

Bijlage VMBO-GL en TL
2021

tijdvak 2

Spaans CSE GL en TL

Tekstboekje

Carta de la semana

El domingo pasado tuve una fiesta de una de mis mejores amigas y fuimos a dormir muy tarde. Al día siguiente, lunes, tenía clases como siempre. Pero me había quedado dormida y por eso me levanté súper tarde para ir al colegio. Me vestí rápido y corrí al colegio.

Afortunadamente llegué a tiempo, pero cuando entré en el aula todos empezaron a reírse de mí. Yo no entendía por qué, hasta que una amiga me dijo: "Llevas la ropa mal. Te has puesto la ropa al revés, la blusa y también la falda". ¡Qué vergüenza!

Catalina, Bogotá

adaptado de: <http://revistatu.com.co>, 25-06-2018

Caminito del Rey, un destino internacional



(1) El Caminito del Rey es una pasarela¹⁾ de siete kilómetros en las montañas de la provincia de Málaga. Es un paseo que atrae a un gran número de visitantes extranjeros: holandeses, ingleses, alemanes, franceses e incluso ciudadanos de Asia. Hasta hace unos años el Caminito estaba totalmente roto y era peligroso. Por eso decidieron cerrar y reformar el Caminito y ahora es un lugar de mucho interés turístico. Está abierto de nuevo al público.

(2) Conseguir entradas para el Caminito del Rey en verano es difícil. Para visitas durante la semana se pueden comprar entradas en la web oficial del Caminito, pero en los fines de semana ya está completo. Sin embargo, si quieres hacer la famosa pasarela en el fin de semana hay una solución. El hotel La Garganta ofrece la posibilidad de comprar entradas para los fines de semana o cualquier otro día de la semana para clientes que van a dormir en este hotel. Así, los amantes de la naturaleza pueden disfrutar más tiempo en las montañas.

adaptado de: www.lagarganta.com, 29-03-2017

noot 1 la pasarela = de voetgangersbrug, de loopplank

‘Micha’, el chef del octavo mejor restaurante

‘Micha’, el cocinero peruano Mitsuara Tsumura de 34 años, es el dueño del restaurante Maido. Este restaurante es el número 8 de los mejores del mundo según la última lista de *The World’s 50 Best Restaurants*. Como ecologista, Micha se preocupa por el planeta y quiere cuidar del medio ambiente¹⁾. Por eso planea un concepto nuevo de restaurante. Aquí su historia.



(1) ¿ 5 ?

Cuando era pequeño se despertaba todos los sábados por el olor de la cocina. Saltaba de la cama y corría hacia Maura, la cocinera de la casa. Ella había aprendido a cocinar de su abuela. Micha, curioso y con el
5 gusto del buen comer, quería aprender a cocinar y era el ayudante de Maura. Poco después, ya preparaba solo unas galletas que fueron un fracaso. Pero continuó aprendiendo y cuando tenía quince años ya preparaba la cena de Navidad. Entonces decidió que quería ser cocinero.

(2) Japón

10 A los 21 años, después de graduarse en Johnson & Wales University (Estados Unidos), trabajó como asistente de cocina en Japón para aprender más. Aprendió a preparar el mejor arroz y el pescado ideal en el restaurante Seto Sushi en Japón, la tierra de su familia. Allí comprendió que todavía no sabía nada y que tenía que empezar desde cero. “Aprendí
15 a respetar el producto y a ser paciente. Así puedes transformar una comida buena en una comida excelente”, dice. Y lo hizo cuando regresó al Perú.

(3) El restaurante Maido y el océano

“Si miramos las fotos de antes está claro que el restaurante ha cambiado
20 mucho. Cuando abrimos Maido en Perú, cocinábamos a la japonesa.
Ahora el menú es más peruano y utilizamos los mejores productos
peruanos: papas nativas, frutas de la selva y la mejor pesca del mar”. Nos
hemos ‘peruanizado’. Además, Micha trabaja junto con cooperativas de
25 pescadores locales porque le preocupa el mar, el calentamiento global y
la conservación de la vida marina. “Tenemos que crear conciencia en los
pescadores. Un mar saludable, biodiverso y una pesca sostenible²⁾ son
esenciales para la conservación del planeta”, dice Micha. En su
restaurante solo se usan sorbetes³⁾ de metal, todo se recicla y no se usa
plástico.

