



GeoVisión

Geocultura

El Viejo San Juan



Almanaque

Fundación 1521

Población de San Juan 437.745

Altura 3 metros sobre el nivel del mar

Nota histórica

En 1508 Juan Ponce de León fundó Caparra, el asentamiento original, al oeste de la capital actual. En 1521 las condiciones malsanas forzaron el traslado del pueblo a un islote rocoso, hoy llamado el Viejo San Juan.

Economía

Refinación del petróleo y del azúcar; servicios financieros; centro del envío marítimo del Caribe



¿Sabías que...?

San Juan es la ciudad más vieja bajo la bandera de Estados Unidos. Fue fundada 44 años antes que San Agustín, Florida.

▲ **San Juan**, conocida como La Ciudad Amurallada, fue fundada en 1521 y se convirtió en un bastión militar de los españoles. San Juan tiene dos partes: El Viejo San Juan y la parte moderna de la capital.

▼ **Puerto Rico** tiene una cultura cuyos orígenes pueden trazarse a sus raíces taínas, españolas y africanas.





◀ **La Plaza del Quinto Centenario** Esta plaza conmemora los 500 años de la llegada de Colón a las Américas en 1492. 1



▲ **El castillo de San Felipe del Morro** Esta fortaleza, conocida como El Morro, fue construida por los españoles entre 1539 y 1586 para proteger el puerto de San Juan contra los ataques de Francis Drake y otros europeos. El Morro es un laberinto de túneles, barracas, puestos de guardia y trampas. 2



▲ **La catedral de San Juan** Esta catedral, fundada en 1521, es una de las más importantes del Caribe. 3



▲ **Calle Cristo** Las calles del Viejo San Juan están hechas de adoquines, piedras azuladas utilizadas como peso en las naves españolas.



◀ **El Parque de las Palomas** está rodeado por la muralla de San Juan y desde ahí se observan vistas magníficas de la bahía y de la ciudad. 4

¿Qué tanto sabes?

¿Cuántos años tiene San Juan?

FL.C.1.2.2

A conocer San Juan

La arquitectura



▲ **El Capitolio** Este edificio del gobierno fue construido en la década de 1920 para las oficinas de los senadores y representantes. 6

► **La iglesia de San José**
La construcción de esta iglesia comenzó en 1532. La capilla principal es un ejemplo excelente de la arquitectura gótica española del siglo XVI. 5



▲ **El castillo de San Cristóbal** Este castillo es un buen ejemplo de la arquitectura militar de la época barroca. 7

La vida cultural



◀ **La labor del encaje de bolillos**, realizada con alfileres y bolillos sobre el mundillo, lleno de paja, ha tenido un gran renacimiento. En Puerto Rico se le denomina artesanía del mundillo.



▲ **El Museo de Pablo Casals**, en la Calle San Sebastián, tiene en su colección manuscritos, fotografías y videos del famoso músico y director Pablo Casals.

◀ **La Casa Blanca** Construido en 1521, este edificio sirvió como residencia de la familia Ponce de León por más de 250 años. Hoy día es un museo de la historia de los siglos XVI, XVII y XVIII y de artefactos taínos.





La vida contemporánea



▲ **La Plaza de Armas** es un centro comercial muy importante en la ciudad. 8



◀ **La Calle Fortaleza**
Llena de tiendas y mucha gente, esta calle refleja la vida cotidiana del Viejo San Juan.

FL.C.1.2.2

¿Sabías que...?

El Capitolio es una imitación del capitolio en Washington, D.C. Investiga por qué.

La historia

▶ **La Fortaleza** La residencia oficial del gobernador de Puerto Rico, también conocida como el Palacio de Santa Catalina, es la mansión ejecutiva más antigua usada como tal en las Américas. La estructura data de 1533. 9



◀ **La estatua de Cristóbal Colón** adorna la Plaza de Colón conmemorando los 400 años de la llegada de los europeos a Puerto Rico. 10

Benchmark Focus

FL.C.1.2.2 Use target-language vocabulary or concepts to reinforce knowledge of a related topic studied in another class



Conexión Historia

Juan Ponce de León fue el primer gobernador de Puerto Rico, de 1510 a 1512. Una leyenda dice que en búsqueda de la fuente de la juventud descubrió la Florida en 1513. ¿Qué es lo que buscaban los primeros europeos en las Américas? ¿Quiénes fueron los otros exploradores españoles que llegaron a la Florida?

Juan Ponce de León ▶



¡Buen provecho!

OBJETIVOS

In this chapter you will learn to

- order in a restaurant
- talk about how food tastes
- talk about your diet
- describe the preparation of food


And you will use

- double object pronouns
- commands with double object pronouns
- adverbs
- the imperfect
- past participles as adjectives

¿Qué ves en la foto?

- ¿Dónde están los muchachos de la foto? ¿Qué están haciendo?
- ¿Crees que están pasando un buen rato?
- ¿Hay lugares similares donde vives?



Look for the  next to each activity and the **Benchmark Focus** to help you achieve the goals of the Florida Sunshine State Standards, found on pages FL14–FL16.





Amigos almorzando en un café de San Juan

Objetivos

- Ordering in a restaurant
- Talking about how food tastes

Vocabulario

en acción **1**



ExpresaVisión

En el restaurante

la pera

la lechuga

el plátano

un surtido de frutas frescas

la piña

los bocadillos

las fresas

los mariscos

el aceite de oliva

la ensalada mixta

el vinagre

¿Te gustaría probar **las especialidades de la casa?**
Son muy **sabrosas**. Te las **recomiendo**.



También se puede decir...

In Florida, many Latin Americans call *beans* **habichuelas**. Cubans usually say **frijoles**, Ecuadoreans may say **porotos**, and Venezuelans may use **carotas**.

El **plátano** may be called **el guineo** by Ecuadoreans, Puerto Ricans, and Hondurans. **FL.E.1.3.1**

Café Sol

M E N Ú

SOPAS Y ENTREMESES

Caldo de pollo
Chicken Soup
Sopa de fideos
Noodle Soup
Sopa de ajo
Garlic Soup
Gazpacho
Cold Tomato and
Cucumber Soup
Ensalada mixta
Mixed Salad

PLATOS PRINCIPALES

Pollo asado con gandules
Roast Chicken with
Pigeon Peas
Bistec a la parrilla
Grilled Steak
Bistec encebollado
Steak with onions
*Chuletas de cerdo
con habichuelas*
Pork Chops with Beans

BEBIDAS

Agua mineral
Mineral Water
Café
Coffee
Té
Tea

POSTRES

Flan de vainilla
Vanilla Flan
Fresas con crema
Strawberries
and Cream





la mesera

El plato del día es lechón asado con gandules.

¿Qué hay de especial?

En San Juan

Cómo no. ¿Se les ofrece algo más?



el mesero

¿Nos trae tres cafés?

Más vocabulario...

aguado(a)	watery, weak
dejar la propina	to leave the tip
pagar la cuenta	to pay the bill
rico(a)	tasty, delicious

¡Exprésate!

To order in a restaurant

¿Nos trae el menú, por favor?
Would you bring us the menu please?

¿Qué nos recomienda para cenar?
What do you recommend we have for dinner?

Tráiganos la cuenta, por favor.
Bring us the bill, please.

To respond

Sí, inmediatamente se lo traigo.
Yes, I'll bring it to you immediately.

Pues, el plato del día está muy sabroso. Se lo recomiendo. Es carne asada con plátanos.
Well, the daily special is very good. I recommend it (to you). It's roast beef with plantains.

Por supuesto. Enseguida se la traigo.
Of course. I'll bring it to you right away.



Nota cultural

Puerto Rico todavía cultiva y utiliza la yuca, de la que los taínos hacían el casabe, su alimento principal. Primero la lavaban y la pelaban (*peeled*). Luego usaban rocas como "guayos" (*graters*), para hacer harina (*flour*). De esta harina hacían su pan, el casabe que todavía se consume. ¿Qué alimentos asocia con otros pueblos indígenas del continente americano?

FL.D.2.4.4



Raíces comestibles y el casabe

Benchmark Focus

FL.A.2.2.5 Comprehend and respond to oral messages based on familiar themes and vocabulary

1 En el restaurante FL.A.2.2.3

Leamos Completa la conversación con las palabras correctas.

CLIENTE ¿Qué me recomienda?

MESERO Le recomiendo el 1 (vaso/plato) del día. Es chuletas de 2 (mariscos/cerdo) con 3 (habichuelas/cuentas). Está muy sabroso.

CLIENTE Prefiero un 4 (flan/caldo) de pollo, por favor.

MESERO ¿Qué le 5 (traigo/dejo) de tomar?

CLIENTE Un 6 mineral (jugo/agua), por favor.

MESERO De postre tenemos un 7 (bistec/flan) de vainilla muy 8 (rico/salado).

CLIENTE No, gracias. Me gustaría probar las 9 (fresas/guisantes) con crema.

