

Bijlage VMBO-GL en TL
2023

tijdvak 2

Spaans CSE GL en TL

Tekstboekje

Jordi Cruz



(1) Hace unos días apareció en el diario *El Mundo* una entrevista con Jordi Cruz, conocido como presentador de programas como *Club Disney* y *Art Attack*. La entrevista ha sorprendido mucho porque Jordi había dicho que muchas mañanas, cuando presentaba *Club Disney*, venía directamente de una discoteca.

(2) Ahora, en Twitter, Jordi ha explicado lo que dijo en la entrevista: “Cuando presentaba *Club Disney*, yo era joven. Los viernes por la noche iba de fiesta con mis amig@s. Ya sabes: bebidas, muchas risas y bailar toda la noche. Los sábados a las 7:30 horas tenía programa en directo. A veces no miraba el reloj e iba directo a trabajar. Con 20 años pasar una noche sin dormir no era un problema”.

(3) Los seguidores de Jordi comentan en las redes sociales que se reconocen en esta explicación. En unas respuestas a los comentarios, Jordi cuenta con humor cómo era ese período de su juventud trabajando en la tele.

adaptado de: www.20minutos.es, 15-03-2022

Historia de un amor de metro

(1) Hace unos años, Alejandro Jiménez cogió la línea 3 del metro por casualidad, porque la línea 5 estaba en obras¹⁾. En el andén²⁾ de la parada de Legazpi, se sentó al lado de Tania Rodríguez, “una chica con cara de estar muy frustrada”, recuerda Alejandro. Empezaron una conversación y ahora, después de dos años de relación, Alejandro ha querido volver a la misma parada, pero esta vez para pedirle matrimonio³⁾.

(2) Alejandro cuenta que escribieron sus números de teléfono en un papel. Al día siguiente, se contactaron por WhatsApp, tuvieron una primera cita y así empezó su historia de amor. “Quería pedirle matrimonio en un lugar mágico”, dice Alejandro. Tenía que ser una sorpresa en la parada de Legazpi. Por eso, invitó a Tania a cenar. Cuando estaban en la parada de metro, llegaron al andén unos amigos de la pareja con una pancarta⁴⁾ con la frase: “Tania, ¿quieres casarte conmigo?”. Ella dijo “sí, quiero”. Los novios brindaron con champán y los viajeros del metro que vieron la escena gritaron y aplaudieron contentos.



adaptado de: <https://elpais.com>, 11-02-2021

noot 1 estar en obras = wegens werkzaamheden gesloten zijn

noot 2 el andén = het perron

noot 3 pedir matrimonio = ten huwelijk vragen

noot 4 la pancarta = het spandoek

Comida mexicana en Alemania

Hace once años, Pamela Stolz decidió empezar una nueva aventura. Trabajaba en una empresa de automóviles en Heiningen, en el sur de Alemania, pero decidió cambiar su vida y empezar su propio negocio de auténtica cocina mexicana. Ahora su marca, *Las Paisanas*, es cada vez más conocida y popular en Alemania.



(1) ¿Por qué la comida tradicional mexicana?

Mi pasión por la comida empezó desde niña con mi mamá y mi abuela. Me gusta comer bien, disfruto mucho cuando como. Cuando estás lejos de tu país, extrañas a la familia y la comida mexicana. Mis clientes son los mexicanos que viven en Alemania. Mi objetivo es que mis paisanos puedan disfrutar de los sabores tradicionales de nuestro país.

(2) 8

Siempre me gustó cocinar y lo hago en grandes cantidades. Yo les decía a mis amigos: “Mira, he preparado gorditas¹⁾, cómete unas gorditas...”. Empecé vendiendo poco a poco a los amigos, pero ahora somos un equipo de tres personas: la empacadora, mi ayudante de cocina y yo. Hace tres años empezamos vendiendo diez pedidos, ¡pero ahora vendemos 3000 gorditas al mes! Y desde que empezamos, siempre hemos tenido pedidos de restaurantes. Ahora ya tenemos una cocina industrial y una bodega.

