



Bijlage VSBO PBL

2018

tijdvak 1
vrijdag 25 mei
07.30 - 09.30 uur

Spaans

Tekstboekje

Texto 1 Nuevo récord Guinness

Desde este año, Venezuela tiene un nuevo récord Guinness: la hallaca más grande del mundo, de unos 120 metros de largo.

En medio de unas 300 personas, entre cocineros y espectadores, la marca se registró en el sector caraqueño de Los Próceres por iniciativa del Ministerio para la Alimentación.

“Para la preparación de la gigantesca hallaca contamos con la participación de las madres del barrio,” dijo Sandra Alvarenga a *Associated Press*.

“En esta cocina de 120 metros preparamos la hallaca más grande del mundo y con todo el cariño del mundo.” Sandra estudia para ser chef internacional.

El ministro para la Alimentación, Ybán Bello, dijo que se planea impulsar una jornada popular para ofrecer al pueblo caraqueño “su plato navideño: su hallaca” como regalo.



Fuente: El Mundo

Texto 2 Thalía hará camas en un hotel



- 1 La estrella mexicana Thalía ha decidido cambiar los lujos de una diva por un uniforme de una empleada del servicio de limpieza del famoso hotel Waldorf Astoria en Nueva York.
- 2 Pero no se trata de un papel para una nueva telenovela como las que hizo en sus inicios, sino de 'Así es como lo hacemos', una nueva serie que se transmite ya en el canal oficial de YouTube de la intérprete. "Es un poquito de informarnos de qué es lo que hace el otro, cómo es el trabajo y la labor del otro. Respetarla, entenderla y divertirnos," explica la estrella.
- 3 En la primera entrega, de unos cinco minutos de duración, Thalía se pone en los zapatos de una chilena, empleada del servicio de limpieza, quien le enseña los secretos del oficio de mantener impecables las habitaciones.
- 4 En otras entregas, ella acompañará a un cocinero, un pastelero y un chófer de una carretilla elevadora en el almacén del hotel.
- 5 Otra de las profesiones que la cantante aprenderá, según se muestra al final del video, es la de servir mesas en el restaurante del hotel.

Fuente: Al Día

Texto 3 Cantante debuta como escritora de libros infantiles



Al igual que muchas madres, la cantante y actriz Thalía intentó de todo para que su hija Sabrina dejara el chupón. Una madrugada hace varios años, en una de tantas levantadas porque se le había caído su querida gomita de la boca,

se le ocurrió contarle de un país encantado llamado Binkylandia. Allí los padres del pequeño chupete Binky estaban muy tristes esperando su regreso.

Ahora la estrella mexicana quiere ayudar a otros niños y padres a través de *Chupi, el Binky que regresó a su hogar*, su primer libro para niños, que salió al mercado el pasado viernes.

Una versión en inglés también a la venta se titula *Chupi, the Binky that returned home*. El libro cuenta con coloridas ilustraciones de Anamartín Larrañaga, inspiradas en los personajes que la propia Thalía creó y diseñó.

Fuente: Al Día

Texto 4 BlancoX



Para lavado de su ropa blanca

Separe las prendas de color.
Úselo en telas blancas de algodón y lino.
No debe emplearse en prendas de lana, seda, cuero o fibras sintéticas.

Lavado a mano:

Por cada 4 litros de agua, agregue $\frac{1}{4}$ de taza de BLANCOX, mezcle bien y sumerja las prendas. Remoje por 3 minutos y enjuague bien las prendas después de utilizar el blanqueador.

Lavado en lavadora:

Para una carga completa, agregue una taza de BLANCOX en el agua y agregue detergente. Inicie el ciclo normal.

Para desinfectar y desmanchar baños, cocinas y pisos

- Diluya $\frac{1}{4}$ taza de Blancox por cada litro de agua.
- Cepille con esta solución las áreas lavables que desee desinfectar; no lo utilice en superficies de hierro, aluminio o plata.
- Espere 10 minutos y enjuague.
- No mezcle Blancox con ningún otro producto como ácidos (p.e. vinagre), sustancias amoniacales u otros limpiadores de sanitarios y baños.
- Enjuagar con agua.

PRIMEROS AUXILIOS:

Si tiene contacto con los ojos, lavar con abundante agua durante por lo menos 15 minutos.

Si es ingerido, tomar grandes cantidades de agua.
NO inducir el vómito, llamar al médico.

Ingredientes: Hipoclorito de sodio al 5,25% y perfume de flores con limón.

Preguntas y sugerencias: Servicio al cliente – 01 8000 51995

Fuente: etiqueta del producto

Texto 5 Pollo al horno con limón, ajo y tomillo

Ingredientes: (para 4 comensales)

- 8 muslos de pollo o 4 cuartos de pollo
- una cabeza de ajo
- 2 limones
- tomillo (suficiente para que deje su aroma y sabor en el asado)
- pimienta negra (cantidad al gusto)
- sal (cantidad al gusto)
- aceite de oliva



Para acompañar: Patatas medianas, clavos de olor, pimienta negra, pimentón picante, tomillo, aceite de oliva, sal, una cucharadita de miel (si lo desea).

Elaboración:

Enciende el horno a 200° C. Lava bien las patatas para poder prepararlas con la piel. Córtalas en cuartos. Mezcla las especias, la miel y el aceite de oliva para aderezar las patatas. Primero sálalas bien, y después úntalas con este aderezo colocándolas en una bandeja de horno.

Prepara el pollo, quítale la piel y la grasa que tenga. Ponlo sobre otra bandeja de horno ligeramente engrasada con aceite de oliva. Salpimienta al gusto y úntalo bien con aceite de oliva frotándolo con las manos.

