SOPA DE LETRAS ESPAÑOL 471

WKU

PRIMAVERA
2020
NÚMERO 2
VOLUMEN 1

UNA REVISTA
POR Y PARA LOS
ESTUDIANTES DE WKU



UN PLAYLIST DE MÚSICA HISPANA

¡TOSTADAS!
UNA RECETA SENCILLA

MODIFICACIONES GÉNETICAS DE NUESTRA COMIDA

LOS GRANJEROS DE BOWLING GREEN

Las fresas de mi niñez

¡Y MUCHO MÁS!

Programa de español

Bienvenidos

Hola, amigx, estás leyendo la primera edición de Sopa de Letras, una revista por los estudiantes del programa de español ***para*** otros estudiantes.

Muchas gracias por la atención, y esperamos que nuestra revista te motive a continuar a mejorar ***tu español*** y experimentar la cultura hispana de Bowling Green para ti mismx.

Esperamos que ***difrutes*** de nuestra revista, y esperamos que nuestra revista pueda llegar a ser la tuya.

Edición número 2

El semestre de primavera
de 2020

Contenido

4 • *Las fresas de mi niñez*

La fruta de mi juventud y cómo todavía me afecta.

5 • *Modificaciones genéticas de la comida nos cambiaría*

¿Las modificaciones sirven para aumentar nuestra producción de comida o algo peor?

6 • *Los restaurantes mexicanos y mi experiencia en Bowling Green*

La experiencia de un estudiante hispano con los restaurantes hispanos en nuestra ciudad.

7 • *¡Las tostadas! Una receta sencilla para los estudiantes*

Cómo cocinar este plato bien cultural fácilmente.

8 • *Una lista de reproducción que segurarmente calentará tu alma*

Mejora su experiencia como cocinerx con este playlist de música hispana.

9 • *Mex-Out contra Chuy's*

Una comparación entre un restaurante hispano muy tradicional y otro de tex-mex.

10 • *Los granjeros en nuestra comunidad*

Las personas y comidas que son parte de la comunidad de nuestro mercado de granjeros.

11 • *¿Qué significa esa frase de la fruta?*

Unos modismos hispanos que se centran en la fruta y sus significados.

11 • *Los espaguetis son como la vida*

Cómo la comida nos forma durante la niñez y nos sigue por toda la vida.

12 • *La felicidad de la Coca-Cola*

Una marca bien conocida con un mensaje bien necesario.

12 • *La variedad de comida en otras universidades fuera de los Estados Unidos*

Las diferencias entre comida que sirven universidades en extranjero y lo que significa para nosotros.

13 • *La necesidad de horas más largas en los restaurantes en WKU*

Cómo horas extendidas en los resturantes en campus nos representarían mejor.

14 • *La perfección implacable exigida por el mundo culinario*

Una reseña de una película sobre lo culinario y el mensaje que ns invita a examinar.

15 • *El sabor de Portland, Tennessee*

Una visita a una bodega tranquila y la historia de ella.

Un mensaje de Gilberto



Nunca hubiera pensado que nuestra segunda edición de *Sopa de Letras* vendría durante un momento tan incierto. Me imagino que muchos de ustedes tendrán miedo de lo que vaya a suceder (incluso yo), y estoy seguro que nadie ha experimentado nada igual.

Sin las clases cara a cara ni una gran cantidad de noticias positivas, no solo en los EEUU sino alrededor del mundo, entiendo que la motivación de estudiar y hablar español pueda ser un poco difícil de mantener. Por eso, me encantaría ofrecerles algo de apoyo y contenido menos pesado durante una época bastante complicada.

Los artículos que ustedes van a encontrar en este segundo número de la revista vienen de sus compañeros del magnífico programa de español y sirven para representar a las personas, culturas y gastronomías bien diversas que existen por toda la ciudad de Bowling Green. Espero que cada ensayo les motive a considerar algo nuevo, y deseo también que esta segunda versión de *Sopa de Letras* les traiga al menos un rato de paz personal y orgullo por nuestro programa, estudiantes y profesoras de español en la Universidad de Western Kentucky.