30 (4) Nominación

Sobre su nominación en el octavo lugar de los mejores restaurantes del
mundo, Micha dice que no solo es su resultado, ni el de su equipo. Es
–sobre todo– el éxito de la cocina peruana: “El Perú tiene una comida
realmente espectacular que está en constante evolución”.

35 (5) A comer

En cuarenta minutos se abre la puerta y Micha ya está en la cocina. El
restaurante es su vida. “Pero tenemos que pensar en crecer en otros
lugares: en China y Santiago de Chile. Vamos a pensar en un concepto
nuevo. Tiene que ser más casual, más peruano. Mi equipo es increíble y
40 me gustaría seguir con la misma gente”, dice Micha. En la puerta, que
todavía está cerrada, ocho extranjeros esperan ansiosos. Ahora todos
quieren comer lo que Micha cocina.

adaptado de: <https://elcomercio.pe/especial>, 21-07-2017

noot 1 el medio ambiente = het milieu

noot 2 sostenible = duurzaam

noot 3 el sorbete = hier: het rietje

Quesos holandeses de Colombia



(1) “Te presento a mi Monquentiva, mi región”, dice Tobias Rijnsdorp, mientras caminamos por un camino en un paraíso de montañas. Tobias habla tan entusiasta del paisaje, que parece que nació en esta región. Pero, la verdad es que nació hace 29 años en Gouda, una ciudad en
5 Holanda. Cuando tenía 18 años se mudó a Ámsterdam para estudiar Agricultura e Innovación. “Lo divertido es que yo no nací en el campo y no sabía nada de quesos, pero siempre me sentí bien con la naturaleza”, dice Tobias.

(2) También le interesaba el desarrollo social en áreas donde hay
10 pequeños productores. Hizo parte de sus estudios en el Centro Internacional para la Agricultura Tropical en Colombia. Allí Tobias vivía de fiesta en fiesta y cada vez que les repartía¹⁾ queso Gouda a sus amigos era un éxito. “En Colombia –este país de regiones frías y lluviosas y con muchas vacas como en Holanda– no existía este tipo de quesos
15 maduros. Eso me sorprendió mucho”, dice Tobias.

(3) Terminó sus estudios en Holanda y trabajó dos años en una oficina, pero no le gustó. “Yo quería aventura y por eso aprendí a fabricar el queso Gouda”. Tobias hizo prácticas²⁾ en Holanda con una familia que prepara queso de forma artesanal³⁾ y allí pudo usar su receta. En 2016
20 inició su propio proyecto quesero en Colombia. Ya tenía contacto con una cooperativa de lecheros⁴⁾ en Monquentiva. Logró estructurar el proyecto, arreglar la financiación de máquinas holandesas para fabricar el queso y transportarlas a Monquentiva. “Fue más caro traer las máquinas del puerto de Cartagena⁵⁾ a Monquentiva que de Holanda a Colombia”.

25 **(4)** También buscó lugares donde poder distribuir los quesos. “El
embajador me ayudó a hacer contactos, luego elegí restaurantes y
clientes selectos. Ahora, la cooperativa de lecheros de Monquentiva
produce 80 kilogramos de queso a la semana. Es poco, pero es suficiente
para un producto nuevo en la región. Ya ganamos para pagar las cuentas
30 y es bonito que a mis compañeros les guste trabajar conmigo. Para mí,
trabajar juntos con los campesinos en el proyecto es más importante que
ganar dinero. Ya hay tres jóvenes aprendiendo a hacer queso holandés”,
cuenta Tobias.

