te gustan las uvas?
2. ¿Te gusta la ensalada de lechuga y tomates?
3. ¿Te gustan las papas asadas?
4. ¿Te gustan más las toronjas o las naranjas?
5. ¿Te gustan más las legumbres o las frutas?
6. ¿Te gusta el limón?
7. ¿Te gusta más el pollo frito o el pollo asado?
8. ¿Te gusta más la carne o el pescado?



FL.A.2.2.3 (I)



¿A qué grupo pertenece?

Digan la categoría a la cual pertenece cada comestible.



legumbre

fruta

carne

especia

- | | | |
|-----------------|---------------|----------------|
| 1. la cebolla | 4. el cerdo | 7. el limón |
| 2. la toronja | 5. la papa | 8. las uvas |
| 3. la zanahoria | 6. el cordero | 9. la pimienta |



Mercado de San Miguel, Madrid, España

FL.A.1.2.1 (I)

FL.A.2.2.3 (I)

5

Nuestras comidas favoritas

Con un(a) compañero(a) hagan una lista de sus comidas favoritas. Luego decidan a cuál de los dos le gustan más las comidas que son buenas para la salud.



FL.A.3.2.3 (I)

6

Una cocina Trabaja con un(a) compañero(a). Miren esta foto de una cocina. Juntos describan la cocina. Indiquen si es una cocina moderna o anticuada.





FLORIDA

Use your **ESSENTIAL WORDS™** CD for more practice.



¡A preparar la comida!



limpiar



pelar



rallar



rebanar

las rebanadas



cortar



agregar, añadir



picar

los pedacitos, los trocitos



tapar

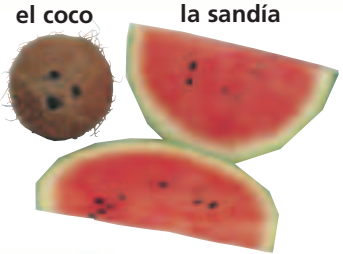
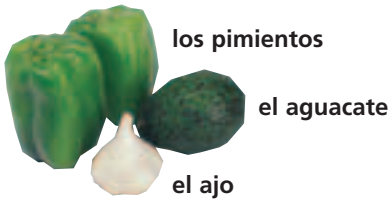


Anita pone la cacerola al fuego.



Anita quita (retira) la cacerola del fuego.
Apaga el fuego.

Más comestibles



los mariscos

las ostras

los mejillones



el pescado



las habichuelas negras,
los frijoles negros



los frijoles



el aceite



la mantequilla



Lea usted la receta.



Limpie usted bien
las papas.



Pele las papas.



Ahora córtelas
en rebanadas.



Métalas en la olla.
Agregue sal y agua.



Tape la olla. Hierva las papas
por unos diez minutos.

¿Qué palabra necesito?

7 Una receta buena o mala

¿Es algo que se hace o no?



1. Corte el pan en rebanadas para tostarlo.
2. Hierva el agua para preparar el té.
3. Fría bien la sandía.
4. Limpie la lechuga antes de comerla.
5. Pele las cebollas antes de comerlas.
6. Apague el fuego antes de empezar a cocinar.
7. Fría las papas en aceite.
8. Ponga la sartén al fuego para hervir el agua.

FL.A.3.2.3 (I)

8 Preparando la comida

Contesten según las fotos.



Lima, Perú



1. ¿Qué está picando la señora?



2. ¿Qué está rebanando el señor?



3. ¿Qué está cortando la señorita?



4. ¿Qué está pelando el joven?



5. ¿Qué está limpiando la muchacha?

9 ¿Qué opinas? Digan si se puede o no.



1. ¿Se puede hervir o freír el arroz?
2. ¿Se puede rallar la lechuga?
3. ¿Se puede rallar el queso o el coco?
4. ¿Se puede rebanar la sandía?
5. ¿Se puede picar la carne de res?
6. ¿Se puede freír la chuleta?
7. ¿Se puede asar el arroz?
8. ¿Se puede tapar la olla?



10 **Historieta** Cocinando algo

Contesten según se indica.

1. ¿Qué estás preparando? (un pollo)
2. ¿Lo vas a asar o freír? (asar)
3. ¿Qué tienes que hacer con el pollo antes de asarlo? (lavarlo)
4. ¿Lo vas a asar entero? (no)
5. ¿Qué vas a hacer? (cortarlo en pedazos)
6. ¿Vas a sazonar el pollo? (sí, con ajo, sal y pimienta)
7. ¿Dónde lo vas a asar? (en el horno)
8. ¿Lo vas a asar a fuego lento? (sí)
9. ¿Qué vas a servir con el pollo? (una ensalada)
10. Y de postre, ¿qué hay? (frutas)

FL.A.2.2.1 (I)

FL.A.3.2.2 (I)

11 **Una comida norteamericana** Estás en Lima, Perú, con la familia Sandoval. Ellos quieren comer una comida típica norteamericana. La señora Sandoval (tu compañero[a]) te pide describir una comida típica norteamericana. Describe la comida y dile a la señora cómo prepararla. Después cambien de rol.