(3) ¿Cuál es tu especialidad?

¡Soy la primera en vender gorditas mexicanas en Alemania! Todo el mundo conoce los tacos mexicanos, pero México es más que solo tacos. La especialidad de *Las Paisanas* se prepara, como muchos de nuestros platos tradicionales mexicanos, a base de maíz con un relleno de chicharrón²⁾ o frijoles. Mis gorditas llevan su rica salsa verde, roja o combinada y se pueden completar con queso, crema e incluso con verduras.

(4) ¿Qué tipo de comentarios de clientes te gustan más?

Cuando me escriben mis clientes y me dicen que mis platos les recuerdan cómo comían en México, eso para mí es lo más satisfactorio. Leer sus reacciones es muy emocionante y me hace feliz.

(5) ¿Cuál es tu consejo para tus paisanos que también quieren empezar un negocio de cocina?

Querer es poder y empezar en el extranjero es posible. A las personas que quieren abrir un negocio de cocina les digo que no importa si cocinas profesionalmente o no. Lo más esencial es seguir con nuestros platos típicos, nuestra cultura y enseñar a nuestros hijos a comer bien.

adaptado de: <https://cocinerosmxporelmundo.com>, 28-09-2021

noot 1 la gordita = de mini-tortillawrap (gevuld deeghapje)

noot 2 el chicharrón = de knabbelspek (stukjes krokante spek)

El Valle del Lunarejo

Los últimos años el turismo ha crecido en importancia en el Valle del Lunarejo, Uruguay. César Viera es uno de los participantes de un programa de conservación del bosque nativo¹⁾ y de las aguas. Ahora combina su negocio comercial con la protección del medio ambiente.



- (1)** Los turistas internacionales solo conocen el sur de Uruguay. Pero a los uruguayos les encanta especialmente la belleza del ‘norte olvidado’, como por ejemplo el Valle del Lunarejo. Este paisaje único se caracteriza por montañas y valles, bosques subtropicales, cascadas, cuevas y cientos de especies de fauna y flora nativas.
- (2)** En el Valle del Lunarejo, César Viera comenzó su empresa turística: El Gavilán. El padre de César estaba cansado de ser ganadero²⁾ y quería vender su campo. “Para mi padre y para mí este campo era solo montaña y pradera³⁾ para el ganado. Pero por la reacción de la gente cuando ve el paisaje, empecé a ver el paisaje con ojos de turista”, cuenta César. A los 18 años convenció a su padre de no vender el campo y desde entonces lo dedica completamente al turismo.
- (3)** Cambiar el campo fue difícil. El mayor problema era tener agua cerca de la casa. Afortunadamente, ya existía un programa de conservación del bosque nativo y de las aguas. César y su padre se juntaron al programa. Ahora usan un molino de viento para traer agua desde lejos. Así la casa de El Gavilán y los bebederos⁴⁾ de animales ya tienen agua. Con esta medida, los animales no necesitan recorrer toda la zona y no destruyen la vegetación.
- (4)** Cuatro años después ya es posible ver cómo el bosque se está recuperando con miles de plantas y árboles jóvenes. Sin vegetación, el agua desaparece en el suelo y se pierde. Pero gracias al bosque, el agua va más lenta, se infiltra y se queda mejor en el suelo.

(5) La historia de César es un ejemplo de cómo se puede conservar el bosque nativo y también mejorar la economía de la zona. En poco tiempo César creó tres caminos y varios circuitos de *trekking* con diferentes niveles de dificultad. Ahora la empresa recibe al público local, y a los turistas europeos, que lo visitan con frecuencia. La experiencia incluye una noche al aire libre con música de guitarra y unas pizzas o una comida preparada al fuego.

adaptado de: <https://www.coca-coladeuruguay.com.uy/>, 07-09-2021

noot 1 nativo, -a = oorspronkelijk

noot 2 el ganadero = de veehouder

noot 3 la pradera = de weide/het weiland

noot 4 el bebedero = de drinkbak

Hotel Can Lluc en la isla de Ibiza



El hotel rural Can Lluc está situado en un tranquilo valle ecológico con bosques de pinos, olivos, árboles frutales y más de 2000 parras¹). Can Lluc es un auténtico paraíso, está abierto todo el año y se encuentra a diez kilómetros de la capital de Ibiza y cerca de Sant Antoni y Sant Rafel.