MESERO ¿Se le 10 (paga/ofrece) algo más?

CLIENTE No, gracias. Tráigame la 11 (cuenta/propina), por favor.

2 ¿Qué les recomiendas? FL.A.2.2.5



Escuchemos/Leamos Recomiéndale algo del siguiente menú a cada persona, según sus gustos.



Café Coquí

- Caldo de pollo
- Sopa de fideos
- Gazpacho
- Ensalada mixta
- Bistec encebollado
- Pollo asado
- Flan de vainilla
- Frutas frescas



1. Pedro
2. Sofía

3. Gabriela
4. Mauricio

5. Hernán
6. Marta

¡Exprésate!

To ask how food tastes

¿Qué tal está el pollo?

How's the chicken?

¿Probaste la sopa de ajo?

Did you try the garlic soup?

To respond

Le falta sal/sabor/no sé qué.

It's missing salt/flavor/something (I don't know what).

No te la recomiendo. Está echada a perder/quemada.

I don't recommend it (to you). It's spoiled/burned.

¡Está en su punto/exquisito(a)/perfecto(a)!

It's just right/wonderful/perfect!



Vocabulario y gramática,
pp. 73–75



3 ¿Cómo se dice? FLA.2.2.7

Escribamos Escribe oraciones para expresar lo siguiente.

MODELO Say that the strawberries are spoiled.
Las fresas están echadas a perder.

1. Say that the plate of the day is roast chicken with peas.
2. Ask your friend if he has tried the noodle soup.
3. Say that the soup needs salt.
4. Say you do not recommend the gazpacho because it is watery.
5. Tell your friend the seafood is fresh and delicious.
6. Ask clients if they need anything else.
7. Ask the waiter to bring you the bill.
8. Ask your guests what they want to drink.

4 ¿Qué tal? FLA.2.2.5

Escuchemos Con base en cada comentario, indica si cada comida está **a)** buena o **b)** mala.

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1. las fresas | 4. el caldo de pollo |
| 2. el bocadillo | 5. las peras |
| 3. el bistec | 6. el gazpacho |



La comida latina de la Florida tiene una marcada influencia caribeña. Entre los comestibles típicos del Caribe se encuentran el arroz, una gran variedad de frijoles, los plátanos y las raíces, como la yuca y el ñame. Algunos platos tradicionales son el arroz con pollo, el lechón asado, el mofongo (un plato de plátano) y el asopao (sopa con arroz, verduras o carne). Entre los postres típicos hay flanes de diferentes tipos y helados de frutas tropicales.

¿Qué lugares sirven comida caribeña donde vives?

FL.B.1.2.3

Comunicación



5 ¿Cómo estuvo todo? FLA.1.3.1

Hablemos En grupos de tres, dramaticen una conversación basándose en las ilustraciones.



1.



2.



3.



Objetivos

- Double object pronouns
- Commands with double object pronouns
- Adverbs

Gramática

en acción **1**



Gramavisión



Double object pronouns

- 1** Some verbs such as **recomendar, dejar, pedir, servir, traer, llevar,** and **dar** can have a **direct object** and an **indirect object**. Remember to use the indirect object pronoun whenever there is an indirect object.

El mesero **nos** recomendó (a Leli y a mí) **el plato del día**.

- 2** When you use a **direct** and an **indirect object pronoun** together, the **indirect object pronoun** always comes first. Change the indirect object pronouns **le/les** to **se** when used in the same sentence with **lo/la/los/las**.

changes to
—¿**Le** dejaron la propina **al mesero**? —Sí, ya **se la** dejamos.

When you use two object pronouns together, the **direct object pronoun** will usually be **lo, la, los,** or **las**.

Necesitamos pagar **la cuenta**. ¿Puede traér**nosla**, por favor?

Vocabulario y gramática, pp. 76–78
Actividades, pp. 61–63



¿Te acuerdas?

Direct object pronouns stand for people or things that directly receive the action of the verb.

me	nos
te	os
lo/la	los/las

Indirect object pronouns usually stand for people *for whom* or *to whom* an action is done.

me	nos
te	os
le	les



6 En el restaurante FL.A.2.2.7

Leamos Completa las oraciones de manera lógica y correcta.

- El helado de piña está delicioso. ≡≡≡ recomiendo.
a. Te lo b. Te la c. No te lo d. No te la
- La mesera se olvidó de traerme el menú. Voy a pedir ≡≡≡.
a. telo b. tela c. selo d. sela
- A la sopa de fideos le falta sabor. ≡≡≡ recomiendo.
a. Te lo b. Te la c. No te lo d. No te la
- El gazpacho está echado a perder. Llève ≡≡≡ al cocinero.
a. noslo b. nosla c. selo d. sela
- ¿Se les ofrece algo más? ¿Un café y un flan? Ya ≡≡≡ traigo.
a. se los b. se las c. se lo d. se la
- ¿La cuenta? Ya ≡≡≡ traje. Allí está, en la mesa.
a. me la b. te lo c. se la d. se los
- ¿Quieren algo de postre? El flan de vainilla está muy rico.
≡≡≡ recomiendo.
a. Te lo b. Te la c. Se lo d. Se la

7 Muchas preguntas FL.A.2.2.7

Escribamos Llevas a tu primo de cinco años a un restaurante. Usa la información y el modelo para contestar sus preguntas.

MODELO ¿Quién me va a leer el menú? (yo)

Yo te lo voy a leer. (Yo voy a leértelo.)

1. ¿Quién nos va a recomendar los platos del día? (el mesero)
2. ¿Puedo pedirle el postre al mesero ahora? (no, después de comer)
3. ¿Cuándo nos va a traer el mesero los refrescos? (ahora)
4. ¿Quién nos está preparando la comida? (el cocinero)
5. ¿Cuándo vamos a pedirle la cuenta al mesero? (antes de salir)
6. ¿Le vamos a dejar la propina al cocinero? (no, al mesero)

8 ¿Quién lo hizo? FL.A.2.2.7

Leamos/Hablemos Mira los dibujos y contesta las preguntas usando pronombres de complemento directo e indirecto.



¿Quién...

1. les trae el menú a los clientes?
2. les sirve el agua a los clientes?
3. le pide el pollo a la mesera?
4. le pide la sopa a la mesera?
5. le recomienda el flan a Héctor?
6. le deja la propina a la mesera?

Comunicación



9 Problemas con el mesero FL.A.1.2.3

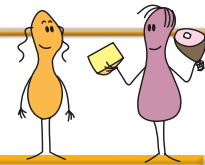
Hablemos En grupos de tres dramatice esta situación. Un mesero atiende (*waits on*) mal a los clientes porque está muy cansado. El mesero se tarda en traerles los menús, los refrescos, los platos, el postre y la cuenta y también confunde lo que piden los clientes. Usen los pronombres de complemento directo e indirecto.

MODELO —¿Dónde está el mesero? Todavía no nos trae los menús.
—¡Qué barbaridad! Vamos a tener que pedirselos de nuevo.

Benchmark Focus

FL.A.1.2.3 Recognize and appropriately use oral syntax and inflection in spoken target language





Commands with double object pronouns



Nota cultural

La cocina puertorriqueña tiene una mezcla de influencias española, taína, africana y norteamericana en la que el arroz y las habichuelas son ingredientes muy usados. Los tostones, o plátanos fritos, el pan de agua y los plátanos amarillos sirven de acompañantes en la comida. Platos populares en la cocina puertorriqueña son el arroz con gandules (una mezcla de arroz sazonado con el grano del gandul), el mofongo (plátano verde majado con ajos y chicharrón) y los pasteles (una especie de tamal).

Investiga si hay restaurantes de comida puertorriqueña en tu ciudad y qué sirven.

FL.B.1.2.3



Comida puertorriqueña típica

Benchmark Focus



FL.B.1.2.3 Experience and react to expressive and day-to-day aspects of the target culture enjoyed or produced by members of the target culture

- 1 You know to attach an **object** or **reflexive pronoun** to the end of the verb in an affirmative command and to place it just before the verb in a negative command.

Julia, **lávate** las manos antes de comer.

Si no te gusta la sopa de ajo, no **la** pidas.

- 2 You can use an **indirect object pronoun** followed by a **direct object pronoun** in commands. They follow the same placement rules.

—¿Quieres el café ahora o con el postre?

—Ahora no, gracias, **sírve** **me** **lo** después.

When a **reflexive pronoun** is used together with a **direct object**, the reflexive pronoun goes before the direct object noun or pronoun.

—Luis, **ponte** **la** **camisa** antes de sentarte a comer.

—¡Ay mami, no quiero! ¡Hace mucho calor!

—No importa. **Póntela**.

Vocabulario y gramática, pp. 76–78
Actividades, pp. 61–63



10 En la cocina FL.A.2.2.1

Leamos Completa las conversaciones entre los empleados de un restaurante. Los empleados se tratan de **tú**.

