

**Sabor del mundo hispano**  
**Gastronomía [CHALLENGING]**  
**Answers (below activities)**

***Mercado de pescado, La Coruña, Galicia***

- A. Explica en inglés por qué se dice que todo el pescado que se vende en este mercado **es** fresco en vez de **está fresco**.

---

---

***San Sebastián, el País Vasco***

- A. Ya sabes lo que es una tortilla en México, ¿no? En inglés o español, explica la diferencia entre una tortilla en México y una tortilla en España.

---

---

***Antigua, Guatemala***

- A. **Conexiones** En muchas comunidades en Estados Unidos hay un mercado al aire libre en una calle, un parque o un campo municipal. Por lo general estos mercados están abiertos los sábados o los domingos. Si hay tal mercado cerca de donde tú vives, descríbelo. ¿Qué se vende en el mercado?

---

---

---

---

### ***Tapas, San Sebastián***

A. Hoy en día las tapas son muy apreciadas también en Estados Unidos. ¿Has visto tapas donde tú vives? Explica por qué crees que son o no son populares donde tú vives.

---

---

### ***Una charcutería en Valencia***

A. ¿Qué opinas? ¿Puedes usar muchos embutidos o fiambres para preparar tapas? ¿Por qué?

---

---

B. Contesta.

1. En inglés, explica los distintos pasos necesarios para preparar el jamón serrano.

---

---

2. Hay un tipo de jamón italiano que no es idéntico al jamón serrano o ibérico pero que se parece bastante. ¿Cuál es? ¿Cómo se llama? Se usa la palabra italiana en inglés también.

---

## Sabor del mundo hispano

### Gastronomía [CHALLENGING]

#### Answers

##### ***Mercado de pescado, La Coruña, Galicia***

- A. *Answers will vary but may include:* The difference between **es fresco** and **está fresco** is a matter of degree. **Es fresco** means it is extremely fresh—for example a fruit that has just been picked or a fish that has just been caught. **Está fresco** means that something is still considered fresh, but it has not just been picked or caught.

##### ***San Sebastián, el País Vasco***

- A. *Answers will vary.*

##### ***Antigua, Guatemala***

- A. *Answers will vary.*

##### ***Tapas, San Sebastián***

- A. *Answers will vary.*

##### ***Una charcutería en Valencia***

- A. *Answers will vary.*

- B. 1. The meat is salted for several days and then it is washed and left to cure naturally for months or even years.
2. prosciutto