

Lección

2

Tema:

¡Buen provecho!

¡AVANZA!

In this lesson you will learn to

- order meals in a restaurant
- talk about meals and dishes
- describe food and service

using

- affirmative and negative words
- double object pronouns

 **¿Recuerdas?**

- prepositions of location
- pronoun placement with commands

Comparación cultural

In this lesson you will learn about

- Spanish artist María Blanchard
- dining schedules and specialties in Spain, Uruguay, and El Salvador
- Spanish and El Salvadoran recipes to make

Compara con tu mundo

Los chicos en la foto están comiendo al aire libre en la terraza (*terrace*) de un restaurante en Toledo, España. ¿Te gusta comer en restaurantes? ¿Qué tipo de restaurante prefieres?

¿Qué ves?**Mira la foto**

¿Qué están haciendo las personas en la foto?

¿Qué edificios ves en la ciudad? ¿Cómo son?

¿Es una ciudad antigua o moderna?

Featuring...

Cultura
INTERACTIVAAnimated
Grammar

@HomeTutor

And more...

- Get Help Online
- Interactive Flashcards
- Review Games
- WebQuest
- Self-Check Quiz

Un restaurante al aire libre

Toledo, España

Presentación de VOCABULARIO

¡AVANZA!

Goal: Learn to identify items in a place setting, describe various dishes, and order in a restaurant. Then, talk about your restaurant and dining preferences. *Actividades 1–3*



VIDEO
DVD



AUDIO

A Estamos en el restaurante del tío Vicente. El camarero es **muy atento**. Nos trae el menú y pedimos. Beatriz pide **la paella** y yo pido **un plato vegetariano, los espaguetis**. Es **una especialidad de la casa**. Todo parece riquísimo.



B De **entremés** pedimos **el gazpacho**. Es una sopa fría de tomates y otras verduras frescas, **mezcladas** y **molidas**. Para prepararla, usas verduras **crudas**, no **cocidas**.

Más vocabulario

el caldo *broth*

frito(a) *fried*

hervido(a) *boiled*

batido(a) *beaten*

¿Cuál es la especialidad de la casa? *What is the specialty of the house?*

Expansión de vocabulario p. R11

Ya sabes p. R11

¡Buen provecho! *Enjoy!*

¡Excelente! *Excellent!*

Muy amable. *Very kind.*

Gracias por atenderme.

Thank you for your service.



- C** Hay más especialidades en este restaurante. A nosotros nos encantan **el filete a la parrilla, el pollo asado y las chuletas de cerdo**. ¡Son muy deliciosos!



- D** ¿Qué pedimos de postre? ¿**El flan o la tarta de chocolate**?
¿Y **un té para beber**?



- E** ¿Por qué no vamos a otro lugar para el postre? Podemos ir a **una heladería** para comer helado o a **una pastelería** para pasteles. ¡Vamos!

¡A responder! Escuchar



Escucha esta lista de palabras. Levanta la mano derecha si es una comida. Levanta la mano izquierda si es un objeto que usas para comer.



Práctica de VOCABULARIO

1 ¿Qué usas?

Hablar
Escribir



Explica qué usas cuando comes estas comidas.



modelo: Cuando como un filete a la parrilla, uso un tenedor y un cuchillo.

1.



2.



3.



4.



2 ¡Muy atento!

Leer
Escribir



Completa la conversación.

amable atenderme entremés gazpacho té
asado especialidad frito provecho traer

Cliente: ¿Cuál es la 1. de la casa?

Camarero(a): El pollo. Lo servimos 2. o 3.

Cliente: ¿Me puede 4. el pollo asado, por favor?

Camarero(a): Sí, ¡cómo no! ¿Quiere un 5. ?

Cliente: Sí, el 6. . Y para beber, un vaso de 7. frío.
Gracias por 8. . Muy 9. .

Camarero(a): ¡Buen 10. !

Expansión

Play the roles with a partner. Change the items of food that are discussed.

3 ¿Y tú?

Hablar
Escribir



Contesta las preguntas, indicando tus preferencias.

1. En restaurantes, ¿pides platos vegetarianos o platos con carne?
2. ¿Cuál es un plato que te gusta?
3. ¿Cómo prefieres las verduras? ¿Hervidas, fritas o crudas?
4. ¿Prefieres ir a una heladería o una pastelería? ¿Qué pides allí?

Más práctica Cuaderno pp. 220–222 Cuaderno para hispanohablantes pp. 220–223

PARA
Y
PIENSA

¿Comprendiste? ¿Qué le dices al camarero si... ?


1. quieres saber qué plato especial tienen
2. él hizo un buen trabajo

Get Help Online
ClassZone.com

VOCABULARIO en contexto

¡AVANZA!

Goal: Focus on tío Vicente's instructions to the kids in the following scene. Then tell someone how to set a table. *Actividades 4–5*

 **¿Recuerdas?** Prepositions of location p. R9

Telehistoria escena 1

@HomeTutor VideoPlus
ClassZone.com

STRATEGIES

Cuando lees



Make it personal How many types of food are mentioned or implied in this scene? Which ones would you like to try, including those at the **heladería** and the **pastelería**?

Cuando escuchas



Listen for the real meaning What do you think Beatriz really means when she whispers about working in other places? Is she serious or playful? How do you know?



VIDEO
DVD



AUDIO



Tío Vicente

Beatriz

José Luis

Tío Vicente: Debéis poner la servilleta aquí. El tenedor va a la izquierda. El cuchillo va encima de la servilleta. La cuchara al lado del cuchillo. Y... el vaso aquí.

Beatriz: (*whispering to José Luis*) ¿Por qué estamos trabajando aquí?

José Luis: ¡Porque necesitamos más dinero para terminar la película!

Tío Vicente: A escribir...

Beatriz: (*whispering*) ¿Por qué no trabajamos en una heladería? ¡Así, mientras trabajamos, podemos comer helado!

Tío Vicente: A escribir. Las especialidades para hoy son: filete a la parrilla, pollo asado y espaguetis.

Beatriz: (*whispering*) O en una pastelería. ¡Mmmm! (*José Luis shushes her.*)

Tío Vicente: De entremés tenemos gazpacho. (*José Luis makes a face.*) Tenéis que servirlo. No tenéis que comerlo.

Beatriz: Muy amable, gracias.

Continuará... p. 286

4 Comprensión del episodio Los nuevos camareros

Escuchar
Leer



Escoge la respuesta correcta.

