



Bijlage VSBO PBL **2022**

tijdvak 1
dinsdag 10 mei
07.30 - 09.30 uur

Papiamentu

Tekstboekje

Teksto 1 Bala, bala

Bo tabata sa ku den transkurso di un wega di MLB, e dos timnan huntu ta usa mas ku 50 bala? Tin bala ta resultá den tribuna i ta bira rekuerdo pa fanátiko afortuná, pero tin baha e balanan ta bira asina gastá durante partido, ku mester remplasá nan.



Tur e balanan ku MLB ta usa, ta bini for di e mesun fábrika di Costa Rica, i kada bala ta kosé na man. Tabatin intento pa outomatisá e kosementu akí, pero no a logra di remplasá e proceso manual; aparentemente tin mester di e toke humano. E fábrika tin 300 empleado ku huntu ta sòru pa un produkshon di 2.4 mion bala di beisbòl pa aña!

Tradusí i adaptá for di Dan Lewis, www.nowiknow.com

Teksto 2 Sendepaga, un malesa sumamente contagioso

- 1 *Sendepaga ta un di e malesanan di infansia klásiko mas contagioso. Ta un vírus ta kousa sendepaga. E vírus akí yama ‘varicella-zoster’.*
- 2 E persona afektá por haña un kantidat di blar chikí yená ku líkido. Sendepaga por plama na diferente manera: dor di kontakto direkto, transmision di e líkido den e blar i transmision dor di aire. Normalmente, e blarnan ta sali despues di 10 pa 21 dia ku un persona resultá infektá. Un persona por kontagiá un otro 1 pa 2 dia promé ku e mes haña e síntomanan. E peliger ta keda tanten ku e blarnan no kibra i haña kaska.

3 Síntoma di sendepaga ta keintura, doló di kabes i doló di barika. Tambe e apetit por bira ménos. E síntomanan akí ta permanesé asina te 2 pa 4 dia despues ku e blarnan a sali. E blarnan ta sali primeramente na kara, lomba òf kabes, i for di ei nan por plama rònt kurpa.



4 Mayoria di kaso di sendepaga ta surgi serka mucha ku tin ménos ku 10 aña. Normalmente, e malesa ta bastante soportabel, aunke tin biaha por surgi komplikashon. Adulto, hende grandi i mucha grandi sa bira generalmente mas malu ku mucha chikí.

5 Mucha bou di 1 aña ku nan mama a yega di keda infektá ku sendepaga no ta haña e malesa fásilmente, ya ku nan ta heredá inmunidat parsial di nan mama. Esei ta protehá nan kontra di e malesa. Pero mucha bou di 1 aña ku nan mama no a haña sendepaga sí por keda infektá masha lihé ku esaki.



6 Un mucha ku sendepaga no por bai skol pa algun siman. Ta rekomendabel pa manten' é confortabel, miéndras ku e kurpa mes ta kombatí e malesa. Dòkter sa preskríbí remedí pa bebe i produkto pa huntá pa aliviá grawatashi. Ta bon pa kòrta uña, pa evitá infekshon òf sikatris dor di grawatamentu. Un persona ku haña sendepaga por keda ku algun mancha na kurpa i kara, ku ta bai ku tempu. Si e kueru sufri daño dor di grawatamentu, e chèns ta grandi sí ku e manchanan no ta kita.

7 Unabes bo haña sendepaga, e vírus ta keda outomáticamente den bo kurpa pa restu di bo bida, pero e sistema inmunológico ta keda kontrol' é. Un di kada 10 adulto ku a keda infektá ku sendepaga por haña kolibrí na momento ku e vírus bira aktivo bék. Ora bo haña kolibrí, bo ta sinti masha doló di kurpa, tin biaha kompañá pa keintura. Despues, ta surgi grupo di blas kórá riba kueru, ku ta kousa masha grawatashi. E blasnan ta keda entre 10 pa 14 dia riba kueru promé ku nan seka.

8 Un nota positivo ta ku introdukshon di bakuna di sendepaga a baha e kantidat di hende ku ta haña e malesa akí konsiderablemente.

Saká i adaptá for di Bo Salú

Teksto 3 Un espektáculo inolvidabel



1 Na mayoria di konsierto òf den teater, bo ta skucha 'Nos ta supliká boso pa paga boso telefòn,' sigui pa 'i ta prohibí pa saka portrèt òf hasi grabashon.' Hopi hende no ta kooperá. E lusnan di telefòn ta reda esaki.

2 Pero, dia pa dia, e fenómeno di blòkia telefòn na komienso di un konsierto ta bira mas popular. Diferente artista konosí a introdusí prohibishon di *smart phone* na nan konsierto.