Muchas gracias por leer lo que sigue, y buena suerte con los estudios antes de completar el semestre. Creo en cada uno de ustedes, y les deseo el máximo éxito.

-Gilberto

Colaboradores

Codey Baskett - autor

Adriana Herrera-Cabrera - autora

Rebekah Cardwell - autora

Santana Carrasquillo - autora

Katie Evans - autora

Gilberto Fletcher - editor, diseñador y autor

Brittany Francis - autora

Almar Perez-Galindo - autora

Florentino Garcia - autor

Melissa Garner - autora

Kevin Gomez - autor

Shadaca Groce - autora

Lauren Morris - autora

Noemi Sanchez - autora

Cody Starns - autor

Naail Tariq - autor

Becca Willenbrink - autora

Anna-Claire Wright - autora

Dra. Pertusa - asesora

Colaboración especial de Caroline Wood



Las fresas de mi niñez

Por Brittany Francis

Cuando era niña, mis padres tenían una parcela de fresas en el jardín trasero. Ya existía porque era de los propietarios anteriores de la tierra. Las fresas existían en un área grande, que ocupaban un cuarto del jardín. Aunque era muy pequeña durante este tiempo, era algo constante de mi niñez y algo que traigo a mi vida hoy, que es mi amor a las fresas.

Son rojas, con una cima de hojas verdes y con marcas pequeñas en el piel brillante, donde se marcan cientos de semillas. Cuando me sentaba a la mesa con fresas frescas en un plato, yo devoraba las fresas en minutos. La única evidencia de su existencia eran las manchas en los dedos y la boca, donde podía ver un color rosa claro, de las fresas.

También recuerdo otros eventos de mi niñez cuando mis padres me traían a las granjas locales que cultivaban las fresas. Recuerdo las filas y filas de fresas, estaban listas para ser recogidas y los granjeros nos daban canastas pequeñas para poner las fresas. Era una experiencia buena comer las fresas en el tiempo perfecto de la primavera.

Hoy en dia, mis padres ya no cultivan fresas, por muchas razones pero después de un punto no tenían tiempo para cultivarlas. Años después de la última temporada, las colinas en el jardín trasero todavía existen. Fueron símbolos de su existencia del pasado, pero son menos visibles con los años.

Tantos años han pasado que no recuerdo mucho de las fresas cultivadas en casa. Mi mamá siempre dice que no existe ninguna comida mejor que la que se cultiva en la casa. Ahora, muchas años después, quiero saber si es verdad, y extraño el sabor de las fresas de casa, un símbolo de mi niñez y algo que siempre recuerdo cuando como fresas.

Modificaciones genéticas de la comida nos cambiaría

Por Cody Starns

No es una sorpresa que la población de nuestro planeta está aumentando cada día. Con este hecho sabemos que con más personas hay un aumento en la demanda de muchos productos básicos que necesitamos para vivir. El producto más afectado es ningún otro que la comida. La comida es un recurso muy frágil en nuestra sociedad global y con la alta demanda de comida en todas partes del mundo, a veces hay resultados inesperados. Un resultado grande de la alta demanda de la comida que muchas personas tratan de evitar hoy en día son las modificaciones genéticas de muchas frutas y verduras.

Muchos productos que conocemos de hecho ser "natural" realmente no son. Para alimentar la mayoría de personas del mundo, muchas compañías modifican los genes de sus productos para ser más grandes, para defenderse bien en contra de bichos y para no morir durante el mal tiempo. Unos productos "naturales" que son modificados pueden estar encontrado en el estante de cualquier supermercado, como maíz, manzanas, tomates, aguacates, huevos, miel y más. Para algunos, estos cambios en el nivel microscópico son buenos ejemplos del desarrollo de las ciencias que afectan a todos y es algo para mejorar la sociedad global. Sin embargo, hay algunas personas que están resueltamente evitando estos tipos de productos modificados a cualquier precio.



La verdad es que realmente nadie sabe los efectos a largo plazo de comer los productos modificados genéticamente. Pero muchas personas, mayormente de los Estados Unidos, todavía tratan de evitar estos productos.