1. Tío Vicente les enseña a José Luis y a Beatriz dónde poner ____ .
 - a. la servilleta, el tenedor, el cuchillo, la cuchara y el vaso
 - b. las especialidades para hoy
 - c. el dinero que les dan los clientes
2. Una de las especialidades para hoy es ____ .
 - a. chuletas de cerdo
 - b. paella
 - c. espaguetis
3. José Luis y Beatriz trabajan en el restaurante porque necesitan ____ .
 - a. aprender a cocinar
 - b. comer helado
 - c. dinero para hacer su película
4. A José Luis no le gusta ____ .
 - a. la carne molida
 - b. el gazpacho
 - c. el filete a la parrilla

5 ¿Dónde pongo...? ¿Recuerdas? Prepositions of location p. R9

Escribir
Hablar



Explícale a tu compañero(a) cómo poner la mesa.

modelo: la servilleta

A ¿Dónde pongo la servilleta?

B Ponla al lado del plato.



1. el tenedor
2. el cuchillo
3. la cuchara
4. el vaso

Expansión

Draw an unusual place setting, and don't let your partner see it. Your partner will draw it based on your verbal instructions. Compare your drawings.

PARA
Y
PIENSA

¿Comprendiste? ¿Qué usas para comer las siguientes comidas?

1. Como un filete con ____ y ____ .
2. Como caldo con ____ .

Get Help Online
ClassZone.com

Presentación de GRAMÁTICA

¡AVANZA!

Goal: Learn affirmative and negative words and how to use them correctly. Then use them to talk about restaurant offerings and to discuss your plans for the weekend. *Actividades 6–9*

English Grammar Connection: To express a negative idea in English, you often use a **negative word** followed by an **affirmative word**. In Spanish, negative ideas sometimes require two **negative words**, called a **double negative**.

Affirmative and Negative Words

Animated Grammar
ClassZone.com

Indefinite words refer to non-specific people, things, or situations and can be **affirmative** or **negative**. How do you use them in Spanish?

Here's how:

Affirmative Words		Negative Words	
algo	something	nada	nothing
alguien	someone	nadie	no one
algún/alguno(a)	some	ningún/ninguno(a)	none, not any
o... o	either . . . or	ni... ni	neither . . . nor
siempre	always	nunca	never
también	also	tampoco	neither, either

Alguno(a) and **ninguno(a)** have different forms before masculine singular **nouns**.

alguno becomes **algún**

¿Quieres **algún** filete?
Do you want **some** steak?

ninguno becomes **ningún**

No, no quiero **ningún** plato con carne.
No, I do **not** want **any** dish with meat.

A **double negative** is required in Spanish when **no** comes before the verb. Indefinite words that follow **no** must be negative.

No veo **nada**. I do **not** see **anything**.

When **alguien** or **nadie** is the object of a verb, it is preceded by the personal **a**.

¿Conoces **a alguien** de España?
Do you know **anyone** from Spain?

No, no conozco **a nadie** de España.
No, I do **not** know **anyone** from Spain.

Más práctica

Cuaderno pp. 223–225

Cuaderno para hispanohablantes pp. 224–226

@HomeTutor
Leveled Grammar Practice
ClassZone.com

Práctica de GRAMÁTICA

6 ¡Qué pesimista!

Hablar
Escribir



Tú y tu amigo(a) pesimista trabajan en un restaurante. ¿Qué dicen? Usen palabras afirmativas o negativas.

A Siempre es divertido trabajar en un restaurante.

B Nunca es divertido trabajar en un restaurante.

1. Algún cliente me va a decir: «Muy amable.»
2. Alguien va a darme una buena propina.
3. Los clientes van a pedir o el pollo asado o los espaguetis.
4. También van a pedir el filete a la parrilla.
5. De postre servimos algo sabroso hoy.
6. No vamos a tener ningún problema.

7 ¡Me encanta el flan!

Escuchar
Escribir



Escucha lo que dice Beatriz e indica si las oraciones son ciertas o falsas. Corrige las oraciones falsas.

1. No hay nadie famoso en la familia de Beatriz.
2. Si algún día tienes hambre, debes comer en la casa de Beatriz.
3. Nadie cocina como el tío de Beatriz.
4. La madre y la abuela de Beatriz preparan comidas sabrosísimas.
5. No hay nada más rico que el flan que hace Beatriz.

Expansión

Create two additional optimistic statements and two pessimistic statements.

Comparación cultural

La inspiración artística

¿Cómo escogen (choose) los artistas los temas de sus pinturas? La artista española María Blanchard estudió pintura en Madrid, **España** y París, Francia. Era amiga del pintor mexicano Diego Rivera y otros artistas famosos. Además (besides) de pintar, enseñó clases de arte. Con el dinero que recibió de la venta (sale) de sus pinturas, Blanchard pudo ayudar a su familia, y su hermana y sus hijos vinieron a vivir con ella. Uno de sus temas preferidos era escenas de familias y niños. En esta pintura vemos una chica joven que está probando unos postres y tartas dulces.

Compara con tu mundo ¿Qué piensas de la pintura? ¿Representa un día especial? ¿Qué comes en un día especial para ti?

La niña con pasteles
(circa 1921), María
Blanchard



8 ¡Venga a vernos!

Leer
Hablar
Escribir



Lee este anuncio del restaurante Casa Isabel y contesta las preguntas.

Casa Isabel ¡Venga a vernos!

Siempre estamos cocinando algo delicioso en el restaurante Casa Isabel. No hay nada como nuestro gazpacho, un entremés sabrosísimo. También tenemos algunas especialidades riquísimas de la casa, como nuestra paella grandísima- ¡es única! Si le gusta la carne, puede pedir o las chuletas de cerdo o el filete a la parrilla. ¡Nunca va a encontrar carnes más frescas y sabrosas! Servimos platos vegetarianos, como los espaguetis. ¡Nadie prepara espaguetis como éstos! Si prefiere algo pequeño, tenemos un rico caldo de pollo con verduras. En fin, no hay ningún otro restaurante como el nuestro, ¡ni en España ni en todo el mundo!

Horas Comida: 12:00–16:00 Cena: 20:00–24:00 Avenida América 20 • Toledo Tel: 925-555-222



1. ¿Es verdad que nunca preparan comida deliciosa en el restaurante Casa Isabel?
2. ¿Hay algún entremés sabroso? ¿Cuál es?
3. ¿El anuncio recomienda la paella? ¿Cómo sabes?
4. Si alguien no tiene mucha hambre, ¿qué puede pedir?
5. ¿Por qué son especiales los platos con carne? ¿Y los espaguetis?
6. ¿Hay muchos restaurantes como éste? ¿Por qué?

9 ¿Qué vais a hacer?