Cuando el horno esté caliente, introduce la bandeja de pollo y deja que se empiece a cocinar. Mientras tanto, pela los dientes de ajo y dales un golpe; corta un limón en cuartos y el otro limón exprímelo.

Pasados unos 15 minutos, saca la bandeja con el pollo del horno y añade los ajos, los limones cortados, el tomillo y el jugo de limón (si deseas un sabor más intenso puedes utilizar el zumo de dos o tres limones). Tienes que bañar el pollo con la mezcla.

Vuelve a introducir la bandeja en el horno y reduce la temperatura a 180° C. Hornea durante 45 minutos aproximadamente, dándole la vuelta al pollo de vez en cuando y bañándolo con el jugo de la bandeja.

Antes de finalizar el asado, pon el horno unos minutos más a 200° C para que esté bien dorado; si es necesario, retira los ajos para que no se quemen. Recuerda hornear las patatas también.

Fuente: Cocina latina

Texto 6 Theraflu

LEA DETENIDAMENTE ESTA INFORMACIÓN

Indicaciones:

Ayuda a aliviar los síntomas del resfriado común como:

- congestión nasal y sinusal
- dolor de cabeza
- dolor muscular leve
- fiebre
- dolor de garganta
- flujo nasal
- picazón o comezón en nariz y garganta
- estornudos
- ojos llorosos e irritados

Dosis y modo de empleo:

Adultos y niños mayores de 12 años:

Disolver el contenido de un sobre en una taza con 180 ml de agua caliente y beber mientras esté caliente.

Endulzar a su gusto si lo desea.

Repetir cada 6-8 horas, pero no exceder 4 dosis en 24 horas.

Siga correctamente el modo de empleo.

No exceda la dosis recomendada.

Si los síntomas persisten, consulte a su médico.

Precauciones y advertencias:

Si los síntomas persisten y están acompañados por fiebre por más de 3 días, o dolor de cabeza continuo, consulte a su médico.

Puede causar somnolencia por lo que se debe tener precaución al conducir u operar maquinaria.

Evitar ingerir bebidas alcohólicas.

No utilizar durante el embarazo y la lactancia.

Mantener fuera del alcance de los niños.

Conservar a temperatura ambiente a no más de 30 °C y en un lugar seco.



VENTA CON RECETA MÉDICA RESTRINGIDA

Fuente: etiqueta del medicamento

Texto 7 Poemas de niños puertorriqueños



1	2
<p>La playa es divertida Me entretengo con mis primas Vamos todos los días A compartir con la familia</p> <p>Todos juntos en armonía Cantamos muchas melodías Utilizando varias sinfonías Que nos sirven de guías</p> <p><i>Por: Yanieliz</i></p>	<p>Hay muchas personas frente al mar Que se quieren abrazar Para demostrar su amistad Para que todo el mundo viva en hermandad</p> <p>En la casa estamos todos unidos Contemplando el hermoso mar Que nos llena de mucha paz En este mundo tan desigual</p> <p><i>Por: Dineizy</i></p>

3	4
<p>Mi sabor favorito es el chocolate Es un sabor riquísimo Y a mí me encanta porque puedo recordarte</p> <p>Y para siempre amarte</p> <p>Su dulce sabor provoca Que salga una melodía por mi boca Y me vuelvo loca Esperando tantas horas</p> <p><i>Por: Angelis</i></p>	<p>Te amo con todo mi corazón Mi alma tiene un sabor a melón Y con ella te brindo una flor Con todo mi amor</p> <p>La vida se ve a todo color Cuando se expresa el amor Y cuando tiene sabor La disfrutamos mejor</p> <p><i>Por: Yamilet</i></p>

5	6
<p>Qué difícil es hacer un poema Más difícil es hacer una canción Ninguno de estos es posible Si no usas el corazón</p> <p>A través de mi poesía Les quiero felicitar Que pasen un lindo día En el día de la amistad</p> <p><i>Por: Yarianna</i></p>	<p>Los animales son lindos Los hay grandes y chiquitos De los que más me gustan son los perritos</p> <p>Y los bóxers son mis favoritos</p> <p>Son todas creaciones de Dios Y los hizo para el hombre acompañar Con su infinita bondad Para que les dieran su amistad</p> <p><i>Por: Abdriel</i></p>

7
<p>Tus ojos brillan hacia mí y amo el olor de miel que tiene tu piel yo sólo espero tus besos y tu abrigo como un canto hacia mí</p> <p>Con mi amor y mi corazón te digo que eres todo para mí Tus besos con sabor a ti y tu abrazo que me ofrece todo tu calor</p> <p>Por eso te amo con todo mi corazón</p> <p><i>Por: Yamilet</i></p>

Fuente: Bristol

Texto 8 Bizcocho de chocolate

Ingredientes:

50 g de cacao en polvo
150 g de harina
75 g de mantequilla
2 huevos
1 sobre de levadura
½ vaso de leche
150 g de azúcar



Preparación:

Primero precalentamos el horno a 170 grados.

En un recipiente mezclamos la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que quede una masa.

Luego añadimos los huevos, el cacao, la leche y finalmente la harina con la levadura.

Lo mezclamos todo muy bien.

Engrasamos un molde con mantequilla y añadimos la mezcla.

Lo dejamos 35 minutos al horno, hasta que comprobemos que esté en su punto.

Dejamos enfriar antes de comerlo.

Se puede sacar de 6 a 8 porciones.

Fuente: El Periódico