**SPANISH II-Integrated Performance Assessment (IPA)**

**Theme: FOOD**

**Source:** <http://javirecetas.hola.com/gazpacho-receta-de-gazpacho-andaluz/>

* This is recipe posted on a Spanish chef’s blog.

After learning about different dishes that Spanish speakers eat you want to research some recipes you could make at home. You find an authentic recipe on the internet. After reading this recipe you will converse with a friend regarding food you like to prepare and finally you will write about what you eat over the course of several days and evaluate whether your eating habits are good or not.

**Ingredientes para hacer Gazpacho Andaluz** (para 4 vasos):

* 1 kilo de tomates bien maduros (con un color rojo acentuado)
* 1 pimiento verde tipo Italiano (unos 60 gramos)
* 1 pepino (unos 250 gramos)
* 1 trozo de cebolla (unos 100 gramos)
* 1 diente de ajo
* 3 cucharadas de aceite de oliva
* Vinagre de vino blanco (cantidad al gusto, yo uso 6 cucharadas porque me gusta muy fuerte)
* 1 cuchara pequeña rasa con sal
* **Opcional:** 1/2 manzana verde (por ejemplo una Golden) y agua fría

**Receta para hacer Gazpacho Andaluz** (para cuatro personas):

1. **Lava** bien los tomates, el pepino y el pimiento. Déja escurrir.
2. Coge el vaso de la **batidora** (si no tienes puedes echar todo en una olla y usar una batidora de mano automática) y añade en su interior los **tomates cortados** en cuatro trozos. Si quieres le puedes quitar la piel (yo se la dejo).
3. Quítale al **pimiento** el rabillo y las semillas, córtalo en cuatro o cinco trozos y ponlo con los tomates.
4. Pela el diente de **ajo**, córtalo por la mitad a lo largo y quita el centro (que amarguea y repite). Pon el ajo con el resto de las verduras.
5. Coge el trozo de **cebolla** (pelada) y córtalo en tres o cuatro trozos. Añade al vaso de la batidora.
6. Coge el **pepino** y pélalo. Córtalo por la mitad y reserva una parte para mas tarde. La otra córtala en cuatro o cinco trozos y a la batidora.
7. **Ahora que todas las verduras del gazpacho están en el vaso de la batidora pondremos ésta en funcionamiento** (bien tapada) y la dejaremos funcionando hasta que no quede ningún trozo de verdura (el tiempo dependerá de la potencia de la batidora).
8. Ahora **añade la sal, el aceite y el vinagre**. Te aconsejo empezar por tres cucharadas de vinagre y que vayas rectificando (añadiendo más) a tu gusto. Dale a la batidora cinco segundos y prueba. Rectifica de sal y vinagre a tu gusto.
9. **Si el gazpacho tiene la consistencia adecuada pasa al siguiente paso si no es así añade agua fría hasta que esté a tu gusto**. Ten en cuenta que dependiendo del contenido de agua de las verduras esta cantidad no es fija así que tendrás que ir añadiendo poco a poco, mezclar y comprobar si está como a ti te gusta. También tienes que tener en cuenta que **si aguas demasiado el gazpacho** el sabor se rebajará y quizás tengas que rectificar de sal y vinagre.
10. Por último **añade la media manzana a cuadraditos** pequeños y haz lo mismo con el **pepino** que teníamos reservado. **Mete en la nevera y sirve muy frío!!!**

COMPREHENSION GUIDE  
Interpretive Task

I. Key word recognition.

Find the Spanish word that best expresses the meaning of each of the following English words:

Kilogram \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Gram \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Mature \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pepper \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cut (adj.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Olive oil \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Consistency \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Freezer \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fourths \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Salt \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

II. Important words and phrases

First, circle the letter of the ideas mentioned in the diagram.

Then, write the letter of that idea next to where it appears in the text.

A. Algunos ingredientes del gazpacho son los tomates, los pepinos, y los pimientos.

B. Se usa seis cucharaditas de vinagre.

C. Es necesario poner una manaza en el gazpacho.

D. Es importante lavar las verduras.

E. El gazpacho tiene el ajo y la cebolla.

F. Si no te gusta el sabor se puede poner más sal.

G. El gazpacho tiene la mostaza y el vinagre.

H. Es una sopa caliente.

III. Main Idea(s):

Using information from the text, provide the main idea(s) of the article in English.

\*\*See interpretive rubric

INTERPERSONAL TASK

*After reviewing a recipe explain to a friend how you prepare one of your favorite dishes. Be sure that the person who explains doesn’t do all the talking and the person who listens comments on what the person explaining says and asks questions.*

-Talk about foods that you regularly eat

-Mention ingredients and spices

-Talk about how you make the food

-Describe the foods with opinion words

-Add details

-Use good intonation, eye contact, pronunciation and energy

-Keep the conversation going and avoid long pauses

\*\*See Interpersonal Rubric

PRESENTATIONAL TASK

*You are asked to keep a food diary for health class for 3 days regarding your three meals and snacks. Incorporate information from the recipe and your conversation to write this entry and then in conclusion state whether you would recommend the foods you frequently eat or not to others.*

-Write about what you eat at all three meals for 3 days

-Conclude whether you ate well or not

\*\*See Presentational Rubric

*Assessment prepared by S. Dyson according to guidelines in ACTFL Integrated Performance Assessment ©2003.*

*Modified: 5/6/2013 Wyoming City Schools*