Hablar
Escribir



Hablen de sus planes para el sábado.

modelo: comer algo en un restaurante

1. ver alguna película nueva
2. visitar a alguien
3. comprar algo
4. mirar la televisión
5. ir a alguna fiesta
6. hacer algo interesante

A ¿Tu y tu amigo(a) vais a comer algo en un restaurante?

B No, no vamos a comer nada en un restaurante. (Sí, vamos a comer pollo asado en un restaurante.)

Expansión

For your “yes” answers, describe your plans further. For “no” answers, explain why you will not do the activity.

Más práctica

Cuaderno pp. 223–225 Cuaderno para hispanohablantes pp. 224–226

PARA
Y
PIENSA

¿Comprendiste? Da lo contrario (*opposite*) de...

1. alguien: _____
2. nunca: _____
3. ningún: _____
4. algo: _____
5. o... o: _____
6. también: _____



Get Help Online
ClassZone.com

GRAMÁTICA en contexto

¡AVANZA!

Goal: Notice the affirmative and negative words in Beatriz's conversation with a restaurant customer. Then, use affirmative and negative words to talk about restaurants in your community. *Actividades 10–12*

Telehistoria escena 2

@HomeTutor VideoPlus
ClassZone.com

STRATEGIES

Quando lees



Read for specific details While reading, identify and count the errors Beatriz makes while serving. What do you think her problem is: little knowledge, lack of interest, or something else?

Quando escuchas



Alternate general and focused attention Use general and focused attention for understanding and memory. Listen three times, placing attention on (a) the scene, (b) the customer, (c) Beatriz.



VIDEO
DVD



AUDIO



Cliente: ¿Nadie trabaja aquí?
¿Cuál es la especialidad de la casa?

Beatriz: Ninguna. Pero las chuletas de cerdo están muy buenas.

Cliente: ¿Cómo las preparan?

Beatriz: (*searching her notes*) Las preparan...o hervidas en caldo, o molidas y batidas con huevo. (*Customer looks shocked; Beatriz checks again.*) No. Perdón. Están crudas.

Cliente: (*disgusted*) ¿Y el filete también está crudo?

Beatriz: (*reading her notes*) Lo preparan frito en aceite con algo...alguna verdura, creo.

Cliente: No me gusta ni el pollo asado ni el plato vegetariano. Me gustaría la paella.

Beatriz: ¡Excelente! ¿Y para beber?
¿Un refresco?

Cliente: No, gracias.

Beatriz: ¿Tal vez un té frío con limón?

Cliente: No, tampoco. Nada, gracias.

Beatriz: Muy bien. (*walks away then returns*) Perdone. ¿Qué pidió?

Cliente: ¡La PAELLA!

También se dice

España Beatriz recomienda las chuletas de cerdo. En otros países la carne de cerdo es:

- **México, Cuba** el puerco
- **Chile, Ecuador, Perú** el chancho
- **Venezuela** el cochino
- **El Salvador** el cuche

Continuará... p. 291

10 Comprensión del episodio En el restaurante

Escuchar
Leer



Empareja la descripción con la persona.

1. Quiere saber cómo preparan las chuletas de cerdo.
2. No le gusta ni el pollo asado ni el plato vegetariano.
3. Hace la pregunta, «¿Nadie trabaja aquí?»
4. Dice que las chuletas están crudas.
5. No comprende bien lo que escribió.
6. Dice que no hay ninguna especialidad.
7. Pide la paella.
8. No pide nada para beber.



Cliente



Beatriz

11 Una investigación

Hablar
Escribir



Alguien se llevó una receta secreta del chef Vicente. Contesta las preguntas del detective desde la perspectiva del chef. Usa palabras negativas.

modelo: ¿Alguien trabaja aquí toda la noche?
No, **nadie** trabaja aquí toda la noche.

1. ¿Las ventanas siempre están abiertas por la noche?
2. ¿Hay algún perro aquí?
3. ¿Algo especial pasó en el restaurante anoche?
4. ¿Alguien habló con usted en la cocina?
5. ¿Usted vio a alguien nervioso?
6. ¿Tiene usted alguna pregunta para mí?

12 Los restaurantes

Hablar



Hablen de tres restaurantes de su comunidad. ¿Cuál prefieres? Usen palabras afirmativas y negativas.

A Me encanta comer en El Arco. Siempre tienen algo delicioso.

B Pues, a nadie de mi familia le gusta comer allí. La comida nunca está caliente.

C A mí tampoco me gusta comer en El Arco. El pollo frito no está bien cocido y tiene un sabor muy...

Expansión

Write down your group's opinion of one of the restaurants and share it with the class. Include at least three affirmative or negative words.

PARA
Y
PIENSA

¿Comprendiste? Escribe lo contrario en español:

1. Voy a pedir **algo** frito.
2. **Nadie** me dio una buena propina.



Get Help Online
ClassZone.com

Presentación de GRAMÁTICA

¡AVANZA!

Goal: Learn how to place two object pronouns in a sentence. Then use both pronouns to talk about food and service. **Actividades 13–16**

 **¿Recuerdas?** Pronoun placement with commands p. 264

English Grammar Connection: When two object pronouns are used in the same sentence in English, the **direct object pronoun** often appears first after the verb, and the **indirect object pronoun** becomes the object of a preposition.

The waiter brings **Elena the bill**. The waiter brings **it to her**.

Double Object Pronouns

Animated Grammar
ClassZone.com

In Spanish, **direct object pronouns** and **indirect object pronouns** appear before the **conjugated verb**. How do you place both in the same sentence?

Here's how: In sentences with both object pronouns, the **indirect object pronoun** comes first.

	<i>indirect object</i> ↘	↙ <i>direct object</i>
La camarera nos trajo el caldo a Juan y a mí .	La camarera nos lo trajo .	
<i>The waitress brought the broth to Juan and me.</i>	<i>The waitress brought it to us.</i>	

When a conjugated verb appears with an **infinitive** or a verb in the **-ndo** form, you can put the **pronouns** before the conjugated verb, or you can *attach* them to the **infinitive** or **-ndo** form.

<i>before</i> ↘	↙		<i>attached</i> ↘	↙
Me los vas a pedir .	or	Vas a pedírmelos .		
Me los estás pidiendo .	or	Estás pidiéndomelos .		

When you attach pronouns, you need to add an **accent** to the stressed vowel.

If both pronouns start with the letter **I**, change the **indirect object pronoun** to **se**.

Le pedí la cuenta al camarero .	le becomes se	Se la pedí.
<i>I asked the waiter for the bill.</i>		<i>I asked him for it.</i>
¿ Les puedes llevar el té a esas mujeres ?	les becomes se	¿Puedes llevá rselo ?
<i>Can you take the tea to those women?</i>		<i>Can you take it to them?</i>

Más práctica

Cuaderno pp. 226–228

Cuaderno para hispanohablantes pp. 227–230

@HomeTutor
Leveled Grammar Practice
ClassZone.com

Práctica de GRAMÁTICA

13 ¿A quién?