Siempre hay argumentos exagerados, como un grupo de personas que creen que productos modificados genéticamente es la causa del aumento de cáncer en todo el mundo. Sin embargo, la razón principal (y la razón más fiable) es que estos productos no son naturales. Si los genes de una semilla de cualquier planta está cambiado, ¿todavía es natural? Para estas personas, no. Algo alterado en un laboratorio es algo peligroso. Comprensible, ya no hay estudios para demostrar que comer productos modificados es un acto seguro. Por otro lado, también no hay estudios para demostrar que comerlos tampoco es peligroso.





Los restaurantes mexicanos y mi experiencia en Bowling Green

Por Florentino Garcia

La comida hispana existe en todas partes de los Estados Unidos. Como un joven mexicano que creció en los suburbios de Chicago siempre estuve expuesto a la comida mexicana. Donde crecí siempre habían restaurantes mexicanos y estaba rodeado de la cultura. Cuando tomé la decisión de asistir a WKU me preocupaba que no iba tener el mismo acceso a la comida de mi cultura. La realidad es que la ciudad de Bowling Green ofrece una variedad de restaurantes mexicanos. Todos los restaurantes son únicos y ofrecen una diversidad de platillos que me hacen sentir como si estuviera en mi hogar de Chicago.

Después de dos años viviendo en Bowling Green puedo decir que mi experiencia con la comida mexicana ha sido buena. Me sorprende la variedad de restaurantes mexicanos que tiene esta ciudad. Estando tan lejos de mi hogar hay veces que extraño la comida mexicana de mi madre. Aveces tengo ganas de unas fajitas o unos frijoles o un arroz y es tan fácil encontrar esta comida típica de mi cultura en cualquiera de los restaurantes hispanos en Bowling Green. Uno de mis restaurantes favoritos es "El Mazatlán" porque cuando como allí siento que estoy en un restaurante mexicano similares a los de Chicago. Los chips con salsa de este restaurante son deliciosos al igual que sus platillos. Siempre que como aquí ordeno unas fajitas con o agua de horchata. Al contrario, el restaurante mexicano "Puerto Vallarta" es uno de los restaurantes de mi cultura que no me gusta. Las veces que he comido allí he notado que su comida está más americanizada y no es auténtica de México. La comida que sirven no tiene el sabor mexicano que me recuerda a mi cultura.

La comida de los restaurantes mexicanos en Bowling Green es distinta pero el ambiente de los restaurantes representa a México. El Mazatlán está lleno de colores y demuestra la representación de México a través de sus diseños. Los pisos de cerámica, los arcos y las mesas de madera hacen que uno se sienta como en México. Los colores brillantes hacen que las personas se sientan felices y con ganas de comer. Por otro lado, el ambiente de Puerto Vallarta tiene un sentido más cultural. El restaurante tiene varios barandales, con tabiques expuestos y papel picado a través de todo el restaurante. Este restaurante tiene un sentido más americanizado mezclado con aspectos tradicionales.

Después de haberme mudado a Bowling Green sin conocer el ambiente de los restaurantes mexicanos puedo decir que mi experiencia con la comida de mi cultura ha sido muy buena. Esta ciudad ofrece una variedad de restaurantes latinos con muchas opciones.. Todos los restaurantes tienen diferentes maneras de preparar la comida pero hay algo para todas las personas. La ciudad de Bowling Green definitivamente tiene una variedad de restaurantes mexicanos con platillos diversos que merece la pena degustar. ¿A quzé esperas?.

¡Las Tostadas! Una receta sencilla para los estudiantes

Por Kevin Gomez

Hay una gran diversidad de platos hispanos que son rápidos y no cuestan mucho de hacer, sin embargo, si nunca has hecho uno de ellos, es un poco difícil identificar qué tipo de platillo quieres hacer o los materiales que necesitas. Uno de estos platillos que sobresale en la cultura de Latinoamericana es la tostada. Las tostadas son muy populares y diversas en toda Latinoamérica y siempre están llenas de colores gracias a su diversidad de ingredientes.

Las tostadas son fáciles de hacer ya que los ingredientes pueden ser variados y la preparación es rápida.