- ¿Te dejo los platos aquí?
—Sí, **===** allí.
a. déjamelos b. déjamelas c. déjemelos
- Los clientes quieren saber cuál es el plato del día.
—Es bistec a la parrilla. **===**.
a. Recomiéndesela b. Recomiéndasela c. Recomiéndaselo
- Los clientes tienen que irse y quieren la cuenta.
—Aquí está. **===**.
a. Llévasela b. Llévame la c. Llévenosla
- Dicen que al caldo le falta sabor. ¿Debo hablar con el cocinero?
—Sí, **===** ahora mismo.
a. díganoslo b. dígamelo c. díselo
- Tengo calor. Quiero quitarme este saco.
—No **===**. Todos los meseros tienen que llevar saco.
a. te lo quites b. se la quite c. nos lo quite

11 ¿En qué te ayudo? **FL.A.2.2.1**



Escribamos Tu hermanita te está ayudando a preparar la cena.
Contesta sus preguntas usando mandatos, pronombres de complemento directo e indirecto y la información entre paréntesis.

MODELO ¿Te compro las verduras? (sí)
Sí, cómpramelas.

1. ¿Me lavo las manos? (sí)
2. ¿Te traigo el plato hondo? (sí)
3. ¿Le quito la cuchara al perro? (sí)
4. ¿Les pido aceite de oliva a los vecinos? (no)
5. ¿Le pongo un poco de sal a la salsa? (no, todavía no)
6. ¿Les sirvo refrescos a ustedes? (sí)
7. ¿Les preparo el té a mamá y abuela? (sí)

Benchmark Focus



FL.A.2.2.1 Give and understand written and verbal instructions, using known, verbal patterns in the target language

Comunicación



HOLT SoundBooth
ONLINE RECORDING

12 A trabajar de meseros **FL.A.2.2.1**



Hablemos Tu compañero(a) y tú trabajan en un restaurante.
Túrnense para explicar qué hacer con las siguientes cosas usando mandatos con pronombres de complemento directo e indirecto.

MODELO —Los sándwiches son para el Sr. Ramírez.
—Llévaselos ahora.



el Sr. Ramírez, llevar



1. el Sr. y la Sra. Díaz, llevar



2. el cocinero, preparar



3. la Sra. Guzmán, servir



4. la mesera, llevar



5. la ensalada, poner



6. la muchacha, traer

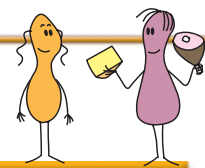


7. la Sra. Guzmán, dar



8. la cocinera, dar





Adverbs



En inglés

In English, you add **-ly** to an adjective to form an adverb. If an adjective ends in **-y**, the **y** changes to **i** before **-ly**.

frequent → frequent **ly**
nervous → nervous **ly**
happy → happi **ly**

In Spanish, you add **-mente** to the feminine form of an adjective to form an adverb.

frecuente → frecuente**mente**
nerviosa → nervios**amente**
fácil → fácil**mente**

Like Spanish, English has many common adverbs that do not have a regular ending. Think of at least five. **FL.D.1.2.2**

- 1 Adverbs can modify verbs, adjectives, or other adverbs. They often tell *how*, *how much*, *how often*, *how well*, or *when*. You've seen these adverbs.

a tiempo	igualmente	nunca
a veces	luego	peor
ayer	mal	poco
bien	más	siempre
casi	mejor	tarde
demasiado	menos	temprano
después	mucho	todavía (no)
entonces	muy	ya

- 2 Many adverbs that end in **-ly** in English end in **-mente** in Spanish. You add **-mente** to the feminine form of an adjective. If the adjective ends in **-e** or **-l**, just add **-mente**.

sola → sol**amente** nerviosa → nervios**amente**
fácil → fácil**mente** amable → amable**mente**

- 3 If an adjective has an accent mark, keep it even after adding **-mente**. The stress goes on the **adjective's stressed syllable** and on **-men-**: **fácilmente**, **típicamente**.

Some common adverbs

afortunada mente	luckily	inmediata mente	immediately
constante mente	constantly	lenta mente	slowly
desesperada mente	frantically	rápida mente	quickly
desgraciada mente	unfortunately	reciente mente	recently
furiosa mente	furiously	típica mente	typically
general mente	generally	tranquila mente	calmly

Vocabulario y gramática,
pp. 76–78
Actividades, pp. 61–63



13 ¿Cierto o falso? **FL.A.2.2.3**

Leamos/Hablemos Indica si las siguientes oraciones son **ciertas** o **falsas** para ti. Cambia las oraciones falsas.

1. Generalmente cenamos en casa a las seis.
2. Sé cocinar solamente dos o tres platos.
3. Después de cenar, mis padres conversan o leen tranquilamente.
4. Mis amigos y yo almorzamos juntos típicamente.
5. En la cafetería todos comemos rápidamente.
6. Mi gato come constantemente.
7. Afortunadamente, la cafetería del colegio es excelente.
8. Recientemente comí comida mexicana.

14 En el restaurante Palmeras FLA.2.2.3

Leamos Completa el párrafo con un adverbio o adjetivo del cuadro. Usa la forma correcta de los adjetivos.

constantemente	curioso	cansado	desgraciadamente	mucho
tranquilamente	luego	pequeño	romántico	

Son las ocho de la noche y hay 1 gente en el restaurante Palmeras. Los meseros van y vienen de la cocina 2 y por eso están 3. Mientras los cocineros trabajan furiosamente, los clientes cenan 4. Un señor toca música 5. De repente entra una señora con un perro 6 en la bolsa. Los clientes dejan de comer y los meseros dejan de trabajar. Todos la miran. Por fin un mesero le dice: «Señora, 7 no se permite traer perros aquí.» La señora se ríe y se va. «Qué señora más 8», piensa el mesero, pero 9 se olvida de ella porque tiene que llevarle agua a otro cliente.

Comunicación



15 Una encuesta FLA.1.3.1



Hablemos/Escribamos Imagina que tu compañero(a) y tú son comerciantes nuevos en el Viejo San Juan. Hagan una encuesta de diez de los hábitos y preferencias de los clientes. Usen adverbios de la página 254 y las frases de abajo.

- MODELO**
- Algo que típicamente comes de almuerzo:
 - Un plato que te gusta pero que nunca preparas:

algo que
lo que
un plato que

saber preparar
gustar
comer
comprar
tomar
preparar

desayuno
almuerzo
cena
postre
cuando hace calor
cuando hace frío



Un café al aire libre en el Viejo San Juan

Benchmark Focus



FLA.1.3.1 Exchange information orally and in writing about topics of common interest and about the target culture

16 Pasando la encuesta FLA.1.3.1, FLA.2.2.3



Hablemos/Escribamos Ahora usa la encuesta para hacerles preguntas a cinco de sus compañeros(as) de clase. Organicen y presenten sus resultados en tablas (*charts*) o gráficas.

MODELO ¿Qué es un plato que te gusta comer cuando hace calor?



Cultura



Video/DVD
VideoCultura

Benchmark Focus



FL.D.2.3.1 Understand cultural traditions and celebrations that exist in the target culture and in the native culture



Comparaciones



Músicos tocando en un festival en el Viejo San Juan

¿Qué fiestas o festivales se celebran en tu país?

Pienso en los festivales de tu región. ¿Qué celebran? ¿Qué actividades hay? En los países hispanohablantes hay muchos festivales nacionales y regionales que conmemoran eventos históricos y religiosos. En muchos casos, la gente celebra con desfiles, fuegos artificiales y una gran variedad de comida. Estos jóvenes explican qué comidas se preparan durante algunos días festivos en sus países. ¿Hay comidas que asocias con ciertos días festivos en Estados Unidos? ¿Cuáles son? **FL.D.2.3.1**



Nivia

San Juan, Puerto Rico

¿Me puedes contar de una fiesta especial que celebran ustedes?

Sí, mira aquí en Puerto Rico igual que en muchos países, celebramos la Nochebuena y la Navidad.

¿Y qué tipo de comida preparan para esa ocasión?

Nosotros la celebramos... hacemos arroz con gandules, asado, pastel y diferentes postres.

¿Qué tipo de postres?

Tembleque... arroz con leche, arroz con dulce.

¿Cómo se prepara el tembleque?

Pues, se hace con leche, coco, y se le echa canela.

¡Qué rico! Y el arroz con gandules, ¿cómo lo preparas?

Sí, pues primero se hace el sofrito que lleva ajíes, pimiento. Se le echa cebolla, un poquito de ajo, y le añadimos los gandules, le echamos la salsa, luego dejamos que eso fría, y luego le añadimos el arroz y un poco de agua y esperamos que eso cocine.

Qué rico. Y, ¿cocinan siempre entre familia?

Sí.





Géynar

Cuzco, Perú

¿Cuál es una fiesta que se celebra en Cuzco?

