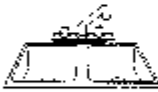


Repaso

Horizontal



1. _____ el _____ de oliva
5. Turn on.
7. Nos encantan las frutas y las verduras _____.
8. El agua ya _____. Echa el arroz.
10. Según la receta, se añade una _____ de vinagre.
12. Me encanta la paella, especialmente los _____.



16. _____ el _____
17. _____ (tú) los huevos bien antes de freírlos.



18. _____ la _____
19. No te _____ de apagar el fuego.
20. Se puede freír en la _____.
21. Esta receta tiene muchos _____.



5. La comida es _____.
6. _____ (tú) la salsa y dime si necesita más sal.
9. Se sirve el bistec con papas _____.
10. No se puede preparar la carne porque está todavía _____.
11. Saca el queso del _____.
12. Calienta la comida en el _____.
13. Enciende el fuego y _____ el caldo.
14. Pon el plato en el _____ y déjalo por dos horas.
15. Corta el ajo en _____ pequeños.

Vertical

2. No _____ (tú) el aceite. Lo vas a necesitar.
3. No _____ (tú) el ajo con ese cuchillo.
4. No _____ (tú) las papas todavía.

A ver si recuerdas...**Me encanta comer**

Your teacher is taking a survey on what your classmates eat and how they prepare for meals. Use the cues provided to complete each person's response. Follow the model.

Modelo yo / venir _____ *Vengo* _____ a la cafetería para comer el almuerzo.

1. yo / conocer _____ una buena tienda de frutas.
2. yo / hacer _____ bistec y espaguetis hoy.
3. yo / mantener _____ la salud comiendo ensalada.
4. yo / decir _____ que el pescado es bueno para la salud.
5. yo / poner _____ la mesa antes de preparar la cena.
6. yo / salir _____ a cenar a las ocho cuando voy a un restaurante elegante.
7. yo / ofrecerle _____ unas fresas a mi amiga cuando las tengo.
8. yo / tener _____ hambre hoy, y quiero comer papas fritas.
9. yo / oír _____ las noticias sobre cómo mantener la salud, y voy a comer más frutas.
10. yo / obedecer _____ a mis padres cuando dicen que debo comer mis verduras.

A ver si recuerdas...

¡Nos gusta comer!

The illustrations below represent people's health regimens. Identify each item and write what each person does in the spaces provided. Follow the model.



Modelo Yo hago un pollo para ser saludable.



1. Paco y Alberto _____ todos los días por la mañana.



2. Guillermo _____ comiendo bien y levantando pesas.



3. Yo _____ dos horas cada día.



4. Los estudiantes _____ ocho vasos de _____ todos los días.



5. Anita _____ cada día.



6. Alonso _____ tres veces a la semana.



7. Paquita _____ porque es bueno para la salud.

¿Qué hay en tu cocina?

Complete the following sentences based on the drawings.



1. Lorenzo pone una cucharada de aceite en _____.



2. Celia enciende _____.



3. El señor Olivera calienta su cena en _____.



4. La señora Padilla mete el pavo en _____.



5. Hay muchos refrescos en _____.



6. Tenemos que lavar los platos que están en _____.



7. La señora Márquez prepara una sopa en una _____ muy grande.



8. La comida se calienta en _____ de la estufa.



Nuestra comida sabrosa

Find out what Regina and Sandra are cooking for dinner tonight by completing their conversation. Each dash represents a letter.

REGINA: Sandra, prueba el caldo, por favor. ¿Necesito ___ n ___ más sal?

SANDRA: No, Regina, no necesitamos más sal. Está bueno. Yo hiervo los ___ a ___ a ___ ahora. ¡Me encantan los mariscos! Vamos a servirlos como primer plato. Ya preparé la s ___ l ____. Tiene mucho ajo.

REGINA: ¿La hiciste aquí o la compraste en el supermercado?

SANDRA: La hice aquí en casa porque no me gustan las salsas ___ a ___ a ___ ni las congeladas.

REGINA: Yo también prefiero la comida ___ r _____. La comida preparada con i _____ i _____ s frescos como los tomates y el ajo es mejor.

SANDRA: Muy bien. Yo puse el pollo en el ___ _ _ _ n _ _ a cocinar y ahora enciendo el fuego en la estufa. Necesito c ___ _ _ n ___ _ las papas antes de servir las.

REGINA: Y yo hago la ensalada. Siempre m _____ o el vinagre con el ___ c _____ e _____. Es sabroso. Quizás añado una ___ h _____ d ___ de ___ o picado también. ¡Qué bueno!

SANDRA: Saco el postre del ___ e f ___ _ g e ___ _ o ___ y todo está listo para comer.