Hablar
Escribir



Hay un grupo de siete clientes y el camarero le da instrucciones al asistente. ¿Qué es lo que dice? Sigue el modelo.

modelo: ¿A quién le vamos a servir el gazpacho? / el señor
Vamos a servírselo al señor. (Se lo vamos a servir al señor.)

1. ¿A quién le vamos a servir el entremés? / a todos
2. ¿A quién le vamos a dar la especialidad de la casa? / a la señora
3. ¿A quién le vamos a traer los filetes a la parrilla? / a esos hombres
4. ¿A quién le vamos a traer más servilletas? / al chico
5. ¿A quién le vamos a poner otro tenedor? / a la abuela
6. ¿A quién le vamos a dar la cuenta? / a los padres

14 ¡Sírvaselo! ¿Recuerdas? Pronoun placement with commands p. 264

Hablar
Escribir



Los señores Cruz están dando una fiesta en un restaurante y no están de acuerdo (*they don't agree*). ¿Qué le dicen al camarero?

modelo: la señora / el señor



Camarero ¿Le sirvo el caldo a la señora?

Sra. Cruz Sí, sírvasele.

Sr. Cruz No, no se lo sirva a la señora. Sírvasele al señor.

1. la chica / el chico



2. el chico / la chica



3. los señores / nosotros



4. Sara y Juan / mí



5. ustedes / ellos



6. los jóvenes / las señoras



Expansión

Using double object pronouns, give a command to the waiter for each item as if you were the guest(s).



AUDIO

Pronunciación Las letras h, g y j

We know that the Spanish **h** is silent. To form the sound that approximates the English *h*, Spanish uses the letter **g** (before **e** and **i**) or **j**. Listen and repeat.

h	→	hola	huevo	zanahoria	hervido
g	→	Geraldo	vegetariano	página	gimnasio
j	→	junio	jardín	ajo	mujer

15 ¡No se lo recomiendo!

Escuchar
Escribir



Escucha la conversación y escribe lo que piden la chica y el chico.

Especialidades del día

Entremeses

Ensalada de verduras ✧ Ensalada de huevos
Gazpacho ✧ Tortilla de patatas

Platos principales

Cada plato viene con arroz, patatas o verduras.

Hamburguesas ✧ Pescado Vicente
Pollo a la mexicana ✧ Sándwich de queso



16 ¿Cuándo comemos?

Escribir
Hablar



Comparación cultural

Las horas de comer

¿Cómo varían (vary) los horarios de la comida entre países? En **España**, muchas personas no cenar hasta las 9:00 o las 10:00 de la noche. Comen un desayuno pequeño entre las 7:00 y las 9:00 y un almuerzo grande entre la 1:30 y las 3:30. En **Uruguay** normalmente cenar después de las 8:00. En **El Salvador** cenar más temprano, entre las 6:00 y las 7:00. En los dos países las personas desayunan entre las 7:00 y las 9:00 y almuerzan entre las 12:00 y las 2:00. Generalmente el almuerzo es la comida principal. El almuerzo y la cena pueden durar (*last*) una o dos horas en estos tres países.



Cenando en la Plaza Mayor de Salamanca, España

Compara con tu mundo ¿A qué hora comes el desayuno, el almuerzo y la cena? Compara tu horario con estos países.

Pregúntale a otro(a) estudiante sobre las horas que un camarero en España, Uruguay y El Salvador le sirve las comidas diferentes.

Pistas: servir, dar, traer

A ¿En Uruguay, cuándo te sirve el almuerzo el camarero?

B El camarero me lo sirve a la una. ¿En España, cuándo...?

Más práctica Cuaderno pp. 226–228 Cuaderno para hispanohablantes pp. 227–230



¿Comprendiste? Contesta con pronombres de objeto directo e indirecto.

1. ¿Les vas a servir las chuletas a los señores? No, _____.
2. ¿Me vas a traer el flan? Sí, _____.

Get Help Online
ClassZone.com

Todo junto

¡AVANZA!

Goal: *Show what you know.* Identify the expressions José Luis and his customers use. Then use what you have learned to have a conversation with a waiter and to recommend restaurants. **Actividades 17–21**

Telehistoria completa

@HomeTutor VideoPlus
ClassZone.com

STRATEGIES

Quando lees



Track the change of mind As you read, notice that Beatriz's mind seems to change about the job. What causes this? Do you think the change will be permanent?

Quando escuchas



Compare characters' speech Compare how José Luis (this scene) and Beatriz (Scene 2) talk to customers. Who is more helpful and professional? How do customers respond?



Escena 1 Resumen

El tío Vicente les enseña a Beatriz y a José Luis a trabajar como camareros en su restaurante. Beatriz no lo escucha.



Escena 2 Resumen

Beatriz empieza su nuevo trabajo, pero tiene problemas. Ella está muy desorganizada y hace muchos errores.

Escena 3



José Luis: Aquí están sus filetes. ¡Buen provecho! *(A customer calls to him.)*

Cliente 2: Necesito la cuenta. ¿Me la puede traer, por favor? Tengo prisa.

José Luis nods and goes to table two.

Cliente 3: Por favor, ¿me puede traer el flan? *(to her dinner partner)* ¿Lo compartimos? *(Partner nods.)*

José Luis goes to table seven.

Cliente 4: Perdón. Gracias por atendernos. ¡Eres muy atento, y un camarero excelente!

José Luis smiles. Beatriz approaches.

José Luis: *(quickly)* Beatriz, ésta es la cuenta del señor de la mesa cinco. ¿Se la puedes dar? Y en la mesa dos quieren un flan. ¿Se lo puedes servir?

Beatriz: No quiero trabajar en un restaurante.

José Luis: Ni yo tampoco. Es un trabajo muy difícil.

Beatriz: ¿Qué podemos hacer? *(José Luis reaches into pocket and finds a fifty euro note.)* ¿Alguien te dio una buena propina?

José Luis: Sí... me la dieron unas señoras muy simpáticas de la mesa siete.

A waiter approaches with numerous plates.

Beatriz: *(brightly)* ¿Te podemos ayudar?



VIDEO
DVD



AUDIO

17 *Comprensión de los episodios* En el restaurante

Escuchar
Leer



Completa las oraciones.

1. Un señor necesita la cuenta porque tiene (prisa / hambre).
2. Una señora y su amigo van a compartir (un filete / un flan).
3. Dos señoras le dicen a José Luis que es un (chef / camarero) excelente.
4. Beatriz dice que no quiere trabajar en un (restaurante / cine).
5. Beatriz piensa que alguien le dio una buena (cuenta / propina) a José Luis.
6. Al final Beatriz y José Luis quieren (conocer / ayudar) a otro camarero.