Las instrucciones:

Lo primero que hay que hacer es calentar un sartén con un poco aceite. Una vez caliente, coloca las pechugas de pollo en el sartén y volteealas hasta que estén doradas de ambos lados, usa sal y pimienta al gusto. Saca las pechugas de la olla y deja que se enfríen un poco para poder picarlas en pedazos pequeños.

Mientras esperas que se enfríen, puedes poner las latas de frijoles en la misma olla y ponlas a calentar por 5 a 8 minutos y luego deja que se enfríe un poco (ya que están refritos y empacados no es necesario cocinarlos, solo calentarlos un poco).

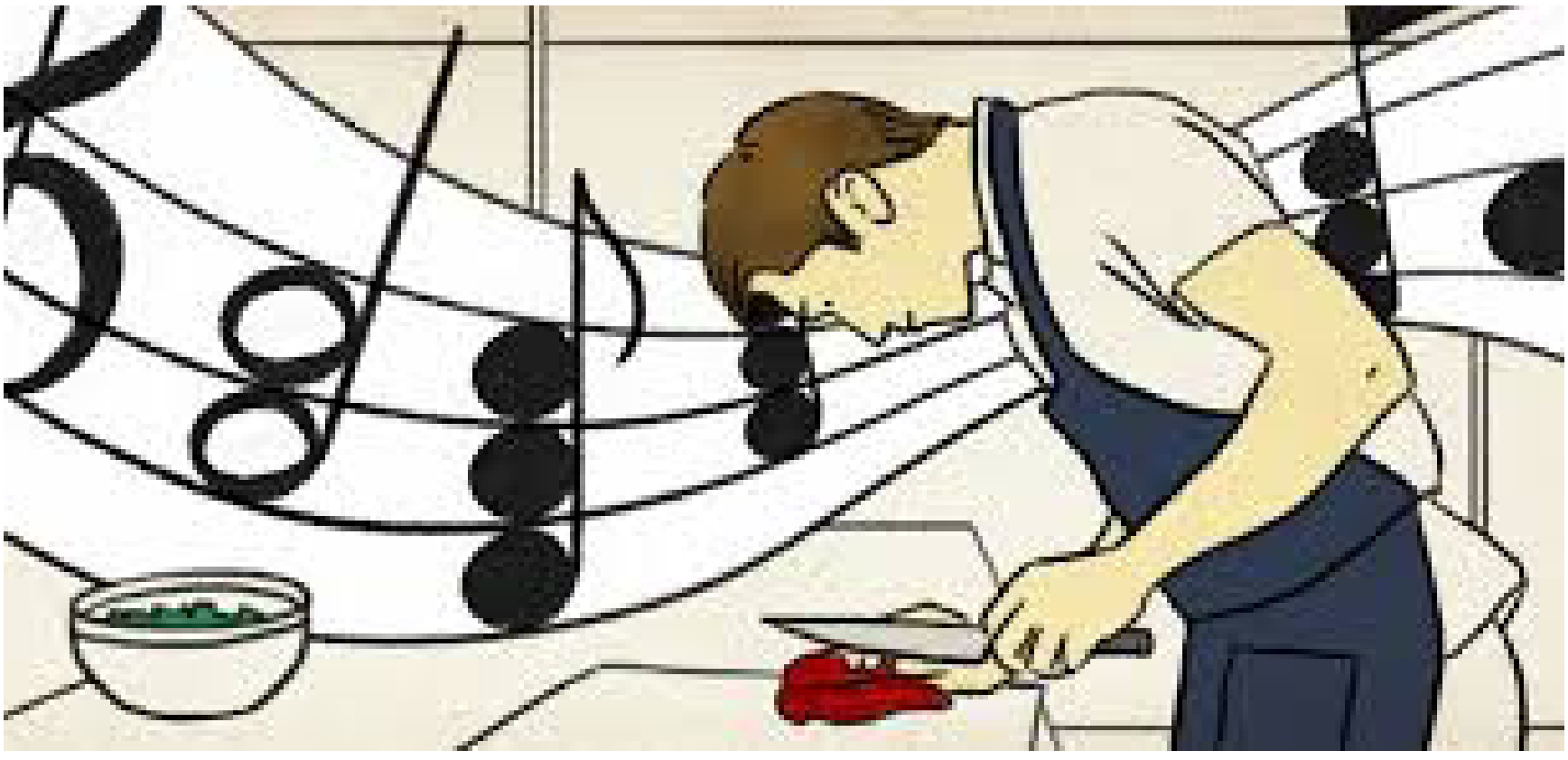
Corta los tomates en cuadritos y haz lo mismo con los jalapeños, es recomendable remover las semillas de los jalapeños y solo cortar la piel de estos para evitar que las tostadas queden demasiado picantes. Una vez ambos ingredientes estén cortados, mézclalos y agrega jugo de limón.