La más importante es la fiesta de Corpus Christi, que es el cuerpo y la sangre de Cristo.

¿Qué comida se come para esta fiesta?

Para esa fiesta, se acostumbra comer la comida del chiriuchu, que es una comida fría.

¿Me puedes decir cómo se prepara?

Sí, este plato se prepara a base de un cui, que es un animal. También lleva

una presa de gallina y una tortilla. Lleva el maíz tostado. Lleva el cacao, o huevera de pescado, y también el cochayoyo, que es una hierba. También se le agrega una rodaja de queso y el chorizo.

¿Este plato se prepara tradicionalmente entre la familia o no?

Sí... también acostumbran preparar[lo] en los matrimonios o diferentes fiestas en las casas familiares.



Para comprender FL.A.3.2.3

1. ¿Cuál es un postre tradicional que se come en Puerto Rico para la Navidad?
2. Enumera cuatro ingredientes del arroz con gandules.
3. Enumera cuatro ingredientes del chiriuchu.
4. ¿En qué ocasiones se prepara el chiriuchu?
5. ¿Quién menciona más postres como una comida típica para días festivos?

Para pensar y hablar FL.D.2.3.1

Tanto Nivia como Géynar relacionan una comida típica con una fiesta religiosa. ¿En tu comunidad se preparan comidas típicas para fiestas religiosas o para otros tipos de fiestas? ¿Qué importancia puede tener el preparar una comida típica para una fiesta?



Comunidad en la Florida

El arte culinario y el español FL.C.1.2.2, FLE.1.2.2

¿Te gustaría aprender a cocinar? En la Florida hay muchos institutos donde puedes aprender a preparar comida estadounidense e internacional. Los platos de origen caribeño son muy populares en la Florida. Encuentra un restaurante caribeño o latinoamericano en tu ciudad o región, y entrevista al dueño, al chef o a uno de los empleados. ¿Qué especialidades caribeñas o latinoamericanas sirven? ¿Tienen muchos clientes hispanos? Después, busca en Internet las recetas en español para algunos de esos platos. ¿Cuál de ellos te gustaría más probar? Comparte tu información y tus recetas con la clase.



Cocinero dominicano prepara ropa vieja en Orlando



Objetivos

- Talking about your diet
- Describing food preparation

Vocabulario en acción 2

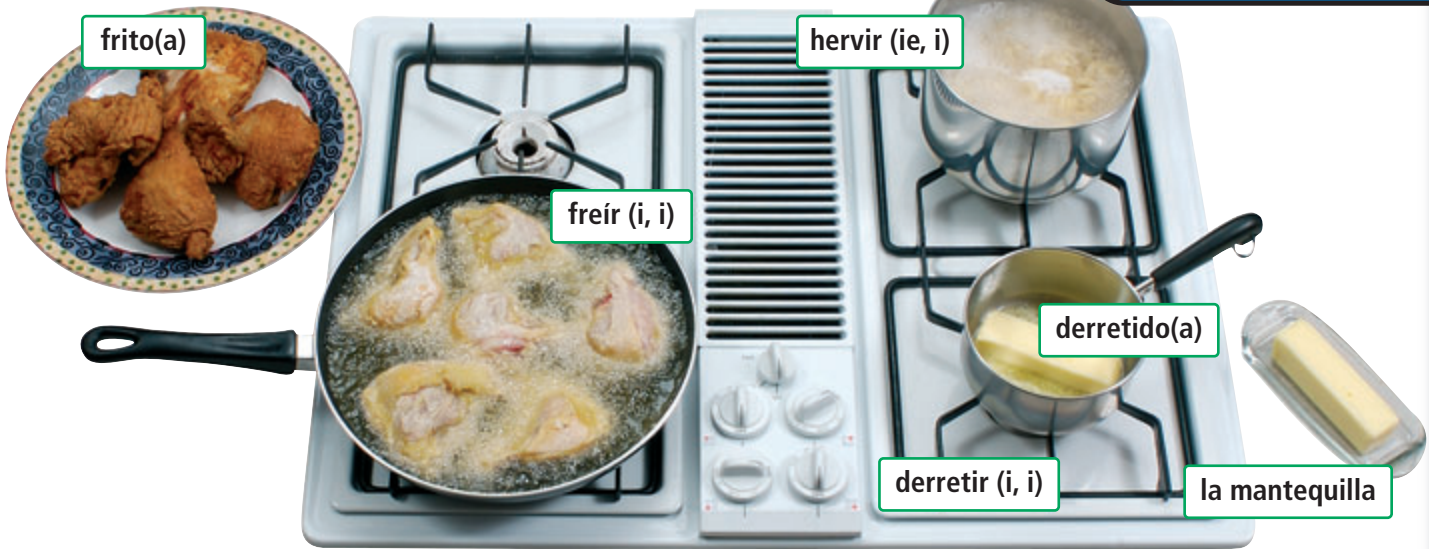


ExpresaVisión

En la cocina

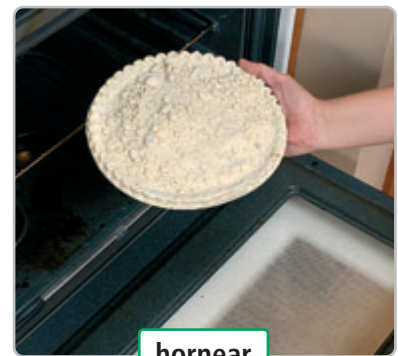


¿Cómo vas a cocinar?



Más vocabulario...

añadir(le)	to add	la mayonesa	mayonnaise
cocido(a)	cooked	la mostaza	mustard
congelado(a)	frozen	nutritivo(a)	nutritious
crudo(a)	raw	vegetariano(a)	vegetarian
cubrir	to cover	la vitamina	vitamin



hornear



También se puede decir...

In Florida, Hondurans may say **el chile dulce** instead of **el ají**. Puerto Ricans might use **el pimiento** and Nicaraguans often say **el chiltoma**. **FLE.1.3.1**

¡Exprésate!

To talk about your diet

¿Llevas una dieta balanceada?

Do you eat a balanced diet?

¿Le echas mucha sal o mucho azúcar a la comida?

Do you put a lot of salt or sugar on your food?

Evito la comida rápida porque tiene mucha grasa. Trato de incluir vegetales, proteínas y carbohidratos en cada comida.

I avoid fast food because it has a lot of fat. I try to include vegetables, protein, and carbohydrates in each meal.

No le echo sal pero sí le pongo mucho azúcar al té.

I don't add salt, but I do put a lot of sugar in my tea.



17 Una dieta balanceada FLA.2.2.3

Leamos Basándote en las porciones diarias de la pirámide alimenticia, di si las oraciones son **ciertas** o **falsas**.



Porciones necesarias para una dieta de 2.000 calorías.

1. Se recomienda comer más carnes que granos.
2. Debes comer más frutas que lácteos.
3. Debes comer más lácteos que verduras.
4. Es bueno comer menos granos que frijoles.
5. Debemos comer más verduras que frutas.

18 ¿Cuánto? FLA.2.2.1

Hablemos Basándote en las fotos, di cuánto se necesita de cada ingrediente para hacer salsa picante.

MODELO Se necesita una taza de cebollas picadas.



1.



2.



3.



4.

¡Exprésate!

To describe the preparation of food

¿Cómo se prepara el pollo asado?

*How do you make roast chicken?
(How is roast chicken prepared?)*

Se corta un pollo entero en trozos y se le añade sal y pimienta al gusto. Se hornea el pollo por una hora y media.

You cut a whole chicken in pieces and add salt and pepper to taste. You bake the chicken for an hour and a half.

¿Qué lleva la sopa? Sabe a ajo.

What's in the soup? It tastes like garlic.

Le eché solamente una cucharadita de ajo.

I only put in a teaspoon of garlic.

El pastel huele a almendras. ¡Qué rico!

*The cake smells like almonds.
How delicious!*

Gracias. Lleva una taza de almendras.

Thanks. It has a cup of almonds.

Vocabulario y gramática,
pp. 79–81



19 La cocina de doña Pepa FLA.2.2.5



Escuchemos Escucha un programa de radio sobre cocina. Luego contesta las preguntas.

1. ¿Qué está preparando doña Pepa?
2. ¿Cuáles son dos ingredientes de la receta?
3. ¿Por cuánto tiempo se cubren los mariscos?
4. ¿Cuánta sal le echa doña Pepa a los mariscos?
5. ¿Cómo se cocinan los mariscos?

20 Una receta de pollo FLA.2.2.1

Leamos Completa las oraciones de la receta con las palabras del cuadro.

aceite	añade
cube	cucharadas
gusto	pimienta
trozos	hornea



de la cocina de Doña Conchita

Pollo en salsa de mostaza

Se corta un pollo en 1 y se frie en 2 de oliva por diez minutos. Se 3 dos tazas de crema, tres 4 de mostaza, sal y 5 al 6 .