18 *Comprensión de los episodios* ¡Eres muy atento!

Escuchar
Leer



Contesta las preguntas.

1. ¿Por qué están trabajando en un restaurante Beatriz y José Luis?
2. ¿El trabajo de camarera es fácil o difícil para Beatriz?
3. ¿Qué piden algunos de los clientes de Beatriz y José Luis?
4. ¿Qué dicen dos señoras de José Luis?
5. ¿A Beatriz y a José Luis les gusta trabajar en un restaurante?
6. ¿Por qué están contentos al final?

19 ¡Buen provecho!

Hablar



STRATEGY Hablar

Decide the intonations to use Choose each person's intonation (serious, light, factual, uncertain). Vary the intonations in your group. When ready, each person employs his or her chosen intonation. What are the effects?

Ustedes están en un restaurante. Preparen una conversación entre un(a) nuevo(a) camarero(a) y dos clientes que van a pedir un entremés, un plato principal, algo para beber y un postre. Incluyan algunos problemas. Usen un mínimo de diez expresiones del vocabulario nuevo.

modelo: Camarero(a): En qué les puedo servir?

Cliente 1: ¿Cuál es la especialidad de la casa?

Camarero(a): No sé. Un momento... La especialidad para hoy es chuletas hervidas.

Cliente 1: ¿Chuletas hervidas? ¡Qué asco! No me las traiga.

Cliente 2: Tampoco quiero las chuletas. ¿Me puede traer...?

Expansión

Act out your conversation, adding props. The customers should comment on the food and ask for the bill.

20 Integración

Leer
Escuchar
Hablar



Lee la crítica (*review*) en una revista (*magazine*) y escucha otra en la radio. Compara los dos restaurantes, decide en cuál quieres cenar y recomiéndaselo a alguien.

Fuente 1 Revista

El señor Sabor visita...

EL RESTAURANTE LA MADRILEÑA

Llegué a las 20:00 un sábado a este restaurante simple y moderno. Vi que no había nadie allí cenando, pero quería probar sus especialidades. Pedí un gazpacho y un camarero atento me lo trajo rápidamente. Estaba riquísimo y muy diferente. Después pedí el filete a la parrilla con huevo frito porque me lo recomendaron. ¡Estaba excelente! Al final quería algo dulce y pedí la tarta de chocolate, pero no estaba cocida en el centro. Le pregunté al camarero si tenían algún otro postre y me trajo el flan. Tampoco me gustó. Mi recomendación: no pida los postres. Pero las especialidades son deliciosas.

comida:
decoración:
servicio:

= malo = excelente

Fuente 2 Radio



Listen and take notes

- ¿Es bello o feo el restaurante España Antigua?
- ¿Cómo es la comida?
- ¿Cuándo debes ir al restaurante? ¿Por qué?

modelo: El restaurante España Antigua me parece muy interesante. Yo te lo recomiendo. Allí sirven...

21 Un anuncio

Escribir



Prepara un anuncio de radio para tu restaurante favorito (o un restaurante inventado). Incluye información sobre las especialidades, la preparación de la comida y el servicio.

modelo: ¡Visítenos en Super Sports Grill! Nuestro restaurante tiene muchas especialidades deliciosas. Servimos pizza, hamburguesas y espaguetis. Preparamos las hamburguesas con carne molida fresca. Son sabrosísimas.

Writing Criteria	Excellent	Good	Needs Work
Content	You include many details and an excellent range of vocabulary.	You include some details and a fair range of vocabulary.	The details and vocabulary are very limited.
Communication	Most of your ad is organized and easy to follow.	Parts of your ad are organized and easy to follow.	Your ad is disorganized and hard to follow.
Accuracy	Your ad has few mistakes in grammar and vocabulary.	Your ad has some mistakes in grammar and vocabulary.	Your ad has many mistakes in grammar and vocabulary.

Expansión

Post your ads in the classroom. Draw a graph showing the number of times each restaurant was chosen.

Más práctica

Cuaderno pp. 229–230 Cuaderno para hispanohablantes pp. 231–232

**PARA
Y
PIENSA**

¿Comprendiste? Da tres frases que puedes usar y tres preguntas que puedes hacer si eres cliente en un restaurante.



Get Help Online
ClassZone.com

Lectura cultural

¡AVANZA!

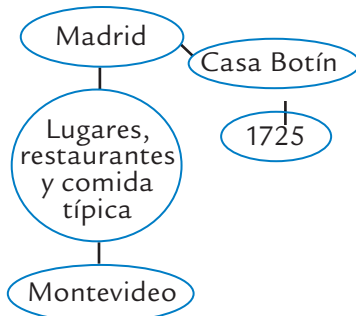
Goal: Read about and compare some local foods and traditional dishes in Madrid and Montevideo. Then discuss the traditional dishes that you eat where you live.

Comparación cultural



STRATEGY Leer

Use a mind map for comparisons Draw a mind map with connecting circles and lines to provide all the facts about the traditional restaurants and foods found in Madrid and Montevideo.



