

NAVIDAD Y AÑO NUEVO EN LATINOAMÉRICA: VERANO EN EL CLIMA, INVIERNO EN LA MESA

COMPRENSIÓN GENERAL

EJERCICIO #1

Mira el video y decide si esta información es verdadera (V), falsa (F) o no mencionada (NM).

Watch the video and decide whether this information is true, false, or not mentioned.



- | | |
|---|---|
| 1. Las comidas navideñas latinoamericanas suelen ser muy livianas debido al clima cálido. | 1. Latin American Christmas meals are usually very light due to the warm weather. |
| 2. El vitel toné es un plato originario de México. | 2. Vitel toné is a dish originally from Mexico. |
| 3. El pan de Pascua chileno se consume a menudo junto con cola de mono. | 3. Chilean pan de Pascua is often consumed together with cola de mono. |
| 4. En México es común encontrar una mezcla de recetas locales y europeas en las fiestas. | 4. In Mexico it is common to find a mix of local and European recipes during the holidays. |
| 5. La gente local suele cuestionar la incoherencia entre el clima y los platos de invierno. | 5. Local people often question the inconsistency between the climate and winter-style dishes. |



COMPRENSIÓN ESPECÍFICA

EJERCICIO #2

Mira el video y responde las siguientes preguntas.

Watch the video and answer the following questions.

- | | |
|--|---|
| 1. ¿Qué sorprende de las celebraciones de Navidad y Año Nuevo en América Latina? | 1. What is surprising about Christmas and New Year celebrations in Latin America? |
| 2. ¿Por qué ocurre eso? | 2. Why does that happen? |
| 3. ¿Qué comidas son un claro ejemplo de eso? | 3. Which foods clearly illustrate this? |
| 4. ¿Qué características tiene el menú festivo en México y Centroamérica? | 4. What characteristics does the festive menu in Mexico and Central America have? |
| 5. ¿Qué estrategias utilizan algunas familias para sobrellevar el calor? | 5. What strategies do families use to cope with the heat? |

EJERCICIO #3A **(OPCIONAL)**

Si puedes, transcribe la historia o una parte de la misma, palabra por palabra.

If you can, write out the story, or part of it, word for word.



EJERCICIO #3B

Escucha y completa los espacios con las palabras que escuchas.

Listen and fill in the gaps with the words you hear.

En muchos países de América Latina, las comidas típicas de Navidad y Año Nuevo son muy calóricas, aunque las fiestas se celebran (1) _____. Esta situación se explica por la influencia de inmigrantes europeos que mantuvieron recetas pensadas para inviernos fríos. Esos platos se volvieron símbolos de celebración, incluso si el clima no los requiere.

Un ejemplo clásico es el vitel toné en Argentina. Se prepara con láminas de carne de ternera servidas frías y cubiertas con una salsa cremosa de atún, mayonesa, anchoas y (2) _____. Su origen está en el vitello tonnato italiano, que fue reinterpretado en el Cono Sur. El resultado es un plato (3) _____, consumido cuando las temperaturas pueden llegar a 30 °C (86°F).

Algo parecido ocurre con el pan dulce y los panes tipo panettone. Son panes esponjosos hechos con harina, manteca, azúcar y huevos, rellenos de frutas confitadas y frutos secos. En Chile, el pan de Pascua cumple una función similar: es un pan aromático y denso, cargado de especias, que (4) _____ de la bebida llamada cola de mono. Tanto el pan como la bebida son calóricos y se consumen en noches que pueden ser cálidas.

En México y Centroamérica, el menú festivo mezcla recetas locales y (5) _____. Los tamales, el pavo al horno, las ensaladas con mayonesa y postres como el arroz con leche son habituales. Estos platos requieren (6) _____ y contienen bastante grasa, características típicas de (7) _____ europeas. Sin embargo, en ciudades donde diciembre es templado o caluroso, estos menús siguen considerándose lo normal.

Culturalmente, casi nadie cuestiona esta (8) _____. La tradición pesa más que la lógica del clima. Muchas familias cenan tarde, usan ventiladores o guardan parte de la comida para consumirla fría al día siguiente. Lo que no se negocia es la presencia de estos (9) _____, que funcionan como un (10) _____ entre el pasado europeo y el presente latinoamericano, creando un caso curioso: celebraciones de verano con comida pensada para el invierno.



EJERCICIO #4

Resume la historia completando las siguientes frases.

Summarize the story by completing the following phrases.