3 Mayoria di artista ta di akuerdo ku e prohibishon akí. Ta trata di artista manera Solange Knowles (ruman muhé di Beyoncé), Sam Smith, Liam Gallagher i Joe Rogan. Awor ta e komediante Chris Rock a djòin e grupo akí. Argumento prinsipal pa e prohibishon akí ta ku e artistanan ke pa tur hende disfrutá di e konsierto. Bishitante ku ta usa *smart phone* durante un konsierto ta prinsipalmente okupá ku kapta imágen òf ku kompartí esaki riba medio sosial, na lugá di biba ku e konsierto. Banda di esaki, artista ke minimalisá e kantidat di grabashon ilegal riba merkado. E artista Bonnie Raitt tambe ta kontra di uso di *smart*

4

5

phone durante konsierto. 'E lusnan ta distraí mi. Ta diffísil pa mi por konectá emoshonalmente ku e público,' Bonnie ta remarká.

E konsepto ta simpel: tur hende ta pone nan telefòn den un estuche, ...X.... Ta seja esaki, i solamente un kolaboradó por habri e estuche. Na final di e konsierto, ora tur hende ta sali, ta habri e estuche pa medio di un magnet. E sistema di magnet akí ta paresido na esun di e ophetonan ku ta pone na paña i ku e kahera ta kita ora bo yega kaha.

Tin un kompania spesial ku ta sòru pa e estuchenan. Ta trata di e kompania Yondr. Segun Yondr, e proseso di habri e estuchenan no ta tuma hopi tempu. Por habri e estuchenan masha lihé, sin kousa rei largu.



Tradusí i adaptá for di AD, yanüari 2018, skribí pa Ruben Koenes

Teksto 4 Eiskrim ku sabor straño

Mayoria di hende ta kumpra eiskrim di vania, di mòka, di chukulati òf di e otro smaknan popular. Pero, tin lugá kaminda ta bende eiskrim ku sabor ku pa nos ta straño. Aki ta sigui un lista di sinku sabor remarkabel.

- 1 **Karni di kabai kurú** Tokio ta konosí pa su eiskrimnan ku diferente ingrediente straño. Den un parke di atrakshon ku ta karga e nòmber *Namja Town*, por kumpra diferente tipo di e eiskrimnan akí. Ta trata di e sabornan di mas straño ku bo por imaginá bo, manera eiskrim di salu i di sekat. Pero esun ku mas ta hala atenshon riba e lista akí ta ...X... esun di karni di kabai kurú. Bo ta kere ku bo ke purba esaki?
- 2 **Ougùrk** Ougùrk ta un ingrediente ku nos ta usa ku regularidat den kushina, pero loke sí mi ta haña remarkabel ta e bolanan di eiskrim ku ta optenibel na *Lucky Pickle Dumpling* na New York. Manera nòmber di e restorant mes ta reda, e eiskrimnan aki tin smak di ougùrk. Pa ...Y... ku por parse, riba Instagram e eiskrim koló bèrdè kla akí ta basta gustá. E tipo di eiskrim akí mester haña un oportunidad pa proba su mes, i ku tempu nos lo wak kon popular e ta bira.
- 3 **Awakati, menta i sour cream** Serka nos, awakati ta masha popular. *Guacamole* òf salada di awakati ta masha gustá. Pero e idea di traha eiskrim di awakati ku menta i *sour cream* kisas ta bai demasiado leu. *The Creole Creamery* na New Orleans sí ta pensa diferente tokante esaki. Serka nan por saboría e tipo di eiskrim akí.
- 4 **French toast ku pork roll** No ta un sekreto público ku amerikano su desayuno ta amplio. Na New Jersey, esaki no ta diferente, pasobra aki nan ta loko ku *French toast* (pan di kané asá) den kombinashon ku *maple syrup* (stropi) i un ham ku yama *pork roll*. *Pork roll* tin similaridat ku spèki ku ta smak tantu zut como salu. Anto na New Jersey, por haña un eiskrim ku ta kontené un kombinashon di e tres 'delisianan' akí.
- 5 **Konofló** Den hopi plato ta agregá konofló: den spaguèti, bèrdura, karni pa BBQ, etc. Konofló ta popular, i rònt mundu tin diferente festival di konofló. Pero ken por a pensa ku eiskrim di konofló tambe lo ta un sabor gustá? E ta parse mi kasi imposibel, pero tantu na *Isle of Wight*, un isla ingles, como na Amérika i Australia, por disfrutá di un bola di eiskrim di konofló. Ta bon pa bo tin menta huntu ku bo, si un dia bo disidí di purba e eiskrim akí!