Con esta salsa, se 7 el pollo y se 8 a 400°F por 50 minutos.

Comunicación



HOLT SoundBooth
ONLINE RECORDING

21 Hábitos y dietas FLA.1.3.1, FLA.2.2.3



Escribamos/Hablemos Con un(a) compañero(a), crea cinco preguntas acerca de hábitos alimenticios (*dietary habits*) y dietas. Luego entrevista a cuatro compañeros de clase y haz una gráfica con sus respuestas.

MODELO ¿Desayunas? ¿Qué desayunas típicamente?
¿Comes frecuentemente en restaurantes de comida rápida?

Benchmark Focus

FLA.2.2.3 Organize information in spoken or written form about a variety of topics of academic and cultural interest

	Compañeros			
Preguntas	1	2	3	4
¿Desayunas?	sí	sí	no	
Desayuno típico	cereales			



Objetivos

- Using the imperfect
- Using past participles as adjectives

Gramática en acción 2



More uses of the imperfect



- 1 When talking about the past, use the **imperfect** to set the scene. If two things are going on at the same time, use the conjunction **mientras** (*while*) to join them.

Era viernes por la noche. En El Mesón, el pianista **tocaba mientras** los clientes **conversaban** y **comían** tranquilamente.

- 2 The **imperfect** is often used after the **preterite** of **decir** with **que** to report *what someone said*.

what the cook says

A la sopa le **falta** ajo.

Someone is reporting what the cook said.

what the cook said

El cocinero **dijo** que a la sopa le **faltaba** ajo.

Vocabulario y gramática, pp. 82–84
Actividades, pp. 65–67



¿Te acuerdas?

Remember to use the **imperfect** when talking about what people and things were generally like.

El cocinero **era** muy serio y un poco tímido.

Sus sopas **eran** riquísimas.

22 Así fue... FLA.2.2.5



Escuchemos Mira el dibujo y decide si las oraciones son **ciertas** o **falsas**.



23 Un día caluroso FLA.3.2.3

Leamos/Hablemos Contesta las siguientes preguntas con base en el dibujo de la Actividad 22.

1. ¿Qué tiempo hacía? ¿Qué hora era?
2. ¿Había muchos clientes? ¿Cuántos había?
3. ¿Qué hacían las personas en la mesa? ¿Qué necesitaban?
4. ¿Dónde estaban las meseras?
5. ¿Estaba contento el cocinero? ¿Qué hacía?
6. ¿Todo estaba bien en la cocina? ¿Por qué sí o por qué no?

24 La sopa está fría FLA.2.2.7

Escribamos La última vez que Fernando cenó en un restaurante la pasó muy mal. Indica qué dijeron él y el mesero.



MODELO Fernando dijo que la sopa llevaba demasiado ajo.
El mesero dijo que la sopa estaba perfecta.



¡La sopa lleva demasiado ajo!

1.
¡Al flan le falta sabor!

¡La sopa está perfecta!

2.
¡Es el mejor flan de la ciudad!

3.
¡Los mariscos están echados a perder!

5.
¡El pollo asado está frío!

4.
¡Los mariscos están muy frescos!

6.
¡El pollo está en su punto!

Fernando

El mesero

Comunicación



HOLT SoundBooth
ONLINE RECORDING

25 ¡Qué noche tan difícil! FLA.1.3.1, FLA.3.2.2

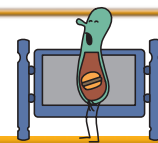
Hablemos Imagina que eres el mesero de la Actividad 24. Con un(a) compañero(a), cuenta qué pasó esa noche en el restaurante. Describe el ambiente (*setting*) antes del problema. Luego cuéntale a tu compañero(a) qué te dijo el cliente y qué le dijiste tú. Tu compañero(a) te hace preguntas.

Benchmark Focus

FLA.1.3.1 Exchange information with peers and familiar adults orally and in writing about topics of common interest and about the target culture



Repaso The imperfect



Nota cultural

El gofio es un dulce típico de Puerto Rico hecho de maíz tostado y pulverizado, y azúcar. La preparación del dulce procede de la antigua tradición taína de moler el maíz para lograr su forma granulada. A esta base se le añaden otros ingredientes que le dan un sabor único en cada región en que se consume.

¿Qué comestibles dulces y pulverizados conoces tú que se parecen al gofio?

FL.B.1.2.3,
FL.D.2.4.4

Gofios

Benchmark Focus

FL.B.1.2.3 Experience and react to expressive and day-to-day aspects of the target culture enjoyed or produced by members of the target culture

- 1 To talk about situations in the past, use the **imperfect** to set the scene and tell the circumstances surrounding an event.

Eran las ocho de la noche y **tenía** mucha prisa. Mis amigos me **esperaban** en el cine Alameda. **Íbamos** a ver una película porque **hacía** mal tiempo.

- 2 Use the **imperfect** to talk about what people were generally like, how they used to feel, and what they used to like or dislike.

De niña, no me **gustaban** los vegetales pero **tenía** que comerlos todos los días.

- 3 To contrast past routines or situations with the present, use the **imperfect** to say *how things used to be* and the **present tense** to say *how things are now*.

De niña, no me **gustaban** los vegetales. Ahora, me **encantan**.

Vocabulario y gramática, pp. 82–84
Actividades, pp. 65–67



26 Lo que más me gustaba FL.A.2.2.7

Leamos Lee las oraciones y decide si Carla habla a) del pasado o b) del presente.

1. Mi abuela y yo preparamos una nueva receta cada viernes.
2. Siempre me gustaba trabajar en la cocina con ella.
3. Ella tenía muchas recetas fabulosas.
4. Por la mañana preparábamos huevos revueltos con chiles.
5. Corto los vegetales y mi abuela prepara la carne.
6. A mí me gusta la sal y se la echo a todo.
7. Comíamos muy bien en su casa. Siempre había muchos platos riquísimos—sopas, carnes, postres...

27 En el pasado y ahora FL.A.2.2.7

Hablemos Indica si hacías las siguientes cosas de niño(a). Luego indica si todavía las haces.

MODELO comer mucho pan dulce

De niño comía mucho pan dulce. Ahora no lo como tanto.

1. llevar una dieta balanceada
2. tomar vitaminas
3. comer mucha comida rápida
4. echarle azúcar a la comida
5. hacer ejercicio
6. odiar los vegetales

28 Cuando papá entró... FL.A.3.2.1

Escribamos Escribe cinco oraciones sobre lo que vio el papá de Juana y Esteban cuando entró en la cocina esta mañana. Incluye información sobre la hora, la fecha y qué hacían todos.

MODELO Eran las nueve de la mañana...



Comunicación



29 ¿Y tú? FL.A.1.2.1, FL.A.3.2.2

Hablemos Indica tus actitudes y gustos con respecto a las siguientes cosas cuando eras pequeño(a) y ahora. Luego compara tu información con tu compañero(a). ¿Qué tienen ustedes en común?

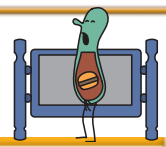
MODELO los deportes

—De niño, me gustaba el béisbol e iba a ver partidos todos los sábados. Todavía me gusta mucho.

—Pues, a mí no me llamaba mucho la atención el béisbol, pero ahora me gusta más.

la música rock	los deportes
leer libros	tocar el piano/la guitarra/el violín
ver dibujos animados	comer cereales con mucho azúcar
jugar videojuegos	jugar en el parque con amigos





Past participles used as adjectives



- 1 You've seen past participles of verbs used as adjectives. To form past participles, replace the **-ar** infinitive ending with **-ado** and the **-er** or **-ir** endings with **-ido**.

Según la receta, se necesita una taza de cebollas **picadas**. ¿Las puedes picar tú?

- 2 Many adjectives that describe how food is cooked or prepared are past participles. Notice that **freír (frito)** and **revolver (revuelto)** have irregular past participles.

asado(a)	<i>roasted</i>	hervido(a)	<i>boiled</i>
balanceado(a)	<i>balanced</i>	horneado(a)	<i>baked</i>
cocido(a)	<i>cooked</i>	picado(a)	<i>diced</i>
congelado(a)	<i>frozen</i>	quemado(a)	<i>burned</i>
derretido(a)	<i>melted</i>	revuelto(a)	<i>stirred, scrambled</i>
frito(a)	<i>fried</i>	tostado(a)	<i>toasted</i>

- 3 Remember that past participles used as adjectives must agree with the noun they modify in number and gender.

Me gustan **los huevos revueltos** con **pan tostado**.

Vocabulario y gramática, pp. 82–84
Actividades, pp. 65–67



30 Gustos FLA.2.2.5



Escuchemos Escucha mientras varias personas hablan de qué quieren comer o qué ingrediente necesitan. Escoge la foto que corresponde a lo que cada persona quiere o necesita.

A

a.



b.

B

a.



b.