El hotel ofrece alojamientos de un día para los habitantes de la isla de Ibiza para pasarlo bien en la piscina y el restaurante, y conocer este lugar espectacular. La opción más completa es el paquete de alojamiento, desayuno y cena. Durante el mes de septiembre Can Lluc organiza cenas temáticas. La cena se sirve en la gran terraza con un jardín rodeado de árboles. Antes de cenar, un plan perfecto es ver el increíble atardecer en la naturaleza y con vistas a las islas Sant Antoni y las Platges de Comte.

adaptado de: Diario de Ibiza, 11-09-2020

noot 1 la parra = de wijnrank, de wijnstok

El primer gorila andaluz nace en Fuengirola



(1) El primer gorila andaluz ha nacido en Fuengirola. El pasado sábado el equipo del zoológico de Bioparc Fuengirola descubrió que Buu, la gorila hembra¹⁾, se hizo madre durante la noche. La cría²⁾ es un macho y se encuentra en perfecto estado de salud, y su madre también.

(2) Los expertos del parque dicen que el pequeño ha sido aceptado por el grupo de gorilas. “Todos están interesados en el nuevo miembro. Sobre todo la gorila hembra Wefa, la más joven del grupo, está muy interesada y curiosa, probablemente porque Wefa es muy joven o porque desde el principio es muy amiga de la madre Buu”, cuenta Jesús Recuero, veterinario de Bioparc Fuengirola.

(3) Para el zoo, el nacimiento del gorila es muy importante. Forma parte de un proyecto de conservación de la especie. Para este proyecto Bioparc Fuengirola renovó las instalaciones de los gorilas. Después el zoo recibió tres gorilas para formar una nueva familia. Los gorilas, un macho y dos hembras, tenían distintas edades y venían de diferentes zoos europeos. El experimento ha tenido éxito, pues apenas un año después ha nacido la primera cría.

(4) Bioparc Fuengirola es uno de los pocos parques en España donde se puede ver un grupo completo de gorilas formado por macho, hembras y crías. Desde el mismo día de su nacimiento, todas las personas que visitan el parque pueden observar a la cría con su madre junto al resto del grupo.

adaptado de: <https://sevilla.abc.es/andalucia>, 11-11-2020

noot 1 la gorila hembra = de vrouwtjesgorilla

noot 2 la cría = het jong

Jóvenes *infoproductores*¹⁾

Muchos jóvenes han empezado una empresa en el mercado digital creando *infoproductos*. ¡Mira estos dos casos de éxito!



(1) **Cris Urzua** es un mexicano que enseña a sus clientes cómo vender más productos. El joven emprendedor²⁾ tenía mucho éxito en su carrera y trabajaba en un hermoso *resort* frente al mar, pero salió de su zona de confort y creó su propio negocio. Hoy ya tiene un equipo de más de 18 personas y está ampliando³⁾ su negocio a otros países del mundo.

(2) **Laura López** siempre fue apasionada por el mundo creativo. Trabajó para empresas pero eso no le daba la independencia que deseaba. Entonces decidió empezar a trabajar como *freelancer*⁴⁾. Gracias a esta experiencia entiende bien los problemas de los *freelancers* y cómo solucionarlos, por ejemplo cómo calcular precios justos y elegir a los clientes ideales. Así, Laura creó Imperio Freelance.

(3) ¿Por qué muchos jóvenes emprenden en internet?

El internet ha facilitado el acceso a la información para todos y tiene gran efecto en nuestra manera de vender y comprar. Por eso, cada vez más personas que quieren empezar un negocio lo hacen a través del mundo digital. Además, emprender en internet es relativamente fácil: cualquier persona con acceso a la red puede hacerse emprendedor. ¡Para empezar, solo es necesario tener una gran idea y ganas de trabajar!