Tradusí i adaptá for di Antilliaans Dagblad

Teksto 5 Awa den banko di simia

- 1 Banko Mundial di Simia, riba e isla di Spitsbergen, tin un funshon masha importante. E ta un kaha fuerte konstruí den seru. Den e área akí, temperatura ta semper masha abou. Esaki ta pone ku por us'é manera un frizer pa warda sigur 1,5 mion simia di mata balioso di rònt mundu. Ta trata akí di simia di mata ku ta nesesario pa protehá humanidat i garantísá su sobrebibensia na momento ku surgi un kalamidat grandi. P'esei, konstrukshon i ekipo di e banko mester ta indestruktibel.
- 2 A skohe pa e área di Spitsbergen pasobra e isla ta kai bou di Noruega, ku ta un pais ku stabilidat físiko i polítko. Spitsbergen ta situá meimei di e área norwedji kontinental i Polo Norte. Ta trata aki di un área ku ta konstantemente ifris, loke ta hasié sumamente adekuá pa warda simia. E chèns riba un desaster natural den e área akí tambe ta mímino, pa motibu ku e no ta situá riba un liña di kiebro entre plachi tektónico.
- 3 Pero temperatura ekseptionalmente altu durante verano i wenter tras di lomba a kondusí na áwaseru fuerte, ku a pone ku eis di Polo Norte a kuminsá dìrti lihé. E awa akí a kore bai den túnel di e banko i resultá den e kaha fuerte kaminda ta warda simia. Ningun persona no a tene kuenta ku un dia e eis na Spitsbergen lo a dìrti, anto ku e eis permanente lo a disparsé.
- 4 Aña 2016 tabata globalmente e aña di mas kayente di historia, i awa di oséano den área di Polo Norte a alkansá temperatura di 4 grado riba sero.
- 5 Gobièrnu di Noruega ta enfatísá ku e kolekshon di simia mes no a sufri daño. Pero e científikan di e banko di simia a drenta pániko i kuminsá buska rápidamente un forma pa skapa e banko.
-
- 6 A tuma diferente akshon pa remediá e situashon. A kita eis na e túnel di entrada i a hasi trabou di restorashon. Den e túnel mes, a pone un sistema di afvur pa awa. A instalá tambe diferente pòmp ku mester kuminsá funshoná na momento ku surgi un inundashon. Awor ta vigilá e situashon den e banko ku mas regularidat.



Sientífiko ta purba di saka afó si e temperatura altu na Spitsbergen tabata algu insidental òf si lo e tin un karakter struktural.

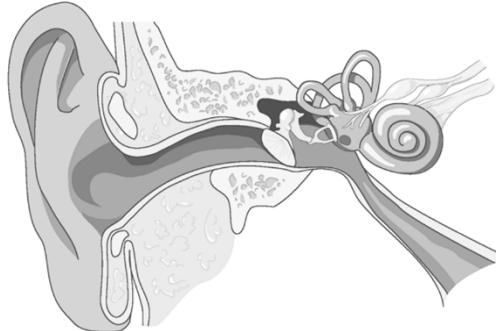
Tradusí i adaptá for di www.nu.nl

Teksto 6 Protehá bo oido!

1 Bo por imaginá bo un bida sin oido? Lo bo no por komuniká fásilmente. Lo bo no tende para kanta, ni disfrutá di bo muzik preferí. Un chikitin na skol lo no por skucha loke yùfrou ta bisa. Ta bira difísil p'e siña papia. Oido ta mashá importante den un hende su desaroyo.

.....

2 Nos orea ta konsistí di tres parti: e parti eksterior, esun meimei i esun interior. E parti eksterior ta konsistí di e blat di orea (loke nos ta mira) i e kanal di orea. E parti meimei ta konsistí di tambú di orea i tres wesu masha chikí. E wesunan ei ta esnan di mas chikí den nos kurpa. Por último, nos ta haña e parti interior, ku ta esun mas importante di nos oido. E ta konsistí di e kokolishi i e nèrvio.



.....

3 Ora tin zonido, manera papiamentu òf muzik, nos orea ta detektá i kolektá esaki i ta transport'é pa nos kanal di orea. Di aki, e zonido ta pasa pa e tambú di orea ku ta kuminsá vibra, i e vibrashon akí ta transportá e zónido pa e tres wesunan chikí. Despues, e zonido ta sigui pa e parti interior, esta e kokolishi di nos orea, kaminda tin hopi kabei minúskulo. E kabeinan akí ta move, i segun nan ta move, nan ta transportá e zonido pa e nèrvio ku, na su turno, ta manda e zonido pa serebro. Serebro ta analisá e zonido, i asina nos por tende.

.....

4 Durante di marcha di karnaval, por ehèmpel, tin muzik masha duru. Esaki ta afektá oido di tantu esnan ku ta partisipá den e marcha como di esnan ku ta kantu di kaya, i sigur di e miembran di banda ku ta konstantemente meimeei di e muzik demasiado altu. Mas duru e zonido ta, mas lihé e kabeinan den e kokolishi di orea ta move, i mas duru nan move, mas lihé nan ta kibra. Ora e kabeinan akí kibra, nan no ta krese bék. Kada kabei ta reakshoná riba sierto frekuensia. Ora sierto kabei no t'ei mas, bo no por tende niun zonido di e frekuensia ei mas. Ke men ku unabes bo pèrdè tur òf parti di bo oido, bo no ta haña esaki bék.

5 Bo oido ta indespensabel. Ta p'esei mester kuid'é! Usa protekshon pa oido ora tin zonido duru.



Saká i adaptá for di un foyeto di Oraid Hearing Instruments