REGINA: ¡Por fin podemos probar esta ___ _ c ___ t ___ tan sabrosa! Tiene muchos buenos ingredientes.

© Pearson Education, Inc. All rights reserved.


En la cocina


Mrs. Benítez is showing her daughter Magali how to get a meal ready for company. Complete what she tells Magali with the correct form of the appropriate word.


1. Si no te gusta la sopa, debes _____ más sal.
2. Saca los platos, los tenedores, los cuchillos y las cucharas. Tienes que _____ la mesa para ocho personas.
3. No _____ de los vasos. Son tan necesarios como los platos.
4. No debes usar pedazos de ajo tan grandes. Hay que _____ los.
5. Hay que _____ el horno para poder cocinar la carne.
6. Debes _____ la carne en el horno por dos horas.
7. _____ la carne con papas fritas y legumbres.
8. Tienes que _____ las papas primero. Debes _____ las sin la piel (*skin*).
9. Dejaste el fuego encendido (*lit*) en la estufa. Debes _____ lo.
10. Necesitamos _____ todos los ingredientes para hacer la salsa.
11. Vamos a poner el agua en la olla. Debemos _____ la para tener una salsa caliente.
12. Tienes que _____ la salsa a menudo para ver si necesita más sal o pimienta.


Preparando comida


Answer the following questions in complete sentences based on the drawings.


1.  ¿Qué hace Marta con la sopa? _____


2.  ¿Qué hace José con el ajo? _____


3.  ¿Cómo está el café? _____

4.  ¿Cómo se hace el arroz? _____

5.  ¿Qué hace Marcos? _____

6.  ¿Qué hizo Felipe con el aceite? _____

7.  ¿Qué va a hacer María con el ajo? _____

8.  ¿Con qué se sirve la paella? _____



¡Qué mal cocinero!

Mrs. Bermúdez is giving her son Pablo advice about cooking. Everything he thinks he should do, he shouldn't. Write her answers to Pablo's questions using **tú** commands. Follow the model.

Modelo ¿Debo apagar el horno? (la estufa)

No, no lo apagues. Apaga la estufa _____

1. ¿Debo picar el arroz? (los ajos)

2. ¿Debo tirar la leche? (el agua)

3. ¿Debo poner el arroz en el microondas? (en la olla)

4. ¿Debo pelar los tomates? (las papas)

5. ¿Debo hacer los espaguetis? (los huevos)

6. ¿Debo freír la ensalada? (el pollo)

7. ¿Debo cortar la lechuga? (las cebollas)

8. ¿Debo añadir azúcar a la paella? (sal)

9. ¿Debo mezclar el aceite con los tomates? (el vinagre)

10. ¿Debo hervir los huevos en la sartén? (la olla)



Enseñando a cocinar

Answer your friend's questions about cooking using the impersonal *se* and the cues provided. Follow the model.

Modelo ¿Qué hago para preparar este plato? (picar / ajos)

_____ *Se pican los ajos* _____ para preparar este plato.

1. ¿Qué debo comprar para hacer una paella? (usar / muchos mariscos)

_____ para hacer una paella.

2. ¿Qué comen Uds. con la paella? (servir / una ensalada)

_____ con la paella.

3. ¿Cómo cocinamos el pollo? (poner / en el horno)

_____ el pollo

_____.

4. ¿Qué pongo en el caldo? (añadir / sal)

_____ al caldo.

5. ¿Para este plato compramos ingredientes frescos? (usar / comida enlatada) Sí, no

_____.

6. ¿Cómo hacemos la paella? (preparar / en la sartén)

_____ la paella

_____.

7. ¿Qué haces con las legumbres congeladas? (calentar / en el microondas)

_____ las legumbres congeladas

_____.

8. ¿Y los huevos? (batir / los huevos)

_____ para esta receta.



Cocinando juntos

Create dialogues between two friends working in the kitchen. One friend asks a question using the impersonal *se*, the other responds with a negative *tú* command. Replace any direct object nouns by the corresponding pronouns.

Modelo añadir la sal ahora
—¿*Se añade la sal ahora* _____?
—*No, no la añadas ahora* _____.

1. calentar la salsa
—¿_____?
—_____.
2. freír los ajos
—¿_____?
—_____.
3. encender la estufa
—¿_____?
—_____.
4. dejar la olla en la estufa
—¿_____?
—_____.
5. mezclar los ingredientes
—¿_____?
—_____.
6. batir los huevos
—¿_____?
—_____.
7. pelar los tomates
—¿_____?
—_____.
8. apagar la estufa
—¿_____?
—_____.