(4) ¿Necesitas más razones? ¡Aquí te las damos!

- No necesitas una gran inversión: con poco dinero o nada puedes realizar tu idea.
- Puedes trabajar desde tu casa o mientras viajas.
- Cuando emprendes por internet no hay limitaciones geográficas. Puedes tener clientes por todo el mundo.

*adaptado de: blog.hotmart.com/es/jóvenes-emprendedores,
24-09-2018*

noot 1 el infoproductor = iemand die zijn ervaringen en kennis deelt via digitale platforms, zodat anderen ervan kunnen leren. Bijvoorbeeld een online taalcursus of hulp bij het oplossen van computerproblemen.

noot 2 el emprendedor = de ondernemer

noot 3 ampliar = uitbreiden

noot 4 el freelancer = een zelfstandig ondernemer of iemand die in opdracht van een bedrijf werkt, zonder in dienst te zijn

El arroz con costra¹⁾ más grande del mundo



(1) Este año la ciudad de Elche – en la Comunidad Valenciana – ha cocinado otra vez el arroz con costra más grande del mundo, un plato típico de Elche. Para la preparación de este rico plato se han necesitado una *costrera*²⁾ muy grande y muchos kilos de ingredientes: 90 kilos de arroz, 75 kilos de conejo, 45 kilos de pollo, 25 kilos de embutido, 25 kilos de tomates, 20 litros de aceite de oliva, 85 docenas de huevos, 3 kilos de sal y 200 gramos de azafrán. Al cocinado han ayudado unas treinta personas.

(2) Este año, 1200 raciones de arroz con costra – acompañadas de un refresco o una cerveza sin alcohol – se han repartido en centros de jóvenes y de mayores de Elche y de otras ciudades de la región. El alcalde de Elche ha dicho que es importante “mantener viva” esta tradición popular, que este año ha tenido un carácter social.

(3) Encontramos este plato por primera vez en un libro de recetas del año 1490. En el libro su nombre es ‘arròs en cassola al forn’, por tener origen catalán. En Elche, el arroz con costra se come desde el siglo 19. Después de la Guerra Civil, a causa de la pobreza, se cambia su receta original: con menos arroz y menos huevo. Desde 1960, el plato se hace muy popular gracias al éxito de la industria de los zapatos. Muchos emigrantes catalanes llegan a la ciudad de Elche para trabajar en las fábricas de zapatos, abren restaurantes y ponen en su carta este plato.

adaptado de: <https://www.elperiodicodearagon.com>, 10-08-2021

noot 1 la costra = de korst (dikke, harde laag bovenop de paella)

noot 2 la *costrera* = de plaat/deksel waarmee de paella wordt afgedekt om de typische paella met korst te maken, zoals ze die alleen in Ciudad de Elche maken

Laguna de Gallocanta recibe a las primeras grullas¹⁾



La zona de la *Laguna de Gallocanta* celebra el próximo 6 de noviembre la tradicional *Fiesta de Bienvenida de las Grullas*. Las primeras grullas ya han llegado a la zona.

(1) Como todos los años, las grullas han llegado puntuales a la *Laguna de Gallocanta*. Las primeras 500 grullas se han visto el día 9 de octubre, y al día siguiente había 1500 más en toda la zona. Según Carmina Franco, de la *Reserva Natural de la Laguna de Gallocanta*, son muchas grullas para el principio de la migración²⁾. “Siempre son muy fieles con su llegada”, comenta. “A veces hay cambios en su comportamiento o las grullas pueden salir antes, pero las primeras siempre llegan en la misma fecha”.

(2) Las grullas normalmente son aves de paso³⁾ que descansan durante algunos días y luego continúan su camino hacia el sur. Carmina explica que es difícil saber cuántos días están las grullas en la zona. “La única forma de realmente saber cómo se comporta una grulla es cuando encontramos a una grulla con anillo⁴⁾ en la pata. “Sin los anillos es muy difícil identificarlas y saber cuántos días una grulla está aquí”, dice Carmina.