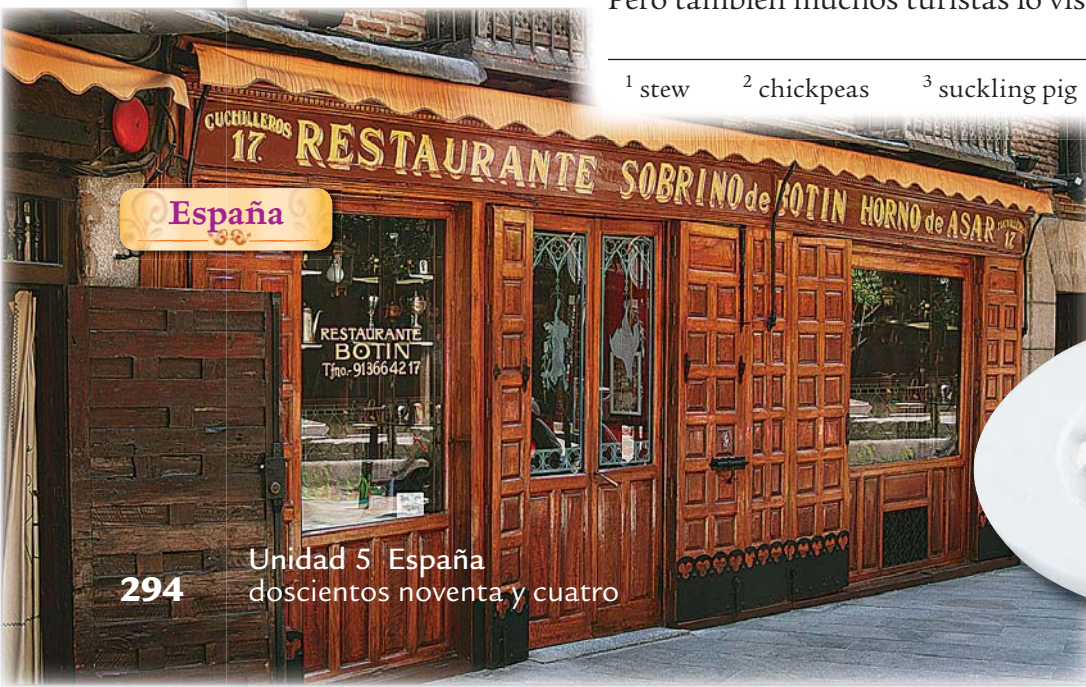
Dos tradiciones culinarias

El cocido madrileño es la comida más típica de Madrid. Este guiso¹ es de garbanzos,² diferentes verduras y carnes. Se hierva en agua y se sirve en tres platos separados, o vuelcos: la sopa, las verduras con los garbanzos, y la carne. Estos platos forman la base del típico menú madrileño. El mejor lugar para probar un menú madrileño es el restaurante Sobrino de Botín. Este restaurante se abrió en el año 1725. Está en un edificio del año 1590 y queda en un barrio histórico, en la calle de los Cuchilleros, cerca de la Plaza Mayor. Según el *Libro Guinness de los récords*, la Casa Botín, como también se conoce, es el restaurante más antiguo del mundo. En la Casa Botín sirven platos tradicionales de carne como el cochinillo³ asado y el cordero⁴ asado. Es un restaurante favorito de muchos españoles. Pero también muchos turistas lo visitan todos los días.

¹ stew ² chickpeas ³ suckling pig ⁴ lamb

El restaurante madrileño Sobrino de Botín

El cordero asado con verduras, un plato típico madrileño



Uruguay

Un restaurante en Colonia del Sacramento, una ciudad en la costa de Uruguay



La carne, el pescado y los mariscos⁵ son los alimentos⁶ básicos de la región donde queda Montevideo. La parrillada (carne asada en una parrilla) es el plato de carne tradicional de la región. Como⁷ Montevideo queda en la costa, el pescado y los mariscos siempre están muy accesibles y son, por eso⁸, los otros alimentos básicos. Un lugar muy especial para ir a comer parrilladas, pescado y mariscos en Montevideo es el Mercado del Puerto. El Mercado del Puerto se construyó en 1868. Es grande y muy bello: está hecho de metal, de piedra y de vidrio⁹. Generalmente, la gente va al Mercado del Puerto para almorzar, no para cenar; muy pocos restaurantes están abiertos para la cena.



Un plato con tomate y mariscos

⁵ shellfish ⁶ foods ⁷ Since ⁸ por... therefore ⁹ glass

PARA Y PIENSA

¿Comprendiste?

1. ¿Cuál es una especialidad de Madrid?
2. ¿En qué restaurante de Madrid puedes ir a comer platos madrileños?
3. ¿Cuáles son dos productos que comen mucho en Montevideo?
4. ¿Cuándo construyeron el Mercado del Puerto?
5. ¿Cuál es una comida básica de España y Uruguay?

¿Y tú?

¿Qué platos o comidas tradicionales hay en la región donde vives?

Proyectos culturales

Comparación cultural

Comida en España y El Salvador

¿Cómo puede la comida representar el estilo de vida (lifestyle) de una cultura? Las tapas de **España** son pequeños platos individuales. Su presentación tiene tanta importancia como su sabor y generalmente se sirven en restaurantes. Los españoles comen tapas entre (*between*) comidas. En **El Salvador**, las tortillas son pequeñas y hechas de maíz (*corn*) o harina (*flour*). Los salvadoreños las comen diariamente (*daily*), generalmente en casa. Las sirven para acompañar una comida o las usan como ingrediente de un plato principal.

Proyecto 1 Tapas

España Los ingredientes de esta **tapa** son muy típicos de la cocina (*cuisine*) española. Es fácil hacer esta receta en casa.

Ingredientes para Pan con tomate, ajo y jamón

Pan tostado
Ajo
Tomate picado (*chopped*)
Aceite de oliva
Jamón

Instrucciones

1. Frota (*rub*) el pan tostado, todavía caliente, con el ajo y pon el tomate encima.
2. Unta (*brush*) el pan y tomate con aceite de oliva.
3. Pon una tajada (*slice*) de jamón encima.



Proyecto 2 Sincronizadas

El Salvador ¿Qué obtienes si añades queso y jamón a dos tortillas? ¡Obtienes **sincronizadas**!

Ingredientes para Sincronizadas

2 tortillas
 $\frac{1}{4}$ * taza de queso blanco, cheddar o mozzarella, rallado (*grated*)
1 tajada de jamón

Instrucciones

1. Pon el queso rallado y el jamón en una tortilla.
2. Pon otra tortilla encima y ponlas en una sartén (*pan*) sin aceite.
3. Cocina las tortillas hasta derretir (*melt*) el queso.
4. Si quieres, puedes añadir ingredientes adicionales encima de la sincronizada como salsa, frijoles o guacamole.

* un cuarto de



En tu comunidad

Visita un supermercado en tu comunidad para ver si vende comidas típicas de países hispanohablantes. ¿Cuáles son? ¿En qué idiomas están las etiquetas (*labels*)?

Vocabulario

Phrases used in Restaurants

Ordering

¿Cuál es la especialidad de la casa?	What is the specialty of the house?
¿Me puede traer...?	Can you bring me...?
Y para comer (beber)...	And to eat (drink)...
¡Buen provecho!	Enjoy!

Compliments

¡Excelente!	Excellent!
Muy amable.	Very kind.
Muy atento(a).	Very attentive.
Gracias por atenderme.	Thank you for your service.

Dessert Places

la heladería	ice cream shop
la pastelería	pastry shop

Setting the Table

la cuchara	spoon
el cuchillo	knife
la servilleta	napkin
el tenedor	fork
el vaso	glass

Restaurant Dishes

el caldo	broth	el gazpacho	cold tomato soup
la chuleta de cerdo	pork chop	la paella	traditional Spanish rice dish
el entremés	appetizer	el plato vegetariano	vegetarian dish
los espaguetis	spaghetti	el pollo asado	roasted chicken
la especialidad	specialty	la tarta de chocolate	chocolate cake
el filete a la parrilla	grilled steak	el té	tea
el flan	custard		

Food Preparation

batido(a)	beaten
cocido(a)	cooked
crudo(a)	raw
frito(a)	fried
hervido(a)	boiled
mezclado(a)	mixed
molido(a)	ground

Gramática

Affirmative and Negative Words

Indefinite words refer to non-specific people, things, or situations and can be **affirmative** or **negative**.