Spanish Online
 For a fun way to review this vocabulary, go to the Chapter 10 eGame on the Glencoe Spanish Web site at glencoe.com.

FL.A.2.2.3 (I)

12 **Juego** ¿Qué categoría es? Trabaja con un(a) compañero(a).



Miren las siguientes categorías. Tienen tres minutos. Trabajando independientemente, completen cada lista en español, dando los nombres de los comestibles que conocen que pertenecen a cada grupo. La persona que ha escrito el mayor número de comestibles en cada categoría gana.



For more practice using words from **Palabras 1** and **2**, do Activity 10 on page H11 at the end of this book.

Estructura

FL.A.2.2.1 (M)



Imperativo formal: formas regulares

Telling people what to do

FLORIDA
Use your **Spoken Words™**
CD for more practice.

1. You use the command form of the verb—the imperative—to tell someone what to do. To form the **usted** and **ustedes** commands, you drop the **o** from the present tense **yo** form and add the following endings.

INFINITIVE	YO—PRESENT	UD. COMMAND	UDS. COMMAND
preparar	prepar o	prepar e Ud.	prepar en Uds.
leer	le o	lea Ud.	lean Uds.
abrir	abr o	abra Ud.	abran Uds.

You form the imperative of stem-changing verbs in the same way. The **yo** form of the present tense serves as the stem.

pensar	piens o	piens e Ud.	piens en Uds.
volver	vuelv o	vuelv a Ud.	vuelv an Uds.
hervir	hierv o	hierv a Ud.	hierv an Uds.
pedir	pid o	pid a Ud.	pid an Uds.

¿Te acuerdas?

Remember the following spelling patterns.

busca	busque
agrega	agregue
empieza	empiece

Note that the endings used for the formal commands have the vowel opposite to the vowel usually associated with the conjugation. The **-ar** verbs have **e** and the **-er** and **-ir** verbs have **a**.

2. To make these commands negative, simply place **no** before the verb.

prepare Ud.	no prepare Ud.	preparen Uds.	no preparen Uds.
pidan Ud.	no pidan Ud.	pidan Uds.	no pidan Uds.
abran Ud.	no abran Ud.	abran Uds.	no abran Uds.



ENCHILADAS DE CHILE ANCHO

3 personas

1 cucharada de aceite
1 taza de salsa
1/2 taza de queso
1/2 taza de crema
1/2 taza de leche
1/2 taza de queso
1/2 taza de queso

1. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio. Agrega la salsa de tomate, el queso y la crema. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado. Agrega la leche y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

2. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

3. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

4. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

5. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

6. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

7. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

8. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

9. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

10. Agrega la salsa de tomate y el queso. Cocina a fuego medio hasta que se haya cocinado.

¿Cómo lo digo?

FL.A.1.2.3 (I)

FL.A.2.2.1 (I)

13

La ensalada Contesten según el modelo.



¿Preparo la comida?

Sí, prepare Ud. la comida.



1. ¿Preparo la comida?
2. ¿Limpio la lechuga?
3. ¿Pelo los tomates?
4. ¿Pico el ajo?
5. ¿Hiervo el agua?
6. ¿Frío el pollo?
7. ¿Tapo la sartén?
8. ¿Retiro la sartén del fuego?



Gazpacho

14

FL.A.1.2.3 (I)

FL.A.2.2.1 (I)

¿Preparamos la comida?

Contesten según el modelo.



¿Preparamos la comida? →

No, no preparen ustedes la comida.

Yo la voy a preparar.

1. ¿Preparamos la comida?
2. ¿Limpiamos la lechuga?
3. ¿Pelamos los tomates?
4. ¿Picamos el ajo?
5. ¿Hervimos el agua?
6. ¿Freímos el pollo?
7. ¿Tapamos la sartén?
8. ¿Retiramos la sartén del fuego?



Caracas, Venezuela

15 ¿Qué debo hacer con la carta? Contesten con el imperativo.

1. ¿Debo aceptar la carta?
2. ¿Debo abrir la carta?
3. ¿Debo leer la carta?
4. ¿Debo contestar la carta?
5. ¿Debo escribir la carta en inglés?

FL.A.2.2.1 (I)