1. En muchos países de América Latina ...
2. Esto se debe a ...
3. Algunos ejemplos de ...
4. En México y Centroamérica ...
5. Casi nadie cuestiona ...
6. Para sobrellevar el calor ...

1. In many Latin American countries ...
2. This is due to ...
3. Some examples of ...
4. In Mexico and Central America ...
5. Hardly anyone questions ...
6. To cope with the heat ...



RESPUESTAS

EJERCICIO #1

1.F 2.F 3.V 4.V 5.F

EJERCICIO #2

- | | |
|--|--|
| 1. Sorprende que se consuman comidas muy calóricas a pesar de que las fiestas ocurren en pleno verano. | 1. It is surprising that people eat very caloric dishes even though the holidays take place in the middle of summer. |
| 2. Esto ocurre porque los inmigrantes europeos mantuvieron sus recetas invernales en América Latina. | 2. This happens because European immigrants kept their winter recipes in Latin America. |
| 3. El vitel toné, el pan dulce, el pan de Pascua chileno y la cola de mono son ejemplos claros. | 3. Vitel toné, pan dulce, Chilean pan de Pascua, and cola de mono are clear examples. |
| 4. El menú combina recetas locales con herencia europea, incluye tamales, pavo al horno, ensaladas con mayonesa y postres como arroz con leche o flan. | 4. The festive menu mixes local recipes with European influence, including tamales, roasted turkey, mayonnaise-based salads, and desserts like rice pudding or flan. |
| 5. Algunas familias cenan tarde, usan ventiladores, beben líquidos fríos o guardan comida para comerla fría al día siguiente. | 5. Some families eat late, use fans, drink cold beverages, or save food to eat it cold the next day. |

EJERCICIO #3A & 3B

En muchos países de América Latina, las comidas típicas de Navidad y Año Nuevo son muy calóricas, aunque las fiestas se celebran **(1) en pleno verano**. Esta situación se explica por la influencia de inmigrantes europeos que mantuvieron recetas pensadas para inviernos fríos. Esos platos se volvieron símbolos de celebración, incluso si el clima no los requiere.

Un ejemplo clásico es el vitel toné en Argentina. Se prepara con láminas de carne de ternera servidas frías y cubiertas con una salsa cremosa de atún, mayonesa, anchoas y **(2) alcaparras**. Su origen está en el vitello tonnato italiano, que fue reinterpretado en el Cono Sur. El resultado es un plato **(3) graso y contundente**, consumido cuando las temperaturas pueden llegar a 30 °C (86°F).

Algo parecido ocurre con el pan dulce y los panes tipo panettone. Son panes esponjosos hechos con harina, manteca, azúcar y huevos, rellenos de frutas confitadas y frutos secos. En Chile, el pan de Pascua cumple una función similar: es un pan aromático y denso, cargado de especias, que **(4) suele acompañarse** de la bebida llamada cola de mono. Tanto el pan como la bebida son calóricos y se consumen en noches que pueden ser cálidas.

En México y Centroamérica, el menú festivo mezcla recetas locales y **(5) herencia europea**. Los tamales, el pavo al horno, las ensaladas con mayonesa y postres como el arroz con leche son habituales. Estos platos requieren **(6) largas cocciones** y contienen bastante grasa, características típicas de **(7) comidas invernales** europeas. Sin embargo, en ciudades donde diciembre es templado o caluroso, estos menús siguen considerándose lo normal.

Culturalmente, casi nadie cuestiona esta **(8) incoherencia térmica**. La tradición pesa más que la lógica del clima. Muchas familias cenan tarde, usan ventiladores o guardan parte de la comida para consumirla fría al día siguiente. Lo que no se negocia es la presencia de estos **(9) platos hipercalóricos**, que funcionan como un **(10) puente emocional** entre el pasado europeo y el presente latinoamericano, creando un caso curioso: celebraciones de verano con comida pensada para el invierno.



EJERCICIO #4

1. **En muchos países de América Latina** las comidas navideñas siguen siendo muy calóricas aunque las fiestas ocurren en pleno verano.
2. **Esto se debe a** la influencia de inmigrantes europeos que mantuvieron recetas pensadas para el invierno.
3. **Algunos ejemplos de** estos platos son el vitel toné, el pan dulce, el pan de Pascua chileno y la cola de mono.
4. **En México y Centroamérica** el menú mezcla tradiciones locales con herencia europea, como tamales, pavo, ensaladas con mayonesa y postres dulces.
5. **Casi nadie cuestiona** la incoherencia entre el clima caluroso y la comida de invierno, porque pesa más la tradición.
6. **Para sobrellevar el calor** muchas familias cenan tarde, usan ventiladores, beben líquidos fríos o guardan comida para comerla fría luego.

