

SPANISH (CONTINUERS) EXAMINATION 2022

Listening Passages

Section 1: Listening and Responding

Text 1

Conversation: Claudia (female) and Antonio (male)

[Ring ring]

Claudia: Hola, Antonio, ¿qué tal?

Antonio: Hola, ¿qué hay de nuevo, Claudia?

Claudia: ¡Te cuento que voy a estudiar aviación en Chile!

Antonio: Eso suena que va a ser una experiencia muy interesante.

Claudia: Y tú, ¿qué cuentas?

Antonio: Estoy contento trabajando a tiempo completo en un café porque quiero comprarme un auto muy pronto.

Claudia: ¿Y has contemplado la idea de empezar algún curso virtual? Es más económico y también te permite continuar el ritmo de estudio que teníamos en la secundaria.

Antonio: Bueno, eso estaría bien, si supiera la profesión que voy a ejercer. No quiero perder el tiempo haciendo cursos que no me van a servir en el futuro.

Claudia: Pero puedes escoger un curso que te permita adquirir nuevos conocimientos y lo puedes hacer en las noches cuando llegues de trabajar.

Antonio: Las noches son para descansar. Creo que mi trabajo en el café me está permitiendo ser más responsable y desenvolverme mejor con los clientes y mi jefe. Amiga, mi trabajo por el momento es mi escuela.

Claudia: Definitivamente necesitamos vernos antes que me vaya. Estamos en contacto. Adiós.

Text 2

Interview: presenter (female) and chef Roberto (male)

Presentadora: Bienvenidos a Cocinando que da gusto. Hoy nos acompaña el reconocido chef Roberto, quien nos deleitará con las reinas de la gastronomía española, las tapas, que son pequeñas porciones de alimento acompañadas usualmente con alguna bebida.

Hola, Roberto, gracias por venir.

Chef: Gracias a vosotros por la invitación.

Presentadora: Veo que has traído unas tapas ya preparadas. ¡Se ven deliciosas!

Chef: Sí, así podemos tapear mientras charlamos y cocinamos más tapas.

Presentadora: No sabía que existía el verbo tapear, yo tapeo, tú tapeas, él tapea, nosotros...

Chef: Sí, esta palabra puede ser un sustantivo o un verbo.

Presentadora: ¿Y cómo nació esta particular forma de comer?

Chef: Hay muchas teorías acerca del origen de las tapas; unos dicen que tiene un origen campesino y otros le atribuyen su origen a la realeza. Os cuento: una de estas leyendas dice que el rey Alfonso El Sabio dio origen a esta forma de comer cuando su médico le recetó tomar dos copas de vino cada día. El rey, para evitar los efectos del alcohol, decidió acompañar la bebida con porciones de diferentes comidas.

Presentadora: Escuché alguna vez que mientras un rey visitaba un pueblo en España el camarero cubrió la copa de vino con una loncha de jamón, literalmente como una tapa, para evitar que el polvo o los insectos cayeran en la bebida del rey.

Chef: Sí, esa es otra teoría y de hecho está conectada a otra que dice que en las cantinas de España hasta el siglo XX se cubría la copa de vino con una loncha de chorizo para que no perdiera su sabor.

Presentadora: Increíble, cuántas teorías sobre las tapas. ¿Y qué se dice del origen campesino?

Chef: Se piensa que los campesinos comían porciones pequeñas de alimentos durante todo el día para mantener sus fuerzas sin interrumpir el trabajo en el campo.

Presentadora: Bueno, creo que la clase de lingüística e historia nos ha quedado clara. Ahora nuestros espectadores quieren saber cómo preparar estas deliciosas tapas. ¿Por cuál vamos a empezar?

Chef: Empezaremos preparando la tortilla española, uno de los platillos que no puede faltar en ninguna fiesta o reunión familiar.

Presentadora: Estimada audiencia, no cambien de canal. Nos vamos a una pausa comercial y regresamos pronto.