Affirmative Words	Negative Words
algo something	nada nothing
alguien someone	nadie no one
algún / alguno(a) some	ningún / ninguno(a) none, not any
o... o either... or	ni... ni neither... nor
siempre always	nunca never
también also	tampoco neither, either

Double Object Pronouns

In sentences with both object pronouns, the **indirect object pronoun** comes first.

indirect object → → direct object
La camarera **nos lo** trajo.
The waitress brought **it** to **us**.

You can put the **pronouns** before the conjugated verb or attach them to the **infinitive** or **-ndo** form.

→ → before attached → →
Me los vas a pedir. or Vas a **pedírmelos**.

Repaso de la lección

¡LLEGADA!

@HomeTutor
ClassZone.com

Now you can

- order meals in a restaurant
- talk about meals and dishes
- describe food and service

Using

- affirmative and negative words
- double object pronouns

To review

- double object pronouns, p. 288



1 Listen and understand

Escucha lo que dice la camarera en un restaurante y escoge la respuesta lógica.

- a.** Sí, me gustaría la especialidad de la casa.

b. Me gustaría agua por favor.
- a.** ¡Excelente! Tráigamelos, por favor.

b. ¡Buen provecho!
- a.** ¿Me puede traer una cuchara, por favor?

b. ¿Me puede traer un tenedor, por favor?
- a.** Gracias. Sí, tráigamelos, por favor.

b. ¡Qué sabroso! Parece muy rico.
- a.** ¿Cuál es la especialidad de la casa?

b. Sí, un té por favor, y dígame, ¿qué hay de postre?
- a.** ¡Qué rico! Sí, tráigamela, por favor.

b. ¡Qué sabroso! Sí, tráigaselos, por favor.
- a.** ¿Me lo puede traer, por favor?

b. Gracias por atenderme.

To review

- affirmative and negative words, p. 283

2 Describe food and service

Este restaurante tiene muchos problemas pero hay soluciones. Cambia las oraciones para solucionar los problemas.

modelo: No hay ni flan ni tarta.
Hay flan tarta.

- | | |
|--|---|
| 1. Nadie nos dice «buenas tardes» cuando entramos. | 5. Nunca hay ningún entremés sabroso. |
| 2. Nunca hay servilletas en la mesa. | 6. Tampoco están frescas las ensaladas. |
| 3. El pollo asado siempre está crudo. | 7. Siempre sirven el caldo frío. |
| 4. No hay nada bonito sobre la mesa. | 8. Algunos clientes salen enojados. |

To review

- double object pronouns, p. 288

3 Talk about meals and dishes

Hay un nuevo camarero y no sabe cómo servirles a los clientes. Contesta sus preguntas lógicamente con **sí** o **no** y dile qué debe hacer.

1. Ustedes piden el postre. ¿Les sirvo los espaguetis?
2. La niña quiere sopa. ¿Le sirvo el gazpacho?
3. Usted tiene ganas de comer comida cruda. ¿Le traigo una ensalada?
4. El joven busca un plato vegetariano. ¿Le doy el filete a la parrilla?
5. Al señor le encanta el postre. ¿Le traigo el flan?
6. Usted prefiere platos con arroz. ¿Le sirvo la paella?

A Ustedes quieren un entremés. ¿Les sirvo el caldo?

Ustedes quieren postre. ¿Les sirvo el caldo?

B Sí, sírvanoslo.

No **nos lo** sirva.

To review

- double object pronouns, p. 288

4 Talk about meals and dishes

Estas personas necesitan algo para poder comer. Completa las oraciones con el objeto que necesitan y los pronombres apropiados.

modelo: La señora necesita ____ para servir el flan. Su hijo ____ da.
La señora necesita **platos** para servir el flan. Su hijo **se los** da.

1. Yo necesito ____ para comer el caldo. El camarero ____ trae.
2. ¿Necesitas ____ para limpiarte las manos? La camarera ____ da.
3. Los niños necesitan ____ para beber su leche. Su padre ____ trae.
4. Usted necesita ____ para cortar las chuletas de cerdo. Yo ____ doy.
5. Nosotros necesitamos ____ para comer los espaguetis. Nuestra amiga ____ va a traer.

To review

- El Greco, p. 251
- Comparación cultural, pp. 284, 290
- Lectura cultural, pp. 294–295

5 Spain, El Salvador, and Uruguay**Comparación cultural**

Contesta estas preguntas culturales.

1. ¿De dónde era el artista «El Greco»? ¿Dónde vivió por muchos años?
2. ¿Dónde estudió la artista María Blanchard?
3. Generalmente, ¿cuándo cenan los españoles, los uruguayos y los salvadoreños?
4. ¿Dónde está la Casa Botín? ¿Por qué es especial?

Comparación cultural



¡Qué delicioso!



Lectura y escritura



- 1 Leer** Every country has its own typical foods. Read the descriptions of different foods by Danilo, Juan, and Saskia.
- 2 Escribir** Write a brief paragraph on a typical dish of your country. You may include a recipe or just talk about a special dish and how it is prepared. Use the three descriptions as models.

STRATEGY Escribir

Gather all the details Use a pyramid like the one shown to gather all the necessary details for your paragraph about food.

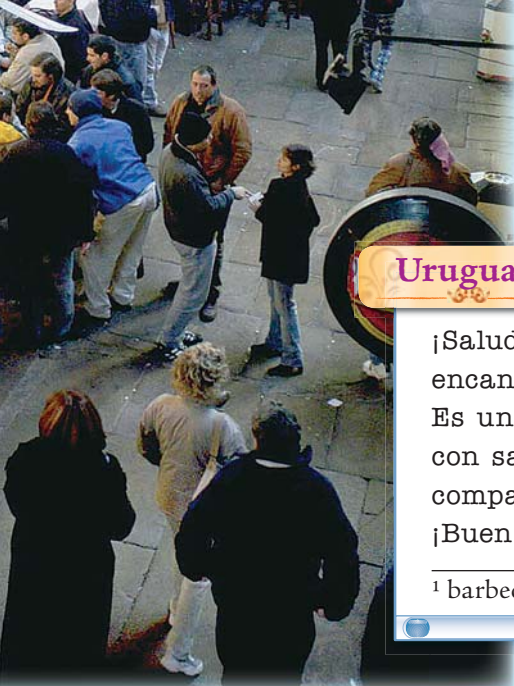


- Step 1** At the top, write the name of the food or dish (example: spaghetti). Below that, write the ingredients, then how to prepare it, and finally any interesting facts about it.
- Step 2** Use the information in the pyramid to help you write the paragraph. Check your writing by yourself or with help from a friend. Make final additions and corrections.