Ingredientes:
1 - Bolsa de tostadas
4 - Tomates roma
2 - Lata de frijoles refritos
2 - Limones
1 libra - Pechugas de pollo
4 - Jalapeños
1 - Aguacate
1 - Queso parmesano rallado

El último ingrediente es el aguacate, la preferencia en este platillo es cortar el aguacate a lo largo y remover la semilla, luego cortar en rodajas largas el aguacate y separarlo de la cáscara con una cuchara ya que esta forma es más decorativa que cortar el aguacate en pedazos o hacer guacamole de este mismo.

El último paso es el más sencillo, es hora de poner todo junto. En una tostada, agrega un poco de frijoles refritos y expándelo por toda la tortilla, seguido de pollo picado y luego el tomate con jalapeño. Para terminar, agrega el aguacate encima y rocía el queso parmesano encima. ¡A comer!





Una lista de reproducción que seguramente calentará tu alma

Por Shadaca Groce

¿Alguna vez te has encontrado clavando los ojos en los gabinetes de tu cocina solo para encontrarte desmotivado para preparar la cena de esa noche?

Sé que he tenido esta experiencia más de lo que me gustaría admitir. Entonces, si eres como yo, está bien, no te preocupes, he encontrado una solución a nuestro problema.

Lo que necesitamos es solo una increíble lista de reproducción musical para ayudar a motivar e inspirar a mostrar al chef que tenemos dentro de nosotros.Una canción puede ayudarte a derramar nuestras emociones. He seleccionado las siguientes canciones para que te pongas de buen humor y estés listo para cocinar. Para preparar una romántica, pon la canción de Jesse y Joy que se llama "Chocolate." El dúo mexicano canta sobre el amor y lo compara al chocolate. En esta canción el amor y el chocolate son dulces y apasionados lo que motiva a uno para preparar una cena más íntima. Si todavía hay tiempo para escuchar otras canciones, te recomiendo que escuches "Sabor de amor" de Danza Invisible y "Con las manos en la masa"de Vainica Doble y Joaquín Sabina.

Si solamente piensas relajarte con tus amigos al aire libre y al lado de la piscina, conecta tu celular a la bocina de Spotify y disfruta de esta canción de Molotov llamada "Changüicha la chichona." Con esta canción, vas a recordar todos los buenos momen tos de tu pasado y te ayudará a acumular la energía necesaria para una larga noche llena de diversión.

Si eres un chef superior y inspirador pero aún te falta la confianza para probar cosas nuevas en la cocina, entonces escuche la canción "Ojalá que llueva café" por Juan Luis Guerra. Esta canción te recordará que con un poco de esperanza y fe, tu puedes superar los momentos más desafiantes de la vida.Y si simplemente si te sientes que tienes la necesidad de bailar porque estás contento y disfrutando de estar en la cocina, escucha dos canciones que son divertidas con ritmos enérgicos. Esas canciones son "Cocinero, cocinero" por Antonio Molina y "Toma mucha fruta" por Bom Bom Chip.

Obviamente, estas recomendaciones se basan solo en algunas situaciones en las que puedes encontrarte mientras cocines, pero espero que esta pequeña lista de reproducción te ayude a encontrar la motivación para mostrar tus habilidades culinarias en el futuro.