C

a.



b.

D

a.



b.

E

a.



b.

31 ¿Qué hay de comer? FL.A.2.2.7

Leamos/Escribamos Lee la conversación entre madre e hijo y completa las oraciones con el participio pasado de los verbos.

- Mamá, ¿qué hay para el almuerzo?
 —Queda un poco de carne 1 (asar), si quieres unos tacos con las tortillas y la cebolla 2 (picar). Yo voy a comer brócoli 3 (cocer) con una papa 4 (hornear).
 —¿Quién se comió el pollo 5 (freír) y las papas 6 (freír) de anoche?
 —Armando, creo. También se comió el resto de la pizza, pero hay otra pizza 7 (congelar), si la quieres calentar.
 —Gracias, me voy a preparar unos huevos 8 (revolver) y pan 9 (tostar).

32 Tu dieta FL.A.3.2.2

Escribamos/Hablemos Contesta las siguientes preguntas.

- ¿Qué consideras una dieta balanceada?
- ¿Con qué frecuencia comes comida frita o rápida?
- En el desayuno, ¿prefieres huevos fritos o revueltos?
- ¿Comes pan tostado por la mañana?
- ¿Prefieres los vegetales crudos o cocidos?

Nota cultural

La comida puertorriqueña de la Florida se basa en recetas y especias traídas de Puerto Rico. Estas recetas incluyen muchos platos de pescados o mariscos, como el bacalao con viandas, el mofongo con mariscos, la ensalada de pulpo y los camarones al ajillo (abajo).

¿Por qué crees que el pescado y los mariscos son ingredientes importantes de la cocina puertorriqueña?

FL.B.1.2.3, FL.E.1.3.1



Comunicación



33 El abuelo dice que... FL.A.3.2.2

Hablemos Con un(a) compañero(a), indica lo que pasa y lo que dicen las personas en los dibujos.

Benchmark Focus

FL.A.3.2.2 Provide information in spoken or written form on a variety of topics of popular and cultural interest





El relicario

Episodio 7

Benchmark Focus



FL.A.2.2.2 Answer or formulate questions about a variety of media experiences produced in the target language (e.g., video)

ESTRATEGIA

Understanding subtext Sometimes what people say (text) is not exactly what they mean (subtext), particularly if they want to hide something. In **Episodio 7**, pay attention to doña Sonia's reaction to Jorge and his visit. What do you already know about doña Sonia? Was the reporter able to get any information from her? Is there subtext in her unwillingness to reveal her brother's whereabouts? Why do you think that? Do you think Jorge will ever be able to get the information he needs? Try to imagine a reason for her being so insistent that she cannot tell anyone where to find her brother. **FL.C.2.2.2**

Alberto Gallegos vuelve a Costa Rica a buscar a su buen amigo en la casa de su hermana.

En San José,
Costa Rica, 1957

Por fin fui a Costa Rica a buscar a Jorge. No vive donde antes vivía. Su hermana no me pudo dar información.



En San José, Costa Rica

Jorge visita a la hermana del ingeniero Calderón.



Jorge Con permiso. Doña Sonia, necesito hablar con usted.

Sonia Le dije cuando llamó que no quería hablar con usted.

Jorge Sí, señora, pero es muy importante.



Sonia ¿Qué quiere conmigo?

Jorge Necesito la dirección de su hermano. Conozco a una muchacha en Segovia. Se llama Victoria Gallegos.

Sonia Y ¿qué quiere ella con mi hermano?

Jorge Su abuelo murió hace poco.

Sonia ¿El arquitecto Gallegos? ¿Falleció?



Jorge Pues, aparentemente, él tenía unas cosas que quería devolverle al ingeniero.

Sonia Muchacho, no me haga perder el tiempo. Tengo instrucciones estrictas de mi hermano: nunca dar su dirección, nunca decirle a nadie dónde encontrarlo.

Jorge y Ramiro almuerzan en casa de Jorge. Hablan sobre el problema de la hermana del ingeniero, que no quiere darle a Jorge la información que busca.



5

Jorge No sé qué voy a hacer.

Ramiro ¿No te quiso dar ninguna información?

Jorge No, nada. Necesito convencerla de que las cosas que Victoria quiere entregarle a su hermano son importantes, y que son cosas que él querría tener.

Ramiro Y ¿cómo vas a hacer eso?



6

Sra. Calderón Hijo, hice chuletas de cerdo hoy. Y tengo arroz con pollo de ayer. ¿Qué se les antoja?

Jorge La chuleta de cerdo para mí.

Ramiro Para mí también.

Sra. Calderón ¿Y de tomar? ¿Les traigo fresco de carambola?



7

Ramiro Tenés que traerle flores, dulces, café, algo que le guste.

Jorge ¡Café! No creo que con una bolsa de café fresco me vaya a dar la información que quiero. Tiene que haber otra manera.



8

Ramiro Bueno, vos sabrás. Pero ella es la única persona que conocés que te puede ayudar.

Jorge Me diste una idea. Voy a escribirle un e-mail a Victoria. ¡Ma! Ya me voy.

¿COMPRENDES?

1. ¿Adónde fue Alberto Gallegos para buscar a Jorge? ¿Lo encontró? ¿Quién vive allí ahora?
2. El texto de Sonia es «no quiero hablar con usted». ¿Hay subtexto?
3. ¿Qué noticias le trae Jorge? ¿Qué subtexto hay en su reacción?
4. ¿Cómo explica doña Sonia por qué no le puede dar información a Jorge sobre su hermano?
5. ¿Qué dice Ramiro que debe hacer Jorge para recibir la ayuda de Sonia? ¿Piensa Jorge que es buena idea?
6. ¿Sabes qué le va a escribir Jorge a Victoria? Trata de adivinar.

FLA.2.2.2, FLA.3.2.3

Próximo episodio:

Jorge vuelve a la casa de la hermana del ingeniero, esta vez con algo que debe convencerla.

PÁGINAS 308–309 ▶

Leamos y escribamos

FCAT Reading Focus



LA.A.1.4.2

Use strategies to understand words and text, and to make and confirm inferences from what is read

ESTRATEGIA

para leer Before you begin to read a text, take a moment to see how it is organized. Look for clues such as titles, subtitles, icons, numbered lists, and boldfaced words. Such clues will help you see the overall structure and meaning of what you are reading, and help you to guess the meanings of words you don't know.

Antes de leer FL.A.2.2.3

- A** Usa la estrategia para determinar cómo está organizado el texto. ¿Qué clase de texto es? ¿Qué tipo de información esperas encontrar en el texto?



El sabor de Puerto Rico

Deliciosas y crujientes¹, las croquetas de bacalao² son un plato típico puertorriqueño ideal para servirse como pasaboca.

Un plato con muchos nombres

Las croquetas saladas son uno de los platos más característicos de la cocina del Caribe. En las Antillas se llaman **acras**, en Jamaica **stamp and go** y en Puerto Rico **surrullitos**. Las de bacalao son las más difundidas³ aunque se pueden preparar con otros tipos de pescado fresco, gambas, berenjenas, palmitos, coles caribeñas, calabaza⁴ y otras verduras. Frecuentemente se sirven como entrantes o como un excelente segundo plato acompañadas por una ensalada.

Croquetas de pescado

INGREDIENTES

250 gramos de bacalao	80 gramos de harina ⁷
1 cebolla	2 huevos
1 diente de ajo	1 pizca de curry
2 cucharaditas de perejil picado ⁵	1 vaso de aceite de oliva
3 guindillas ⁶ picantes pequeñas	pimienta
1 cucharada de leche	

DIFICULTAD: MEDIA

PREPARACIÓN: 25 MIN.

COCCIÓN: 5 MIN.

CALORÍAS POR PERSONA: 171

Sirve a 6 personas.

1 crunchy 2 cod 3 widespread 4 shrimp, eggplant, hearts of palm, Caribbean cabbage, squash 5 chopped parsley 6 bird pepper 7 flour



P R E P A R A C I Ó N



1 Ponga el bacalao entero en un recipiente lleno de agua fría. Déjelo remojar¹ por dos días en el refrigerador. Cambie el agua cada ocho horas.



2 Escorra² el bacalao y séquelo con papel de cocina. Quítele la piel y las espinas³. Córtele en pequeños pedazos y trítúrelos⁴ con una picadora eléctrica. Ponga el pescado triturado en un recipiente grande.



3 Pique la cebolla y el ajo. Machaque⁵ las guindillas en un mortero. Mezcle la cebolla, el ajo, el perejil picado y las guindillas machacadas con el bacalao.



4 En otro recipiente, bata la leche y los huevos con la harina hasta tener una mezcla espesa⁶. Añada el bacalao y una pizca de curry y de pimienta. Mezcle todo muy bien.



5 Caliente el aceite en una sartén⁷. Ponga cucharadas del preparado en el aceite. Fría las croquetas por dos o tres minutos, revolviéndolas⁸ hasta que se pongan crujientes y doradas⁹.