(3) Cada año los científicos cuentan y examinan las grullas. Para el público, se realizan rutas guiadas en barco para ver las grullas los fines de semana y los días festivos, y este año hay también recorridos a pie. La celebración del 6 de noviembre va a tener 32 para todos los públicos, como paseos, talleres de supervivencia, una exposición y la presentación de varios libros.

adaptado de: <https://www.diariodeteruel.es>, 14-10-2021

noot 1 la grulla = de kraanvogel

noot 2 la migración = de vogeltrek

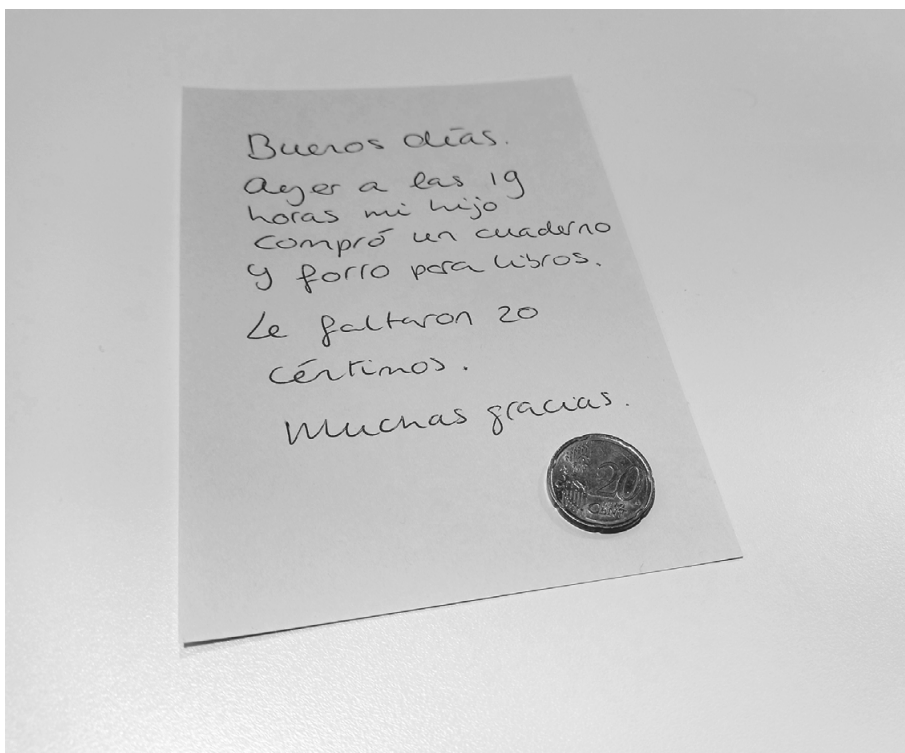
noot 3 el ave de paso = de trekvogel

noot 4 el anillo = de ring

20 céntimos

(1) Un chico fue a una librería de la ciudad de Huesca, España, a comprar un cuaderno y forro¹⁾ para sus libros del colegio, pero no tenía suficiente dinero, le faltaban 20 céntimos. Por eso, en la librería le dijeron que podía venir a pagar más tarde estos 20 céntimos. La dependienta que trabajaba al día siguiente por la mañana, no sabía nada de los 20 céntimos. ¡Qué sorpresa!, cuando ella vio – en la puerta de la librería – una pequeña bolsa de plástico con una moneda de 20 céntimos y una nota: “Buenos días. Ayer a las 19 horas mi hijo compró un cuaderno y forro para libros. Le faltaron 20 céntimos. Muchas gracias”.

(2) La librería ha puesto en su Instagram una imagen de esa nota, celebrando el gesto de su cliente. “Esta nota y la moneda demuestran que nuestro@s client@s son buena gente. No sabemos el nombre de la persona, pero nos gustaría conocer a esta persona y darle las gracias”, ha dicho el jefe de la librería.



adaptado de: www.20minutos.es, 04-11-2021

noot 1 el forro = het kaftpapier

Lees eerst de opgave(n) voordat je naar de tekst gaat.