Mex-Out contra Chuy's

Por Adriana-Herrera Caberera

De restaurantes mexicanos en Bowling Green hay muchos pero ni uno es como el otro. Hay cadenas y restaurantes locales, y cada uno tiene algo diferente que ofrecer. Si tienes ganas de tacos o un arroz bien bueno aquí lo tienen. Hoy vamos a hablar de dos restaurantes que están en lados opuestos del espectro culinario de la ciudad: Mex-Out y Chuy's.

Mex-Out es comida mexicana auténtica. Esta comida no es de una lata o algo que se descongela. Mex-Out usa carne y verduras frescas todos los días y todos lxs trabajadores son hispanos. La presencia hispana en un restaurante amplia la cultura y el sabor mexicano a la comida. Los platillos tradicionales que distinguen a este restaurante mexicano de otros tiene que ver mucho con la carne. Aquí se encuentra una variedad de carnes como carnitas, al pastor y hasta lengua de vaca. Los fines de semana la madre del dueño cocina un platillo casero conocido como menudo, un plato preparado con mucha grasa y vísceras que se aprecia mucho después de un fin de semana muy ajetreado socialmente. Mex-Out se destaca entre otros porque además de ser comida auténtica, la apariencia de la comida y la rapidez del servicio son sobresalientes. El interior es muy agradable y organizado, se mueve en una fila con la rapidez de Subway.

En comparación, Chuy's es un restaurante hispanoamericano. El estilo de este restaurante es completamente al otro lado de Mex-Out. Una buena manera de describir a Chuy's es tex-mex. Incorpora la comida mexicana en una forma americana. Esta comida es del estilo más básico e insípido para la gente que le gusta la comida mexicana pero no se atreve a probar el auténtico sazón mexicano. Las comidas que se esperan de este estilo de restaurante son las famosas ensaladas de taco hechas con carne de res molida acompañadas con lechuga y totopos. También encuentras pollo con arroz y queso y algo típico como el aperitivo de totopos con queso blanco.

Si quieres algo auténtico o si a tus amigos no les gusta la comida mexicana pero les gustan los nachos, tienes variedad en ambos restaurantes. La comida mexicana puede ser tan complicada o tan simple como se quiera, solo se trata de decidir qué lado del espectro quieres disfrutar.



Los granjeros en nuestra comunidad

Por Lauren Morris



La ciudad de Bowling Green tiene muchas oportunidades para involucrarse en la comunidad y un lugar único que depende de la comunidad por su funcionamiento y éxito es el mercado de granjeros. Hay varios mercados en la ciudad pero el mercado de los granjeros que se llama "Community Farmers Market" parece que es fiel a su nombre y sigue con el tema de la comunidad. El mercado de los granjeros es un ambiente divertido y animado con una gran diversidad de clientes. El mercado es un pasatiempo para unos y una manera de conectar con la comunidad para otros.

Los vendedores tienen relaciones personales con sus clientes y los valoran. Para muchos de los vendedores, como Shannon Trimboli, una vendedora de miel y flores, el mercado es su propio fuente de ingresos y por eso, tiene sentido que los vendedores establezcan relaciones con sus clientes. Dan Kinsner, un granjero de Summer Garden Memories, cree que se debe ser bondadoso con cada persona, no le importa si se va a comprar de él o no. Piensa que establecer una relación con los clientes es un proceso.

Para vendedores como Trimboli, su papel es más que vendedora y como bióloga de la fauna y flora, ella ayuda a sus clientes con los problemas de sus flores. Junto con esto, muchos de los vendedores piensan en el medio ambiente. Todos los vendedores dijeron que no usan químicos o pesticidas. Para Max Ferrara, un granjero de vegetales, él usa métodos de preservar la tierra cuando está trabajando. Para Trimboli, su misión como vendedora es animar a los clientes a plantar sus plantas nativas del estado así que puedan mejorar el medio ambiente.

Todo los vendedores dijeron que sus clientes deben apoyar empresas locales como las del mercado de los granjeros y hay varias razones por eso. Kinsner piensa que debe apoyar empresas locales porque la comida está más fresca, no está lista para comer y de otro país. Trimboli piensa que debe apoyar las empresas locales porque se está ayudando a un solo individuo en vez de una corporación grande. Ferrara piensa que debe apoyar a las empresas locales porque se debe saber cómo la comida que se nutre, crece. Todos los vendedores conocimiento por la comida que la comunidad come.