(5) A Tobias se le nota el amor por 17 : ha llevado a muchos turistas a
35 conocer Monquentiva, se monta en burros y acaricia las vacas. Se siente
en casa en Colombia y por eso suena tan bonito cuando dice: “Te
presento a mi Monquentiva”.

adaptado de: www.eltiempo.com, 15-06-2018

noot 1 repartir = uitdelen

noot 2 hacer prácticas = stage lopen

noot 3 artesanal = zelfgemaakt, ambachtelijk

noot 4 la cooperativa de lecheros = de vereniging van melkboeren, de melkcoöperatie

noot 5 Cartagena (de las Indias) = een grote havenstad in Colombia

Preguntas al psicólogo

(1) Estimado psicólogo:

Me llamo Marisol y tengo 18 años. Mis padres dicen que debo madurar¹). Tengo la edad para ser adulta, pero parece que ser adulta solo es trabajar y tener obligaciones. No veo nada bueno, pero todos dicen que
5 tengo que crecer. ¿Por qué? ¿La vida de adulto es interesante?

Marisol Sánchez, Valencia

(2) Estimada Marisol:

Sí, seguro. La vida de adulto ofrece muchísimas posibilidades y si te quedas en plan infantil, solo vivirás un 10% de todo lo que podrías
10 experimentar... Muchos jóvenes no quieren “hacerse mayores” porque les da miedo la responsabilidad, y por eso no la aceptan. No son niños pero tampoco mayores, y mientras la vida pasa, ellos no participan. Creo que tu miedo está en tu cabeza y no en la realidad, porque puedes vivir la vida a tu manera.

15 (3) Puedes decirles a tus padres que te traten²) como una adulta. Esto significa hacer acuerdos. Por ejemplo, si no participas en tareas domésticas, no recibes tu dinero del mes. Tú decides, pero tus padres también. Hay que pensarlo bien: de adulta tienes más libertad y te sientes más útil.

20 (4) Desde luego hay muchas cosas que vas a ganar: tener trabajo y un salario, hacer tus planes, viajar, conducir, decidir, ahorrar... Además, disfrutar del resultado de algo que tú has hecho, da 21. Ser mayor es disfrutar de otra forma.

Rafa Santandreu, psicólogo

adaptado de: www.clara.es, 02-12-2017

noot 1 madurar = volwassen worden

noot 2 tratar = behandelen

Cambio climático mundial

El cambio climático afecta al mundo entero. Los fenómenos meteorológicos son más extremos y las consecuencias serán más intensas en el futuro.



(1) _____

- Los países en el sur y en el centro del continente van a tener más olas de calor, incendios y sequías.
- La zona mediterránea (por ejemplo España) es más seca que antes y por eso sufre más incendios.
- El norte del continente se transforma en una zona más húmeda.
- Las zonas urbanas europeas sufren olas de calor e inundaciones y va a ser difícil adaptarse a estos cambios.

(2) _____

Los gastos para los países y la economía causados por los daños son muy elevados. La agricultura y el turismo son los sectores más afectados.

(3) _____

Como el cambio va muy deprisa muchas especies de plantas y animales tienen problemas para adaptarse. Algunas se han trasladado a otros hábitats y otras van a desaparecer si las temperaturas medias siguen subiendo.

adaptado de: <https://ec.europa.eu/clima>, 2017

¿Por qué se lleva la ropa interior roja en Nochevieja?



(1) La época de Navidad y Nochevieja en España está llena de tradiciones. Algunas solamente sirven para crear un ambiente festivo, y otras tienen que ver con la superstición. Además de cantar canciones de Navidad, servir turrón de postre y tomar doce uvas durante las
5 campanadas de medianoche, existe otra costumbre: llevar ropa interior roja en Nochevieja. Se dice que este color da buena suerte si lo llevas la última noche del año.

(2) El origen de esta tradición se ha interpretado de muchas maneras durante los siglos. Una versión tiene su origen en la Edad Media¹⁾, una
10 época en la que el color rojo estaba prohibido por su mala reputación relacionada con la brujería²⁾. Sin embargo, mucha gente creía que el rojo representaba la sangre y la vida y por eso veía este color como un símbolo de buena suerte.