16 Debe hacer lo que quiere hacer. Sigam el modelo.

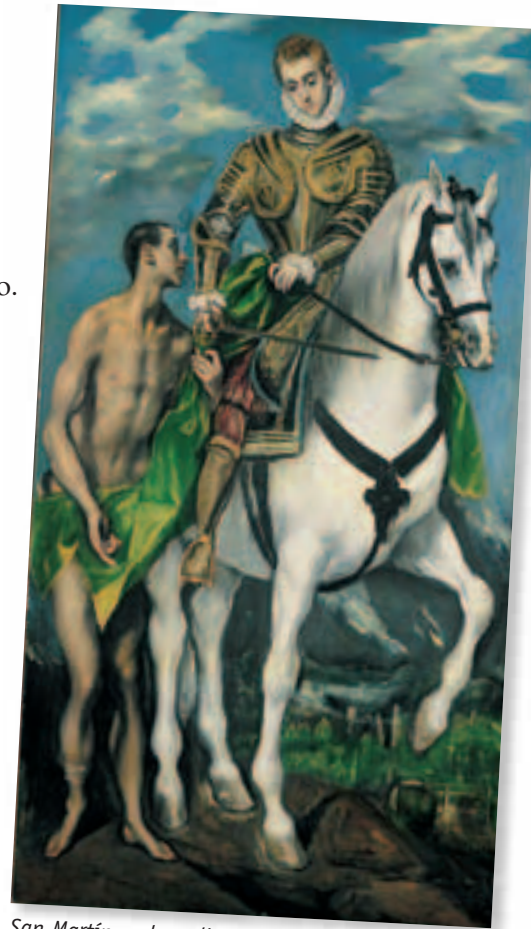


Quiero viajar a España.

Entonces, ¡viaje Ud. a España!



1. Quiero viajar a España.
2. Quiero pasar un mes en Madrid.
3. Quiero tomar el tren a Toledo.
4. Quiero visitar la capital.
5. Quiero ver los cuadros de El Greco.
6. Quiero aprender el español.
7. Quiero comer una paella.
8. Quiero beber horchata.
9. Quiero vivir con una familia española.



San Martín y el pordiosero de El Greco

FL.B.1.3.1 (I)

17 Soy yo el/la profesor(a). Trabajen en grupos de tres. Uno(a) de ustedes va a ser el/la profesor(a). Los otros serán los alumnos. El/La profesor(a) les va a dar una orden. Los alumnos van a decir si quieren hacerlo o no. El/La profesor(a) puede usar las siguientes palabras.



hablar escribir abrir cerrar

estudiar leer

volver trabajar escuchar jugar



Imperativo formal: formas irregulares

Telling people what to do

1. A verb that has an irregularity in the **yo** form of the present tense will keep the same irregularity in the command form, since the **yo** form of the present tense serves as the root for the command. Study the following.

INFINITIVE	YO—PRESENT	UD. COMMAND	UDS. COMMAND
hacer	hagø	haga Ud.	hagan Uds.
poner	pongø	ponga Ud.	pongan Uds.
salir	salgø	salga Ud.	salgan Uds.
venir	vengø	venga Ud.	vengan Uds.
decir	digø	diga Ud.	digan Uds.
introducir	introduzcø	introduzca Ud.	introduzcan Uds.

2. The following verbs are the only ones in Spanish that have irregular command forms.

INFINITIVE	UD. COMMAND	UDS. COMMAND
ir	vaya Ud.	vayan Uds.
ser	sea Ud.	sean Uds.
saber	sepa Ud.	sepan Uds.
estar	esté Ud.	estén Uds.
dar	dé Ud.	den Uds.



Málaga, España

¿Cómo lo digo?

FL.A.2.2.1 (I)

18

Voy de compras. Sigam el modelo.



Quiero hacer las compras.

Pues, haga Ud. las compras.



1. Quiero hacer las compras.
2. Quiero salir ahora.
3. Quiero ir al mercado de Santa Tecla.
4. Quiero poner mis compras en esta bolsa.
5. Quiero ir a pie.

FL.A.2.2.1 (I)

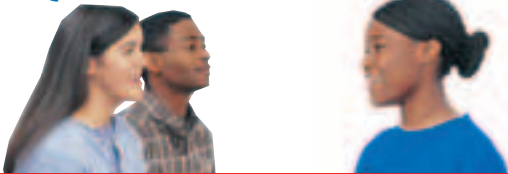
19

¿Podemos salir? Sigán el modelo.



¿Podemos salir ahora?

¡Cómo no! ¡Salgan Uds. ahora!



1. ¿Podemos salir mañana?
2. ¿Podemos usar el carro?
3. ¿Podemos llevar a Anita?
4. ¿Podemos volver?
5. ¿Podemos poner las maletas en la maletera?

20

Una llamada telefónica

Completen con el imperativo.

1. ____ (llamar) usted por teléfono.
2. ____ (hacer) usted la llamada esta noche.
3. ____ (ir) usted a una cabina telefónica.
4. ____ (descolgar) usted el auricular.
5. ____ (introducir) usted la tarjeta telefónica en la ranura.
6. ____ (esperar) usted el tono.
7. ____ (marcar) usted el número.
8. ____ (esperar) usted la contestación.
9. ____ (decir) usted quien es.
10. ____ (preguntar) usted por Antonio.
11. ____ (hablar) usted con él.



Estepona, España

FL.A.1.2.1 (M)

FL.A.2.2.1 (I)

21

Dos recetas Trabaja con un(a) compañero(a). Selecciona (Escoge) uno de tus platos favoritos—un plato no muy complicado. Luego dile a tu compañero(a) cómo se prepara el plato—es decir, le vas a dar la receta. Luego tu compañero(a) te dará la receta para su plato favorito.



FL.A.2.2.1 (I)

22

Juego ¡Hágalo! Have some fun. Get together in small groups and make up commands telling your teacher what to do. Now it's your turn because a teacher always tells you what to do. **¿Verdad?**



SpanishOnline

For more information about typical dishes and recipes from the Spanish-speaking world, go to the Chapter 10 **WebQuest** on the Glencoe Spanish Web site at glencoe.com.