Trabajos en la playa

Seguro que alguna vez has pensado: ¡cuánto me gustaría estar en la playa! ¿Pues por qué no buscar un trabajo que puedes hacer en la playa? Aquí tienes algunos de los trabajos más populares en la playa:



Practicar tu deporte

- **Buceador:** Para este grupo de profesionales es imposible trabajar sin el mar.
- **Profesor de yoga:** Al igual que los masajes, una clase de yoga junto al mar es uno de los escenarios más atractivos para este tipo de actividades.

Tu oficina

- **Blogger:** Imagínate, una mesa, un ordenador y de fondo, la playa. La que tu elijas, eso sí, ¡debe tener internet!
- **Escritor:** Si te dedicas a la escritura, la playa puede ser uno de los lugares más inspiradores. Seguro que más de uno de los grandes libros de la historia se han escrito con vistas al mar.

Vacaciones en el mar todos los días

- **Guía de excursiones en barco:** En ciertos lugares costeros muy turísticos, es habitual encontrar un barco que te ofrece visitas guiadas por la bahía para realizar esnórquel o simplemente contemplar el paisaje desde otra perspectiva.
- **Guía de pesca:** En ciertos países, este es un oficio turísticamente muy demandado. Consiste básicamente en guiar a los turistas que contratan una excursión de pesca.

Negocios en la playa

- **Relaciones públicas:** Si tienes talentos comunicativos y quieres trabajar en la playa, este es tu empleo.
- **Vendedor ambulante:** Vender refrescos, comida u otros productos por la playa. Cuidado con este tipo de empleo porque hay lugares donde no está permitido.

adaptado de: <https://trabajarporelmundo.org>, 10-02-2022

Tekst 12

Lees eerst de opgave(n) voordat je naar de tekst gaat.

BUSCA AQUÍ COMPAÑEROS DE VIAJE PARA TUS VIAJES

Recomendamos proponer un encuentro viajero en tu ciudad para concretizar planes. Clicka aquí: **¡Propón un plan!**

Ojo: no se permite comunicarse fuera de la página web de *Planbclub*.

Fecha y creador	Nombre del tema	Último mensaje
<u>Emma</u> 29/12/2019	Viaje a Malasia (Asia) verano 2020 Me gustaría irme a Malasia en julio de 2020, para unas tres o cuatro semanas. Quiero encontrar a una persona aventurera. Indonesia sería otra opción.	Fran 31 dic. 2019
<u>Jaime</u> 20/12/2019	Grupo de viajeros Barcelona y resto de España Vivo en Barcelona. Me encanta viajar y me gustaría montar un grupo para hacer escapadas de fin de semana, excursiones y visitas culturales por Cataluña y Europa. Solo pido gente con muchas ganas de divertirse, disfrutar y compartir buenos momentos.	Tancredi 30 dic. 2019
<u>Marta</u> 15/12/2019	Viaje en febrero a Cuba Busco compañeras de viaje para las primeras semanas de febrero; preferiblemente chicas para poder compartir habitación. Aventureras que les guste la gastronomía. Me gustaría visitar Cuba, ¡aunque estoy abierta a otras opciones! Venga, ¿quién se anima?	Ismael 29 dic. 2019
<u>David</u> 28/10/2019	2-3 ultimas semanas de marzo Tengo vacaciones a finales de marzo dos o tres semanas y no sé qué hacer con ellas, así que estoy abierto a cualquier sugerencia.	Aún no ha comentado nadie en este tema.
<u>Consuelo</u> 26/11/2019	Camboya (Asia) en febrero Buscamos compañer@s de viaje. Fecha: las dos primeras semanas de febrero. Destino: Camboya. Para interesados, WhatsApp 676197490.	Aún no ha comentado nadie en este tema.

adaptado de: <https://www.planbclub.es>, 31-12-2019