1. **In many Latin American countries** Christmas meals remain very caloric even though the holidays take place in the middle of summer.
2. **This is due to** the influence of European immigrants who preserved winter-style recipes.
3. **Some examples of** these dishes are vitel toné, pan dulce, Chilean pan de Pascua, and cola de mono.
4. **In Mexico and Central America** the menu mixes local traditions with European heritage, including tamales, turkey, mayonnaise-based salads, and sweet desserts.
5. **Hardly anyone questions** the inconsistency between the hot weather and winter food because tradition matters more.
6. **To cope with the heat** many families eat late, use fans, drink cold beverages, or save food to eat it chilled later.



TRANSCRIPCIÓN Y VOCABULARIO

Transcript and side-by-side translation.

En muchos países de América Latina, las comidas típicas de Navidad y Año Nuevo son muy calóricas, aunque las fiestas se celebran en pleno verano. Esta situación se explica por la influencia de inmigrantes europeos que mantuvieron recetas pensadas para inviernos fríos. Esos platos se volvieron símbolos de celebración, incluso si el clima no los requiere.

Un ejemplo clásico es el vitel toné en Argentina. Se prepara con láminas de carne de ternera servidas frías y cubiertas con una salsa cremosa de atún, mayonesa, anchoas y alcaparras. Su origen está en el vitello tonnato italiano, que fue reinterpretado en el Cono Sur. El resultado es un plato graso y contundente, consumido cuando las temperaturas pueden llegar a 30 °C.

Algo parecido ocurre con el pan dulce y los panes tipo panettone. Son panes esponjosos hechos con harina, manteca, azúcar y huevos, rellenos de frutas confitadas y frutos secos. En Chile, el pan de Pascua cumple una función similar: es un pan aromático y denso, cargado de especias, que suele acompañarse de la bebida llamada cola de mono. Tanto el pan como la bebida son calóricos y se consumen en noches cálidas.

In many Latin American countries, typical Christmas and New Year meals are very caloric, even though the holidays take place in the middle of summer. This situation is explained by the influence of European immigrants who kept recipes meant for cold winters. These dishes became symbols of celebration, even if the climate does not require them.

A classic example is vitel toné in Argentina. It is prepared with slices of veal served cold and covered with a creamy sauce made of tuna, mayonnaise, anchovies and capers. Its origin lies in the Italian vitello tonnato, which was reinterpreted in the Southern Cone. The result is a heavy, fatty dish consumed when temperatures can reach 30 °C (86°F)

Something similar happens with pan dulce and panettone-style breads. They are fluffy breads made with flour, butter, sugar and eggs, filled with candied fruit and nuts. In Chile, pan de Pascua plays a similar role: it is a dense, aromatic bread full of spices that is usually accompanied by the drink known as cola de mono. Both the bread and the drink are caloric and are eaten on warm nights.

En México y Centroamérica, el menú festivo mezcla recetas locales y herencia europea. Los tamales, el pavo al horno, las ensaladas con mayonesa y postres como el arroz con leche son habituales. Estos platos requieren largas cocciones y contienen bastante grasa, características típicas de comidas invernales europeas. Sin embargo, en ciudades donde diciembre es templado o caluroso, estos menús siguen considerándose lo normal.

Culturalmente, casi nadie cuestiona esta incoherencia térmica. La tradición pesa más que la lógica del clima. Muchas familias cenan tarde, usan ventiladores o guardan parte de la comida para consumirla fría al día siguiente. Lo que no se negocia es la presencia de estos platos hipercalóricos, que funcionan como un puente emocional entre el pasado europeo y el presente latinoamericano, creando un caso curioso: celebraciones de verano con comida pensada para el invierno.

In Mexico and Central America, the holiday menu mixes local recipes with European heritage. Tamales, roasted turkey, salads with mayonnaise and desserts like rice pudding are common. These dishes require long cooking times and contain a lot of fat, characteristics typical of European winter foods. However, in cities where December is mild or hot, these menus are still considered normal.

Culturally, almost no one questions this thermal inconsistency. Tradition outweighs climate logic. Many families eat late, use fans or save part of the food to eat it cold the next day. What does not change is the presence of these high-calorie dishes, which act as an emotional bridge between the European past and the Latin American present, creating a curious case: summer celebrations with food designed for winter.