Colocación de los pronombres de complemento

Referring to things already stated

The object pronouns are attached to the affirmative command. They come before, or precede, the negative command.

Lave los platos .	Láve los .	No los lave Ud.
Coma la ensalada .	Cóma la .	No la coma Ud.
Sirva el postre .	Sírva lo .	No lo sirva Ud.
Déme la receta .	Dém ela .	No me la dé Ud.

¿Lo sabes?

To maintain the same stress, use a written accent with either one or two pronouns.

Diga. Dígame. Dígame.

¿Cómo lo digo?

FL.A.1.2.3 (I)

FL.A.2.2.1 (I)

23

¿Qué debo hacer? Contesten según el modelo.



¿Debo limpiar la lechuga? →

Sí, límpiela.

No, no la limpie usted.

1. ¿Debo lavar los cuchillos?
2. ¿Debo pelar las naranjas?
3. ¿Debo abrir la lata?
4. ¿Debo leer la receta?
5. ¿Debo picar el ajo?
6. ¿Debo rallar el queso?
7. ¿Debo revolver los huevos?
8. ¿Debo poner el pollo en la nevera?

FL.A.1.2.3 (I)

FL.A.2.2.1 (I)

24

Ellos no lo hicieron.

Sigan el modelo.



Ellos no cortaron la carne. →

Pues, córtenla ustedes.

1. Ellos no rebanaron el pan.
2. Ellos no hirvieron la sopa.
3. Ellos no frieron los huevos.
4. Ellos no taparon las ollas.
5. Ellos no añadieron azúcar.
6. Ellos no pusieron el pollo en el horno.



Una merienda, España



Andas bien. ¡Adelante!

Conversación

FL.A.2.2.5 (I)

FL.D.2.2.3 (I)



¿Yo? ¿En la cocina?



- Jaime** David, ¿te gusta cocinar?
David A mí, ¿cocinar? ¿Hablas en serio? En la cocina soy un desastre. ¿A ti te gusta cocinar?
Jaime Sí, bastante.
David ¿Qué sabes preparar?
Jaime Muchas cosas, pero mi plato favorito es la paella.
David La paella, dices. ¿Qué es?
Jaime Pues, es una especialidad española, de Valencia. Lleva muchos ingredientes—mariscos, arroz.
David Se comen muchos mariscos en España, ¿no?
Jaime Sí, hombre. Y algún día te voy a preparar una buena paella.

¿Comprendes?

Contesten.

1. ¿A quién le gusta cocinar?
2. ¿Quién es un desastre en la cocina?
3. ¿Cuál es el plato que a Jaime le gusta mucho preparar?
4. ¿Dónde se come la paella?
5. ¿De qué región de España es la paella una especialidad?
6. ¿Qué opinas? ¿Te gustaría la paella o no?

Vamos a hablar más

FL.A.1.2.1 (I)

A

La cafetería de la escuela



Tu compañero(a) es la persona responsable de la cafetería de tu escuela. Dile cuáles son los platos que sirven en la cafetería que te gustan y cuáles son los platos que no te gustan. Dale algunas sugerencias (*suggestions*). Dile lo que debe preparar y servir en la cafetería. Luego cambien de rol.



Colegio Santa Teresita, Santurce, Puerto Rico



Un restaurante, Ronda, España

FL.A.3.2.3 (I)

B

En un restaurante



Trabaja con un(a) compañero(a). Miren la foto de unas personas que están comiendo en un restaurante. Trabajando juntos, describan todo lo que ven en el restaurante. Decidan si a ustedes les gustaría comer en este restaurante.

FL.A.1.3.1 (M)

FL.A.3.2.3 (I)

C

Una comida española



Aquí ves una foto de un plato típico español. Trabaja con un(a) compañero(a). Identifiquen todos los ingredientes que ven. Luego expliquen cómo creen que se prepara este plato.



Lecturas culturales

FL.B.1.3.4 (I)

Una receta española



Como le dijo Jaime a David, la paella es un plato delicioso que es una especialidad de la cocina española. Quien no ha comido una paella no sabe lo que se ha perdido. La paella valenciana lleva muchos ingredientes. Aquí tiene usted una receta bastante sencilla para preparar una paella. Decida si a usted le gustaría comer este plato delicioso.

Reading Strategy

Reading for detailed information Some readings require a reader to focus in on details. When you need to do so, you will need to read a selection more than once and pay close attention. Sometimes when you need to be aware of details, it is helpful to take notes on what you read or make a list of the important details. Reading for detail is especially necessary with recipes. You must understand each step and follow the procedure carefully to ensure that the final product is as good as it can be.