6 Sáquelas y póngalas sobre un papel absorbente.



7 Sívalas en una bandeja¹⁰ con sal, limón y guindillas.

1 soak 2 drain 3 bones 4 grind them 5 Crush 6 thick 7 frying pan 8 stirring them
9 golden 10 tray



Comprensión FL.A.3.2.3

- B** Contesta las siguientes preguntas en oraciones completas.
1. ¿Cómo se sirven las croquetas?
 2. ¿Cuánto tiempo toma para preparar y cocinar las croquetas?
 3. ¿Para cuántas personas es la receta?
 4. ¿Cuál es el ingrediente principal de las croquetas?
 5. ¿Qué especias llevan las croquetas?
 6. ¿Qué hay que hacer antes de picar y triturar el pescado?
 7. ¿Qué ingredientes hay que picar antes de mezclarlos con los otros?
 8. ¿Cuándo hay que sacar las croquetas del aceite?
 9. ¿Cuántas calorías tiene cada porción de croquetas?

- C** Completa los pasos de preparación de las croquetas de bacalao con los ingredientes correspondientes de la segunda columna.

Pasos

1. remojar y quitarle las espinas
2. picar
3. machacar
4. triturar
5. batir
6. añadir
7. freír en una sartén
8. servir con limón y sal

Ingredientes

- a. la mezcla de bacalao, curry y pimienta
- b. la leche y los huevos
- c. las croquetas
- d. los trozos de bacalao
- e. las guindillas
- f. el bacalao entero
- g. la cebolla, el ajo y el perejil
- h. cucharadas de la mezcla

Benchmark Focus



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



Después de leer FL.A.3.2.2, FL.D.2.2.3

- D** Why do you think fish croquettes are so popular in the Caribbean? Would they be popular where you live? What dishes are popular in your area? Are these dishes also popular in other regions of the United States? Why do you think this is so?
- E** Imagine that you are preparing a meal for your family and you've decided to make **croquetas de pescado** for the main course. Decide what else you would like to serve for your meal and create a menu. Then, make a checklist in Spanish of what you need to do to get ready for, prepare, and serve your meal.





LA.B.1.4.2

Draft and revise writing that has support that is substantial, specific, relevant, and concrete



Taller del escritor

ESTRATEGIA

para escribir The sounds, smells, sights and tastes that accompany the scene you wish to depict help your reader to picture and experience the world you create. Think about how each event you narrate can be enhanced with a few well-chosen adjectives that focus on one or more of the five senses.

Una cena inolvidable FLA.3.3.1

Writing about food allows you to include details about color, taste, and texture. If you go to a restaurant, you can also talk about the decor, the atmosphere, and maybe even the type of music that was playing. Think of a time when you went to a really good restaurant.

1 Antes de escribir

Sketch out the sequence of events. Use the preterite to talk about a series of actions that happened, and the imperfect to include details. Think about the time of day you went, what you and other people were wearing, what you ordered, and what the food looked and tasted like.

2 Escribir un borrador

Begin your narrative with some details about the restaurant and why you went there. Then, explain what happened when you got there. Include details to give your readers get a good impression of what it was like.

3 Revisar

Trade narratives with a classmate. Ask your reader if he or she has a good idea of what the restaurant and the food are like. Do your readers want to know more about what happened? What other details can you include? Check for correct past tense forms and transitional phrases.

4 Publicar

Compile the narratives into a class book of restaurant reviews.

1° LLEGAMOS AL RESTAURANTE A LAS 6:00.
Había mucha gente.

2° ESPERAMOS DOS HORAS.
Teníamos mucha hambre.

3° NOS SENTAMOS Y PEDIMOS BEBIDAS Y SOPAS.
La sopa de ajo estaba deliciosa.



Prepárate para el examen



1 Vocabulario 1

- ordering in a restaurant
 - talking about how food tastes
- pp. 246–249

2 Gramática 1

- double object pronouns
 - commands with double object pronouns
 - adverbs
- pp. 250–255

3 Vocabulario 2

- talking about your diet
 - describing the preparation of food
- pp. 258–261

1 Contesta las preguntas según tus preferencias. **FLA.3.2.2**

1. ¿Qué pides de entrada por lo general?
2. ¿Qué tipo de sopa prefieres?
3. ¿Cómo es el gazpacho?
4. ¿Qué verduras pides?
5. ¿Qué pides para tomar?
6. Y de postre, ¿qué prefieres comer?
7. ¿Qué tal el flan? ¿Cómo es?

2 Basándote en las fotos, diles a los meseros de tu restaurante lo que tienen que hacer para sus clientes. Usa mandatos (tú) y pronombres de complemento directo e indirecto. **FLA.2.2.1**



1. a los Ruiz



2. a la familia Mora



3. a Tomás



4. a doña Josefina



5. a las señoritas



7. a los Ramírez



6. a los jóvenes



8. a Ana

3 ¿Qué aconsejas? Escribe una oración para cada situación. **FLA.2.2.1**

1. Quiero llevar una dieta balanceada. ¿Qué hago?
2. Me gustaría preparar una sopa de fideos. ¿Qué lleva?
3. A esta sopa le falta no sé qué.
4. Mi hermanito quiere salsa con las fajitas. ¿Cómo la preparo?
5. Debo evitar la grasa. ¿Qué comidas tienen grasa?
6. Si quiero comer algo con proteínas, ¿qué debo probar?
7. ¿Qué plato vegetariano me recomiendas?

FLA.2.2.3

- 4 Completa el párrafo con las palabras correctas del cuadro.

eran había teníamos quería tenía estaba era

___ 1 ___ las 7:00 de la noche y mi hermano y yo ___ 2 ___ mucha hambre. Yo ___ 3 ___ preparar algo fácil, pero mi hermano dijo que ___ 4 ___ ganas de comer bistec. No ___ 5 ___ ninguna receta, así que llamé a mi madre. Me dijo que ___ 6 ___ muy fácil y me dio su receta. Me olvidé de echarle sal y pimienta al bistec y cuando lo saqué del horno ___ 7 ___ quemado. Decidimos comer en un restaurante esa noche.

- 5 Contesta las siguientes preguntas. FLB.1.2.3, FL.D.2.4.4

1. Nombra algunas comidas típicas de Puerto Rico.
2. ¿Qué comida se asocia con los taínos?
3. ¿Qué culturas influyen la comida de Puerto Rico?

- 6 Escucha a los estudiantes mientras describen sus rutinas diarias.



Según lo que dicen, indica con números del 1 al 4 quién es el más sano (*the healthiest*) y el menos sano (*the least healthy*). FLA.2.2.5

- 7 Usa los dibujos para decir qué le pasó a Alejandro cuando le preparó el desayuno a su mamá. FLA.3.2.2



4 Gramática 2

- more uses of the imperfect
 - review of the imperfect
 - past participles used as adjectives
- pp. 262–267

5 Cultura

- Comunidad pp. 256–257
- Notas culturales pp. 248, 252, 264
- Geocultura pp. 240–243



Gramática 1

- double object pronouns
pp. 250–251
- commands with double object pronouns
pp. 252–253
- adverbs
pp. 254–255

Repaso de Gramática 1

Indirect object pronouns go before **direct object pronouns**.

¿La cuenta? Ya **nos la** trajo.

le(s) changes to se before lo(s), la(s)

¿El menú? Pídes**elo**.

No **se lo** pidas.

Adverbs can modify verbs, adjectives, or other adverbs. For a list of adverbs ending in **-mente**, see p. 254.

Gramática 2

- more uses of the imperfect
pp. 262–263
- review of the imperfect
pp. 264–265
- past participles used as adjectives
pp. 266–267

Repaso de Gramática 2

When talking about the past, use the **imperfect** to set the scene. Use **mientras** to link two things that were going on at the same time.

Yo **lavaba** los platos **mientras** mamá **preparaba** una ensalada de frutas. **Hacía** calor y no **teníamos** mucha hambre.

The **imperfect** is often used after the **preterite** of **decir** to report what someone said.

¿El viernes? ¡Pero José me **dijo** que nadie **tocaba** música en el café los viernes!

The **imperfect** is also used to say what people were generally like, how they used to feel, and what they liked or disliked.

For a list of **past participles** used as adjectives, see page 266.

Benchmark Focus



FL.A.2.2.5 Comprehend and respond to oral messages based on familiar themes and vocabulary

Letra y sonido



Las consonantes **t** y **d**

- The letter **t** is always pronounced with the tip of the tongue right behind the teeth (not further back as in English *tea*):
tiempo, **si**tio, **to**ro, **tr**en, el **de**ntista, un **tu**rista.
- The letter **d** at the beginning of a phrase or after **n** or **l** is pronounced more softly than the **t**:
¡**D**íselo!, **hondo**, **caldo**, están **durmiendo**, el **de**stino
- The letter **d** after an **r** or between vowels is pronounced like the *th* in *father* but with the tip of the tongue behind the teeth:
ca**d**a **d**ía, na**d**a, tar**d**e, la **d**ucha, lo **d**oy

Trabalenguas

Mi tío Tajo me trajo tres trajes, tres trajes me trajo mi tío Tajo.