Compara con tu mundo

Use the paragraph you wrote about a typical food and compare that dish to the typical dish described by Danilo, Juan, or Saskia. In what ways are they alike? In what ways are they different?

Cuaderno pp. 243–245 Cuaderno para hispanohablantes pp. 243–245



Uruguay

Danilo

¡Saludos desde Montevideo! Yo me llamo Danilo. Me encanta comer asado¹ con amigos en un buen restaurante. Es un plato simple pero sabroso de carne sazonada² con sal, pimienta y vinagre. Después del asado, todos compartimos un mate, una bebida caliente de hierbas³. ¡Buen provecho!

¹ barbecue ² seasoned ³ herbs

El Salvador

Juan



¡HOLA! ME LLAMO JUAN Y SOY DE EL SALVADOR. AQUÍ COMEMOS MUCHAS TORTILLAS DE MAÍZ⁴. A VECES LAS COMEMOS SOLAS PERO MUCHAS VECES LAS RELLENAMOS⁵ CON CARNE, FRIJOLES Y QUESO. ENTONCES SE LLAMAN PUPUSAS. LAS COMEMOS CON CURTIDO, QUE ES REPOLLO⁶, ZANAHORIA Y CEBOLLA EN VINAGRE SALADO. ¡MMMM, QUÉ RICAS!

⁴ corn ⁵ stuff ⁶ cabbage

España

Saskia

¡Qué tal! Soy Saskia y vivo en Valencia. Me parece que la comida más rica de España es la paella. Para hacerla, voy al mercado y compro ingredientes como pollo, tomate, arroz y muchos mariscos⁷ fresquísimos. Los domingos me gusta preparar una paella grande. La llevo a la playa y se la sirvo a toda mi familia. ¡Nos encanta!

⁷ seafood





EL DESAFÍO

El desafío de hoy tiene dos partes. En la primera parte, una persona de cada equipo debe preparar una mesa para cuatro personas. El equipo que lleva todo en menos tiempo, gana. En la segunda parte, la otra persona debe probar varios platos de comida y decir qué son.

Antes del video

1. Mira la foto y di dónde piensas que está. ¿Qué piensas que Raúl va a hacer?



2. Describe lo que hace Carlos. Compáralo con Raúl.



3. ¿Qué comida piensas que tiene que probar Mónica?



El grupo llega al primer desafío.



Mira el video: Toma apuntes

- Describe lo que pasa con Raúl.
- Escribe cómo es Carlos.
- Escribe lo que prueba Marta.
- Escribe lo que prueba Mónica.
- ¿Quién prueba la fresa con mostaza y sal?
- Escribe los diferentes tipos de sabores que escuchas.

Después del video

1. ¿Qué equipo ganó este primer desafío?
2. ¿Quién pensabas que iba a ganar la primera parte del desafío? ¿Y la segunda parte?
3. ¿Por qué tenía Luis que ganar la segunda parte del desafío?
4. ¿Cuál es tu opinión de Marta? ¿Piensas que su equipo puede ganar?

@HomeTutor VideoPlus
ClassZone.com



Repaso inclusivo

Options for Review

1 Listen, understand, and compare

Escuchar



Listen to this conversation between a brother and sister in a supermarket in Spain and then answer the following questions.

1. ¿Qué quiere servir Ignacio en la fiesta?
2. ¿Qué compran Carmen y Ignacio para la ensalada?
3. ¿Cuántos pollos compran?
4. ¿Qué quiere servir Carmen para el postre? ¿Por qué?
5. ¿Qué postres van a servir en la fiesta?

What would you buy if you were preparing for a party? Compare with what Carmen and Ignacio purchase.

2 Host your own cooking show

Hablar

You are the star of a cooking show. Decide on a dish to make for your audience and then present your show. The show should teach your audience how to prepare the specialty that you have selected. Use **ustedes** commands when telling your audience what to do.

3 Open a restaurant

Hablar
Escribir

Role-play a conversation between two friends who are going to open a restaurant. Choose a name and location for your restaurant. Discuss the foods you will serve and hours you will be open. Also talk about the furniture, utensils, and waitstaff you will need. Try to use as many object pronouns as possible to avoid repeating the same nouns over and over. Then design a menu listing some of your specialties in each category: appetizers, main course, dessert, and beverages.

4 Prepare for a camping trip

Hablar



Your class is going on a three-day trip to a wilderness camp. In groups of four or more, come up with a list of food, clothing, and other supplies that you will need to bring. Then divide your group in half and discuss what each half of the group will need to do in order to prepare for the trip. Use **ustedes** commands to tell the other half of your group what to do.

5 Write a restaurant guide

Escribir



Create a guide that includes reviews of four to five restaurants in your area. Describe each restaurant and some of its specialties. Be sure to mention each restaurant's location and price range. Use the preterite and imperfect to describe a past experience at each restaurant. Give each restaurant a rating, such as a number of stars or grade (1–10). Conclude your reviews with a suggestion to your reader, using an **usted** command.

6 Run an auction

Hablar



Your class is going to hold an auction to raise money for a class trip. Each member of your group should think of three to five items to include in your auction and then draw a picture of each item on a separate sheet of paper. Choose one person in your group to be the auctioneer, who will hold up each item one by one and describe it. As bidders, take turns offering different amounts of money (**Le doy cinco dólares, Le doy diez dólares,...**). The auctioneer will declare an item as sold (**¡Vendido(a)!**) and give it to the winner, confirming the final price (**Se lo (la) doy a usted por veinte dólares**).

7 Take a survey

Leer
Escribir
Hablar



The survey below is about students' activities and preferences. Answer each question with a complete sentence. Then compare your answers in a group with other classmates. Compile your results in a graph or chart and share your information with the class.

Las preferencias de los estudiantes

1. ¿Qué es algo que te gusta comprar en el centro comercial?
2. ¿Tienes alguna comida favorita? ¿Qué?
3. ¿Practicas algún deporte?
4. ¿Tocas algún instrumento?
5. ¿Cuál es alguna película que te gusta?
6. ¿Quién es alguien que te ayuda con la tarea?
7. ¿Hay algún color que prefieres?
8. ¿Quién es alguien famoso que quieres conocer?
9. ¿Qué es algo que haces después de las clases?
10. ¿Vas a algún lugar especial para pasar un rato con los amigos?