LA PAELLA

INGREDIENTES

3 tomates
2 cebollas grandes
2 pimientos (uno verde y uno rojo)
4 dientes¹ de ajo
1/2 kilo de camarones

4 calamares
12 almejas
12 mejillones
langosta (opcional)
1 pollo en partes
3 chorizos

1 paquete de guisantes congelados
1 bote de pimientos morrones
1 1/2 tazas de arroz
3 tazas de consomé de pollo
4 pizcas² de azafrán³
1/4 taza de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Pique los tomates, los pimientos, las cebollas y el ajo.
2. Lave las almejas y los mejillones en agua fría.
3. Limpie y pele los camarones.
4. Limpie y corte en rebanadas los calamares.
5. Corte en rebanadas los chorizos.
6. Fría o ase el pollo aparte.

COCCIÓN

Se usa una paellera o una olla.

1. Fría ligeramente⁴ en el aceite los pimientos y las cebollas picadas.
2. Agregue el ajo y los tomates y fría ligeramente a fuego lento unos dos o tres minutos.
3. Agregue el arroz.
4. Revuelva el arroz con los tomates, las cebollas, los pimientos y el ajo.
5. Agregue el consomé de pollo y llévelo a la ebullición⁵.
6. Baje el fuego y agregue los camarones, los calamares, el chorizo, el pollo, las almejas y los mejillones.
7. Agregue el azafrán.
8. Ponga sal y pimienta a su gusto.

Si se prepara la paella en una olla, tape la olla y cocine a fuego lento encima de la estufa unos 40 minutos. En una paellera, ase la paella en el horno sin tapa o cocine a fuego lento encima de la estufa. Al final agregue los guisantes y los pimientos y sirva. Usted notará que el arroz tiene un bonito color amarillo. Es del azafrán.

¹dientes *cloves*
²pizcas *pinches*

³azafrán *saffron*
⁴ligeramente *lightly*

⁵a la ebullición *to a boil*



¿Comprendes?

A ¿Cuál es la palabra? Completen según la receta.

1. una ____ para hacer la paella
2. medio ____ de camarones
3. un ____ de guisantes congelados
4. cuatro ____ de ajo
5. una ____ de sal
6. tres ____ de consomé de pollo

B La paella Preparen una lista de los ingredientes que lleva una paella.

C La cocción Digan que sí o que no.

1. Se puede asar la paella en el horno.
2. La paella lleva muchas papas.
3. Hay muchas especias en una paella.
4. El arroz de una paella se pone amarillo.
5. El chorizo es un tipo de salchicha española.

D Para pensar Miren el mapa de España en la página xxx y expliquen por qué se comen muchos mariscos en España.

FLORIDA
Use your **1000 Words**[™]
CD for more practice.



Valencia, España

Lectura opcional 1

FL.A.3.2.3 (I)

FL.D.2.2.3 (M)

El tomate, ¿comida o veneno?

¿Sabías que durante muchos años los ingleses y los norteamericanos no comían el tomate? Ellos creían que el tomate era venenoso¹. Creían que al comer un tomate, uno se moriría². Comer un tomate era fatal.

Cuando los españoles llevaron los primeros tomates de América a Europa, los usaban solamente como adorno, y no como comida. Pero en poco tiempo los españoles y los italianos descubrieron que el tomate era delicioso y no venenoso. Pero los ingleses, no. Hasta el siglo XIX, los ingleses y los norteamericanos seguían creyendo que el tomate era veneno.

¹venenoso *poisonous* ²se moriría *would die*



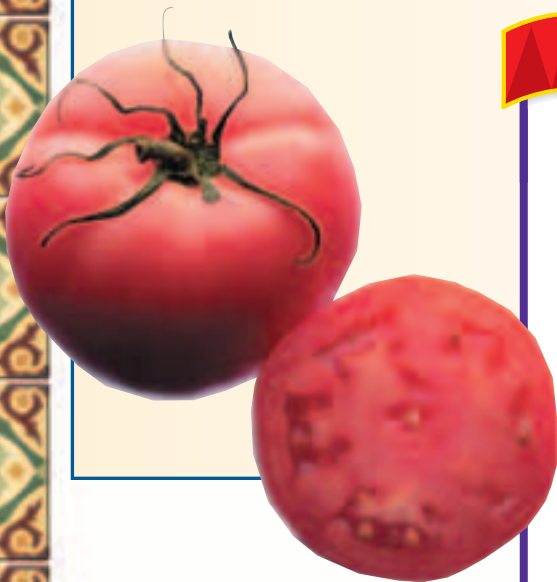
Ica, Perú

¿Comprendes?

A El tomate Contesten según la lectura.

1. El tomate, ¿es de origen europeo o americano?
2. ¿Qué creían los ingleses que pasaría a la persona al comer un tomate?
3. ¿Para qué se usaban los tomates en Europa originalmente?
4. ¿Quiénes, en Europa, fueron los primeros en comer el tomate?
5. ¿Hasta cuándo creían los norteamericanos que el tomate era venenoso?

B La superstición ¿Conoces tú alguna superstición acerca de alguna comida? ¿Cuál es? ¿Podrías decírnos?



Lectura opcional 2



FL.D.2.4.4 (I)

El maíz y la papa, regalos de las Américas



Santiago Atitlán,
Guatemala

Los españoles llegaron a las Américas en el siglo XV. En Europa no había maíz ni papas. Los europeos no cultivaban estos vegetales. Los europeos no los conocían. La papa y el maíz tienen su origen en las Américas.