(3) ¿Cuál fue entonces 25? La gente decidió llevar el color rojo, pero
15 escondido debajo de sus ropas: la ropa interior. Es una tradición que en España se ha pasado de generación en generación hasta nuestros días. En otras partes del mundo, los habitantes creen que la ropa interior roja solo sirve para atraer el amor y la pasión. Según ellos, llevar ropa interior de color amarillo significa felicidad, optimismo y fortuna.

adaptado de: <https://okdiario.com>, 25-12-2017

noot 1 la Edad Media = de Middeleeuwen

noot 2 la brujería = de hekserij

Crowdfunding



(1) Ocho jóvenes de Madrid y Barcelona quieren hacer un viaje en barco para limpiar y cuidar el Mediterráneo¹⁾. El viaje se va a hacer del 12 al 19 de agosto desde la Costa Blanca hasta las Islas Baleares. Los jóvenes han visto que en los lugares de mucho turismo de verano, como Ibiza, Mallorca y toda la Costa Blanca hay un gran problema para el medio ambiente por la basura, los plásticos y las latas de bebidas. Por este motivo, ellos han creado un proyecto de *crowdfunding* para concienciar²⁾ a la gente de la importancia de no ensuciar ni las playas ni el mar.

(2) El dinero que reciben con el *crowdfunding* van a utilizarlo para imprimir folletos y camisetas, para la promoción de la campaña en las redes sociales y para comprar bolsas para la basura. También van a comprar material para hacer ceniceros³⁾ especialmente diseñados para concienciar a los fumadores. Ellos tienen que ser conscientes de que cuando tiran una colilla⁴⁾ en la playa o en el agua, contaminan ocho litros de agua y que las colillas permanecen cuarenta años en el mar.

adaptado de: www.20minutos.es, 24-04-2017

noot 1 el Mediterráneo = het gebied rond de Middellandse Zee

noot 2 concienciar = bewust maken

noot 3 el cenicero = de asbak

noot 4 la colilla = het sigarettenpeukje, restje van een sigaret

Un joven transforma neumáticos¹⁾ viejos en camas para animales

Amarildo Silva es un joven de 22 años que vive en Paraíba, Brasil. Desde hace un año realiza un trabajo estupendo: reutiliza neumáticos viejos para hacer camas bonitas para mascotas²⁾.



(1) Hasta ahora Amarildo ya ha vendido más de 500 camas. “No vendo más porque trabajo solo y no tengo una organización para producir más. Pero hay muchas personas haciendo pedidos de Brasil y otros países de América, de Europa y de Asia. El 90% de los pedidos se hacen desde la página que tengo en Instagram”, dice Amarildo.

(2) La idea surgió cuando él buscaba una manera de ganar un poco extra. Decidió utilizar la basura que la gente tira en la calle. Sus familiares le ayudan a recoger el material en la calle, en parques y en otros terrenos.

(3) Por su empleo como cajero, Amarildo no tiene 32 su trabajo de artesano³⁾. Sin embargo, dedica todas sus mañanas antes de ir a su trabajo a fabricar las camas para mascotas. En su fabricación siempre se preocupa por la sostenibilidad⁴⁾ e intenta reutilizar materiales.

(4) Amarildo está muy motivado en continuar con su trabajo de artesano. Sabe que no solo está ayudando al medio ambiente sino también a los animales y a las personas. Además de las pequeñas camas que han tenido éxito en Internet, siempre encuentra otras formas de ayudar. “En las escuelas públicas, ayudo a una organización de voluntarios que cuida de animales abandonados en mi ciudad. Todos los años ayudo a los niños necesitados y me visto de Santa Claus con unos amigos”, dice Amarildo.

(5) Lo que comenzó como un ingreso extra para la familia, se ha convertido en una iniciativa de impacto ambiental⁵⁾ y social. Amarildo reutiliza una gran cantidad de neumáticos viejos, y así da nueva vida a este material. Con este trabajo ha hecho felices a las mascotas, que parecen estar bastante cómodas en sus nuevas camas.

adaptado de: <https://nation.com.mx>, 12-02-2019

noot 1 el neumático = de autoband

noot 2 la mascota = het huisdier

noot 3 el artesano = de ambachtsman, de handwerksman

noot 4 la sostenibilidad = de duurzaamheid

noot 5 el impacto ambiental = de invloed op het milieu

Maluma y el amor

Una entrevista de la revista *Súper Pop* con Maluma

(1) *Súper Pop*: La pregunta más importante, ¿tienes novia, Maluma?