Dictado FL.A.2.2.5

Escribe las oraciones de la grabación.

Repaso de Vocabulario 1

Ordering in a restaurant p. 247

el aceite de oliva	olive oil
el agua (f.) mineral	mineral water
aguado(a)	watery, weak
las bebidas	drinks
el bistec a la parrilla	grilled steak
el bistec encebollado	steak with onions
los bocadillos	finger food
el café	coffee
el caldo de pollo	chicken soup
la carne asada	roast meat
las chuletas de cerdo con habichuelas	pork chop with beans
dejar la propina	to leave the tip
la ensalada mixta	mixed salad
los entremeses	appetizers
el flan de vainilla	vanilla flan
las fresas (con crema)	strawberries (and cream)
el gazpacho	gazpacho (a cold soup)
el lechón asado	roast pork

la lechuga	lettuce
los mariscos	seafood
el menú	menu
el mesero, la mesera	server
pagar la cuenta	to pay the bill
la pera	pear
la piña	pineapple
el plátano	(plantain) banana
el plato principal/del día	main dish/daily special
el pollo asado con gandules	roast chicken with pigeon peas
rico(a)	tasty, delicious
sabroso(a)	tasty
la sopa de ajo/de fideos	garlic/noodle soup
el surtido de frutas frescas	assorted fresh fruit
el té	tea
el vinagre	vinegar

Talking about how food tastes p. 248

Repaso de Vocabulario 2

Talking about your diet

el azúcar	sugar
los carbohidratos	carbohydrates
la comida rápida	fast food
llevar una dieta balanceada	to eat a balanced diet
evitar	to avoid
nutritivo(a)	nutritious
las proteínas	protein
vegetariano(a)	vegetarian
las vitaminas	vitamins

Describing food preparation

el ají	chili pepper
al gusto	to taste
las almendras	almonds
añadir (le)	to add
la cebolla	onion
cocido(a)	cooked
la comida	meal
congelado(a)	frozen
crudo(a)	raw
cubrir	to cover
la cucharada	tablespoon
la cucharadita	teaspoon
derretido(a)	melted
derretir (i,i)	to melt
echar	to put in, to add
entero(a)	whole

las especias	spices
freír (i, i)	to fry
frito(a)	fried
hervir (ie, i)	to boil
hornear	to bake
huele a...	it smells like. . .
los huevos revueltos	scrambled eggs
incluir	to include
los ingredientes	ingredients
la lata de salsa de tomate	can of tomato sauce
la mantequilla	butter
la mayonesa	mayonnaise
mientras	while
la mostaza	mustard
picado(a)	diced
picar	to dice
la pimienta	pepper
¿Qué lleva el(la)...?	What's in the . . .
la receta	recipe
revolver (ue)	to stir, to scramble
revuelto(a)	stirred, scrambled
sabe a...	it tastes like. . .
la sal	salt
la taza de medir	measuring cup
tostado(a)	toasted
tratar de	to try to
el trozo	piece, chunk
los vegetales	vegetables

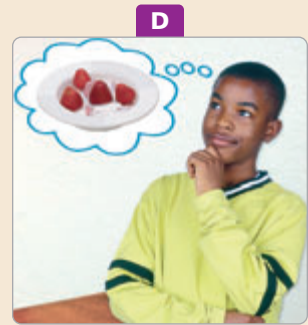
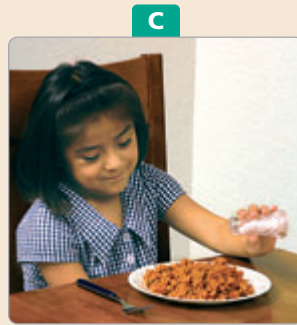
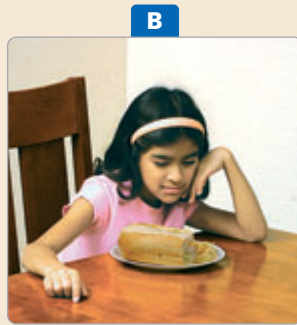
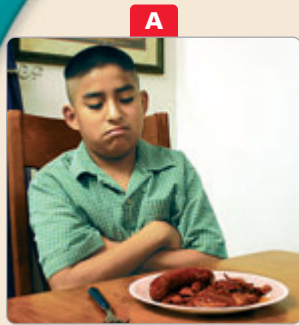


Integración

capítulos 1–7



1 Escucha las conversaciones entre la señora Zaragoza y sus nietos. Después escoge la foto que mejor corresponde a cada conversación. **FL.A.2.2.5**



FL.A.3.2.3, FL.C.1.2.2

2 Lee las siguientes etiquetas y contesta las preguntas.



QUESO FRESCO

Datos nutricionales	Cantidad por Ración	%VD*
Tamaño por Ración 1oz (28g)	Grasa Total 6g	9%
Calorías 80	Grasa Saturada 3.5g	19%
Calorías de Grasa 50	Colesterol 15mg	6%
	Sodio 270mg	11%
	Carbohidrato Total 0g	0%
	Fibra Dietética 0g	0%
	Azúcares 0g	
	Proteínas 5g	
Ingredientes:	Vitamina A 4% • Vitamina C 4%	
Leche con ácido láctico pasteurizada, Sal.	Calcio 15% • Hierro 0%	

Plátanos Maduros



Datos de nutrición	
Tamaño por Ración Aprx. 4 pedazos	
Cantidad por Ración	
Calorías 210	Calorías de Grasa 70
% Valor Diario	
Grasa Total 8 g	12%
Grasa Saturada 2.5 g	13%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Potasio 470 mg	13%
Carbohidrato Total 35 g	12%
Fibra Dietética 0 g	0%
Azúcares 27 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A 10%	Vitamina C 8%
Calcio 0%	Hierro 4%

Empanadas de Carne de Res



Datos de nutrición	
Tamaño por Ración 2 Empanadas (135 g)	
Cantidad por Ración	
Calorías 380	Calorías de Grasa 100
% Valor Diario	
Grasa Total 12 g	18%
Grasa Saturada 3 g	14%
Colesterol 15 mg	5%
Sodio 800 mg	33%
Carbohidrato Total 58 g	19%
Fibra Dietética 2 g	8%
Azúcares 1 g	
Proteínas 11 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 20%

Frijoles Negros

Datos de nutrición	
Tamaño por Ración 1/2 taza (122g)	
Cantidad por Ración	
Calorías 90	Calorías de Grasa 5
% Valor Diario	
Grasa Total 0.5 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 460 mg	19%
Carbohidrato Total 19 g	6%
Fibra Dietética 6 g	24%
Azúcares menos de 1g	
Proteínas 7 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 4%	Hierro 10%

- Mauricio es vegetariano. ¿Qué comidas puede comer?
- A Juanita le interesa incluir vitaminas en su dieta. ¿Qué comidas le recomiendas?
- Carolina tiene que incluir más fibra (*fiber*) en su dieta. ¿Cuáles de estas comidas debe comer? ¿cuáles no?
- Francisco debe reducir los carbohidratos y comer más proteínas. ¿Qué debe comer?
- Rita debe comer muy poca grasa. ¿Cuáles de estas comidas debe evitar?

- 3 Con dos compañeros(as), dramaticen la siguiente situación. Dos amigos están en un restaurante. Piden la comida, pero primero el mesero se olvida de traerles las bebidas y luego les trae la comida de otros clientes. Los dos amigos se quejan. **FL.A.1.2.3**
- 4 Imagina la vida de este hombre. De niño, ¿dónde vivía y cómo era su pueblo? ¿A qué se dedicaba de adulto? Presenta tu descripción a la clase. **FL.A.2.2.4, FL.A.3.2.1**



Ramón Frade, "El Pan Nuestro", ca. 1905. Óleo sobre lienzo.
© Colección Instituto de Cultura Puertorriqueña

El pan nuestro de Ramón Frade

- 5 Escribe cinco preguntas sobre qué comían tus compañeros de niños y qué comen ahora. Luego entérvíalos y escribe sus respuestas. ¿Comían mejor de niños o comen mejor ahora? **FL.A.1.3.1, FL.A.2.2.3**

- 6 **FL.B.1.2.3, FL.C.1.2.2**

Situación

Your Spanish class is creating a cookbook of authentic Spanish and Latin American recipes. Use the library, the Internet, cookbooks in Spanish, or ask a local restaurant for a recipe. Present your dish to the class and post your recipe on the Web.

Benchmark Focus



FL.B.1.2.3 Experience and react to expressive and day-to-day aspects of the target culture enjoyed or produced by members of the target culture