Los indios cultivaban el maíz en toda la América. El maíz era la base de la dieta de muchos indios. La tortilla de maíz sigue siendo muy importante en la cocina mexicana y centroamericana.

La papa tiene su origen en el altiplano sudamericano. Los incas cultivaban la papa en la región que hoy es Perú y Bolivia. Los españoles llevaron la papa a Europa donde, en poco tiempo, llegó a ser la base de la dieta de varios países, como Irlanda y Polonia.

¿Comprendes?

A ¿Sí o no? Contesten.

1. En el siglo XVIII los primeros españoles llegaron a las Américas.
2. Los europeos cultivaban la papa y el maíz antes del siglo XV.
3. La tortilla se hace de papa.
4. Los incas cultivaban la papa en el altiplano.
5. La tortilla es muy importante en la dieta de Perú y Bolivia.
6. La tortilla de maíz se come mucho en México.
7. La papa era muy importante en Irlanda y Polonia.

FL.C.1.2.2 (M)

B ¿Qué país es? Identifiquen.

1. Irlanda está en Europa. Está cerca de Inglaterra. Su capital es Dublín. ¿Cómo se llama Irlanda en inglés?
2. Polonia está en el noreste de Europa. Está cerca de Rusia. Su capital es Varsovia. Los polacos son de Polonia. ¿Cómo se llama Polonia en inglés?



Urubamba, Perú

Conexiones

Las ciencias

FL.C.1.2.2 (I) FL.D.2.2.3 (I)

La nutrición

Everyone is aware of the importance of a healthy diet. What constitutes a healthy diet? What effect does diet have on our lives? How does the diet of Hispanic countries differ from ours?



(a)Michelle Chaplow, (b)Andrew Payti

La dieta

Vamos a comparar la dieta típica de un español y un norteamericano.

Carnes y legumbres: El norteamericano come bastante carne, especialmente carne roja, como el biftec. También consume legumbres como los guisantes, las zanahorias y las papas, pero casi siempre en pequeñas cantidades con la carne. El español come poca carne, y muy poca carne roja. Las carnes que consume, en pequeñas cantidades, son el pollo, la ternera y el cordero. Las legumbres que come son, muchas veces, el plato principal, basado en frijoles, garbanzos¹, lentejas² y similares. Una de las mayores diferencias es en el consumo de pescado y mariscos. El español come pescado y mariscos tres o cuatro veces a la semana. Muchos españoles consumen más pescado que carne. El norteamericano come poco pescado.

Frutas y verduras: El norteamericano come frutas con el cereal por la mañana y cuando tiene hambre entre comidas. Para el español las frutas son postre, y las come todos los días. Los norteamericanos y los españoles comen mucha ensalada. La ensalada de lechuga y tomate es tradicional en España. En Latinoamérica se añade el aguacate (la palta) a la ensalada. Muchos platos de los países sudamericanos llevan vegetales, tales como las papas y el maíz.

¹garbanzos chick peas ²lentejas lentils



Otavalo, Ecuador



Productos lácteos (de la leche):

El norteamericano consume mucha mantequilla. El español come poquísima mantequilla y nunca cocina con mantequilla.

El español consume menos mantequilla que cualquier otro

europeo. El norteamericano toma leche. En España y en Latinoamérica solamente los bebés y los niños pequeños toman leche. Pero el español consume bastante queso. El queso con frutas es un postre popular. Los españoles también toman yogur como postre. Al norteamericano le gusta mucho el helado. También les gusta a los españoles, pero ellos consumen mucho menos.

Pan y cereales: Los norteamericanos y los españoles comen mucho pan, pero el español casi nunca come pan con mantequilla. El norteamericano come cereales para el desayuno. El español come pan con su café con leche. Los espaguetis y otras pastas son más y más populares en EE.UU. Pero el norteamericano, a diferencia del español, come poco arroz. El español consume grandes cantidades de arroz.

Es importante notar que muchos jóvenes, españoles y norteamericanos, tienen una dieta muy diferente a la dieta de la gente mayor. Muchos jóvenes son vegetarianos. Consumen poca grasa y muchas verduras, cereales y legumbres.



¿Comprendes?

FL.A.2.2.3 (M)

A ¿Es español o norteamericano?

Escojan.

1. Pide un plato de garbanzos.
2. Está comiendo un biftec grande.
3. No quiere mantequilla con su pan.
4. Come pescado tres veces a la semana.
5. Pide un vaso de leche.
6. Quiere camarones con arroz.
7. Para el desayuno toma cereal con fruta, pan con mantequilla y un vaso de leche.
8. Para el postre pide queso y fruta.
9. Usa aceite de oliva para freír, no mantequilla.

FL.A.3.3.2 (I)

B ¿Qué opinas? Contesten.

1. Para ti, ¿en qué consiste una dieta buena?
2. ¿Qué opinas? ¿Tienen los norteamericanos una dieta buena? ¿Por qué o por qué no?

¡Te toca a ti!