No, no tengo novia, estoy soltero. Pero cuando encuentre a una novia, ella tiene que ser el amor de mi vida, porque en mi corazón sólo cabe una mujer. En este momento estoy viviendo una vida de soltero porque no quiero hacerle daño a nadie. Pasar tanto tiempo fuera de casa no es fácil si tienes novia. Ahora pienso en mi carrera. La verdad es que no tengo tiempo para el amor.



(2) *Súper Pop*: ¿Cuál es tu fuente de inspiración?

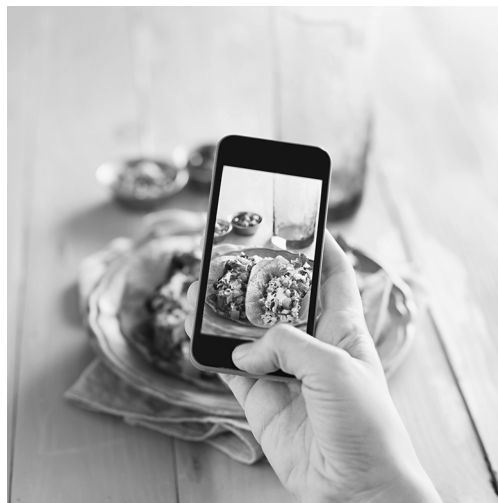
Las mujeres son el centro de inspiración cuando escribo canciones. Soy muy romántico y sensible, me encanta hacer canciones de amor. También pienso en situaciones que vivo en el día a día o en historias que me cuentan mis amigos. Eso también me inspira para componer. De hecho, me dediqué a la música porque ayudaba a mis amigos cuando tenían problemas con sus novias. Yo escribía las cartas de amor, y ahí fue donde me di cuenta de que tenía un don¹⁾ para la composición y empecé a escribir mucha música.

adaptado de: www.superpop.es, 2017

noot 1 el don = de aanleg, de gave

Las fotos perfectas

Hoy en día para mucha gente, una comida no puede empezar sin tomar primero una fotografía del plato y compartirla en redes sociales como Instagram. Por eso, los cocineros y los restauradores han adaptado sus menús para producir platos que son bonitos ante la cámara de un móvil. Así intentan hacer su restaurante lo más *instagrameable* posible. Pero, no solo los menús, sino también los interiores de los restaurantes han sido rediseñados para Instagram. Por ejemplo, en un restaurante se han reemplazado todas las mesas de la empresa con mármol blanco, solo porque se ve bien en Instagram.



adaptado de: www.bbc.com/mundo, 29-12-2017

Lees bij de volgende tekst eerst de vraag voordat je de tekst zelf raadpleegt.

Tekst 12

¿Qué llevar a un festival de música este verano?



Para disfrutar plenamente de un festival hay que ir preparado. Estas son algunas cosas para sobrevivir:

Pack para el sol

Gafas, gorro y crema: tres objetos necesarios si vas a pasar muchas horas bajo el sol. Unas gafas para no tener el sol de frente mirando al escenario, un gorro para evitar una insolación y una crema con protección alta para protegerte.

El contacto con los demás

Si no tienes el móvil estás perdido y los campings tienen zonas para la carga. Llévate tu móvil con cargador y *apps* instaladas. Te sirve para estar en contacto con tus amigos o novio/a y además te permitirá consultar la última hora de los festivales.

Gastos pequeños

Es un riesgo llevar únicamente la tarjeta de banco porque no siempre hay un cajero automático y si hay uno, el cajero se queda pronto vacío. Necesitas dinero en efectivo para casi todo: una cerveza, un bocadillo, quizás un taxi para volver al hotel o a casa...

Las manos libres

Llévate una mochila o bolsa. Te permite llevar todos esos pequeños objetos de los que hemos hablado anteriormente, sin miedo a perderlos y, a la vez, tener las manos libres para aplaudir, bailar, coger la cerveza, chatear o abrazar a tus amigos.

Una noche tranquila

Qué bonito el camping de un festival, cuántas conversaciones y risas... Pero la noche es una pesadilla para ti porque el vecino de al lado quiere hablar y reír. ¡Gracias a unos tapones duermes como un angelito!

adaptado de: www.20minutos.es, 31-05-2017