Use what you have learned

HABLAR

1

FL.B.1.3.1 (I) FL.C.2.2.2 (M)

En el mercado

✓ *Talk about foods and food preparation*



Tú estás en un mercado en México. Quieres comprar los ingredientes que necesitas para un plato favorito. Tu compañero(a) es el/la empleado(a) en el mercado. Dile todo lo que quieres y en qué cantidades. Dile también lo que vas a preparar. Ustedes dos van a presentar su conversación a la clase, ¡sean creativos!



Guanajuato, México

HABLAR

2

FL.A.2.2.3 (I) FL.A.3.2.2 (I)

Comidas étnicas

✓ *Describe an ethnic dish that you like*



¿Hay restaurantes étnicos, restaurantes que sirven comida de otras partes del mundo, en tu comunidad? Si los hay, con un(a) compañero(a) preparen una lista de estos restaurantes y el tipo de comida que sirven. Luego describan un plato típico de uno de los restaurantes que les gusta.

HABLAR

3

FL.A.2.2.1 (I)

Simón dice...

✓ *Use commands*



Trabajen en grupos de cinco. Van a jugar **Simón dice**. Cada líder dará cinco órdenes y luego escogerán a otro líder.



FL.A.3.3.1 (I)

¡Qué comida más deliciosa!

✓ *Describe a dish you really liked*

Estás viajando por México. Anoche fuiste a cenar en un restaurante y pediste algo que salió delicioso, muy rico. Te gustó mucho. Escribe una tarjeta postal a tus padres. Descríbeles el restaurante y el plato que te gustó tanto. Si puedes, explícales cómo crees que el cocinero preparó el plato.



San Miguel de Allende, México

Writing Strategy

Writing about a process

When you write about a process or how to do something, you must remember to tell all the little details involved. Describe the process accurately and thoroughly. In this type of expository writing, be sure to define any terms you think your readers will not be familiar with and also to put the various steps of the process in logical order.



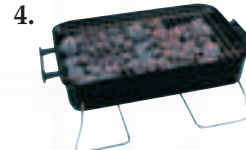
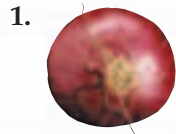
FL.A.2.2.1 (I)

Un(a) americano(a) en Aranjuez

You are living with a Spanish family in Aranjuez, near Madrid. One day last week you prepared your favorite American dish for them. They loved it! They want you to write out the recipe for them before you leave to return to the United States. Since they don't speak much English, you will have to write the recipe in Spanish. Be sure to explain all the steps as clearly as possible so that they prepare something delicious rather than a disaster!

Vocabulario

1 Identifiquen.



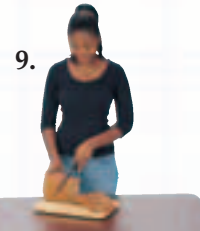
To review **Palabras 1**, turn to pages 292-293.

2 Preen.

- 5. freír
- 6. hervir
- 7. asar

- a. la parrilla
- b. la olla
- c. el/la sartén

3 Identifiquen.



To review **Palabras 2**, turn to pages 296-297.

Spanish Online
 For more Chapter 10 test preparation go to the Chapter 10 **Self-Check Quiz** on the Glencoe Spanish Web site at glencoe.com.

Estructura

4 Completen con el imperativo.

15. ___ usted la comida. (preparar)
16. ___ usted la receta. (leer)
17. ___ usted otra vez. (volver)
18. ___ ustedes el menú. (pedir)
19. ___ usted el aceite en la sartén. (poner)
20. ___ ustedes con nosotros. (salir)

5 Escriban con el pronombre.

21. Sirva usted el postre.
22. No sirva usted las papas.
23. Déme la receta.

To review the imperatives, turn to pages 300 and 303.

To review object pronouns with commands, turn to page 305.

Cultura

6 Contesten. (Answer.)

- 24–25. ¿Cuáles son algunos ingredientes que lleva una paella?

To review this cultural information, turn to page 308.





Do these practice activities to help you succeed on your FCAT through the study of a foreign language.

Read the following article to learn some information that you will need to help José with his writing plan.

Cuando estamos en un restaurante y pedimos un biftec o unos tacos, no pensamos en su historia. Pero la historia de los alimentos puede ser interesante y también importante. Vamos a ver por qué.

El taco con carne es una combinación de tortilla de maíz y carne de res con tomate y lechuga. El taco con carne representa también la combinación de dos civilizaciones y culturas.

La tortilla de maíz es del continente americano. Los aztecas, los indígenas de México, estaban comiendo tortillas de maíz siglos antes de la llegada de los españoles. La tortilla era de maíz porque en América había maíz, pero no había trigo. Eran los españoles los que introdujeron el trigo a las Américas. También trajeron ganado: vacas, ovejas y caballos. Antes de la llegada de los españoles no había ganado en nuestro continente.

Es verdad que los españoles trajeron muchos productos a nuestro continente, pero ellos también encontraron muchas cosas nuevas en América. Los españoles no conocían el maíz, ni la papa, ni el tomate. Los indígenas americanos cultivaban el «tomatl». Los españoles lo llevaron a Europa. Allí lo cultivaban como decoración. ¿Pueden ustedes creer que ellos tenían miedo a los tomates? Pues, así era. Ellos creían que si comían tomates iban a morir.

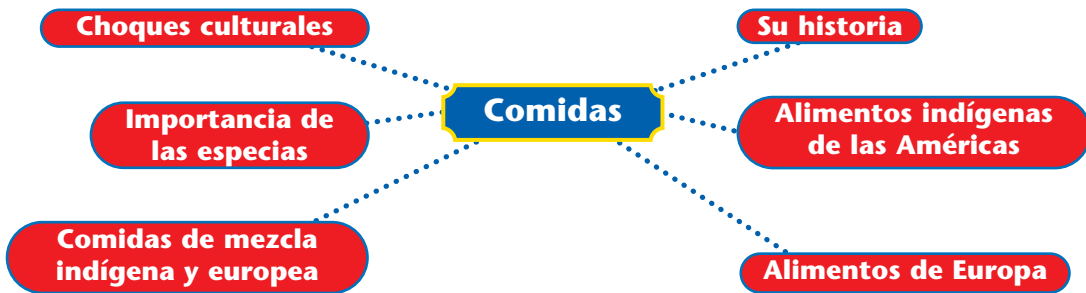
El mismo descubrimiento de América se debe a la comida. Cristóbal Colón estaba buscando una nueva ruta a Asia porque en Asia estaban las especias. Las especias eran necesarias para conservar la comida. Muchas personas en Europa se estaban muriendo de hambre porque no tenían especias. No las tenían porque eran caras. Eran caras porque venían de Asia por tierra, en caravanas, en viajes que duraban años. Colón creía que por mar podía llegar al Oriente. Quería ir a la India porque allí estaban las especias que buscaba, pero Colón nunca llegó a la India. Llegó a las Indias—en las Américas.

—«Favor de pasar la sal.»—La sal. ¡Qué cosa más sencilla! Pero había una vez que los hombres se estaban matando por sal. Los soldados romanos recibían su pago en sal y de allí viene la palabra «salario»—o, en inglés, *salary*.

No hay duda que la comida tiene mucho que ver con la historia.



José developed the following writing plan to organize his ideas for a paper he has to write for his Spanish class. Read his writing plan and answer questions 1–5.



- 1 Basado en la información en el plan de escribir de José, ¿qué tipo de escrito piensa hacer?
 - A. un ensayo descriptivo
 - B. un ensayo informativo
 - C. un ensayo persuasivo
 - D. un ensayo crítico

- 2 ¿Bajo qué subtópico debe poner José información sobre el maíz?
 - F. Comidas de mezcla indígena y europea
 - G. Alimentos indígenas de las Américas
 - H. Alimentos de Europa
 - I. Importancia de las especias

- 3 ¿Cuál de las siguientes oraciones apoya el subtópico «Historia»?
 - A. Favor de pasar la sal.
 - B. El taco con carne representa también la combinación de dos civilizaciones y culturas.
 - C. El mismo descubrimiento de las Américas se debe a la comida.
 - D. A muchos les gustan las especias.

- 4 ¿Bajo qué subtópico debe incluir José la información sobre la etimología (el origen) de la palabra inglesa *salary*?
 - F. Choques culturales
 - G. Alimentos indígenas de las Américas
 - H. Comidas de mezcla indígena y europea
 - I. Importancia de las especias

- 5 Inventa un buen título para el ensayo de José.

FCAT Tip

Practice. Remember that test-taking skills can improve with practice. If possible, take at least one practice test to familiarize yourself with the test format and instructions.

FL.A.3.2.3 (I)

Tell all you can about this illustration.



Talking about some kitchen appliances and utensils

la cocina	la hornilla, el hornillo
el congelador	la cazuela, la cacerola
la nevera, el refrigerador	el/la sartén
la estufa	la parrilla
el horno	la olla
el horno de microondas	



Talking about food preparation

limpiar	rebanar
pelar	agregar, añadir
rallar	tapar
picar	los pedacitos, los trocitos
cortar	las rebanadas

Talking about some cooking procedures

cocinar	hervir
revolver	poner al fuego
freír	quitar del fuego
asar	apagar el fuego

How well do you know your vocabulary?

- Choose words from the list and describe a meal you would like to serve.
- Describe as many steps as you can in the preparation of the meal.

Identifying more foods

la coliflor	la toronja	el pescado
las cebollas	las uvas	los mariscos
el pepino	la papaya	la langosta
las zanahorias	el coco	los camarones, las gambas
la lechuga	la sandía	las almejas
las papas, las patatas	el plátano, la banana	los calamares
los pimientos	la carne de res	los mejillones
el aguacate	el cerdo	las ostras
el ajo	el cordero	la sal
el arroz	la salchicha, el chorizo	la pimienta
las habichuelas negras, los frijoles negros	la ternera	el azúcar
la lima	el pollo	el aceite
el limón	la costilla	la mantequilla
	la chuleta	

FL.A.2.3.4 (I)



VIDEOTUR

Episodio 10

In this video episode, you will join Alejandra and Vicky as they show off their culinary talents. See page 489 for more information. As you watch, look for gestures the speakers use to help convey their message.