El mercado tiene programas sociales de mucho valor para unos individuos en la comunidad. Un ejemplo de esto es el programa de TopCrops, una organización que cultiva vegetales con la ayuda de personas discapacitadas y los vende para ganar dinero así que la organización puede existir. Este programa es una salida social que da experiencia a estos individuos así que pueden tener técnicas para participar mejor en la sociedad porque la sociedad no tiene muchos recursos excepto la escuela pública, que la gente discapacitada no puede asistir después de tener veintiuno años. Jenna Greer, una persona que trabajan con TopCrops, dice que ella ha hecho muchos amigos con ese programa. También tiene un programa donde el mercado dobla el valor de dólares así que la gente de una familia de bajos ingresos puede tener acceso a más comida y este funciona para los estudiantes en la universidad de Western Kentucky también.



La importancia del mercado de los granjeros en Bowling Green no es pequeña. Los vendedores cuidan para su comunidad y sus clientes, y los clientes valoran los servicios y productos de los vendedores. Por el Community Farmers Market, no puede funcionar sin la comunidad. Los vendedores dan A la comunidad varias razones para apoyarlos y la comunidad valora el trabajo y todo lo que hacen los vendedores por sus clientes.

¿Qué significa esa frase de la fruta?

Por Melissa Garner

El enfoque de muchos modismos españoles es la fruta y a veces, crea modismos extraños. "Ser mi media naranja" significa una persona especial que es parte de ti. Según una leyenda griega, en el principio de la creación los seres humanos eran casi perfectos con una forma esférica, como una naranja. Pensaban que eran iguales a los dioses y Zeus se enfadó. Por eso, Zeus les separó y condenó a todos a buscar su otra media, la media naranja, por el resto de sus vidas.

Otro modismo, "darle las uvas a uno," significa que una persona llega tarde o es lenta en hacer algo. Empezó con la tradición en España de comer doce uvas en la Nochevieja. La gente se come una uva por cada campanada a la medianoche aunque es difícil comer doce uvas en un tiempo tan corto, especialmente sin ahogarse. Así que muchos no pueden comerlas tan rápidamente y llegan tarde. Las uvas son muy populares en España por esa tradición. Por consecuencia, muchos modismos tratan de las uvas, como "estar de mala uva" (estar de mal humor).

Las peras son comunes en los modismos también. Decir que algo "es la pera" se refiere a algo interesante o popular. Tiene orígenes viejos de una ciudad lujosa y turca, Pera, donde se vendían muchos productos. Aunque algo lujoso "es la pera" otro modismo con peras no es tan positivo. "Ser del año de la pera" significa que un objeto es antiguo. Irónicamente, viene de otro modismo español, "ser del año de la polca," que han usado desde 1840, pero este modismo era viejo y lo cambiaron. Se puede ver la conexión entre estos modismos porque las "peras" son interesantes y populares en los dos. La única diferencia es que uno significa que es la pera en vez de era la pera.

Otro muchísimos modismos existen en español, como "ser un melón" (ser tonto). La comida es fundamental para crear una cultura única, así que no debe sorprenderle a nadie que estén en los modismos también.

Los espaguetis son como la vida

Por Katie Evans

Cuando era niña, mi comida favorita era espaguetis con pan de ajo. Normalmente me los comía sin albóndigas y sin salsa de espaguetis. Con los años se convirtió en un alimento cómodo cuando estaba triste, y la comida que comí después de la práctica de voleibol porque nuestro entrenador nos dijo que comiésemos muchos carbohidratos después de nuestras prácticas rigurosas. Era una comida que se cocinaba a menudo en nuestra casa, principalmente porque tanto mi hermana como yo jugamos voleibol desde la escuela primaria hasta la escuela secundaria. Una otra razón por la que se hacía a menudo era porque mis padres decían que era una comida rápida y fácil de cocinar después de un largo día de trabajo.

Con el tiempo, me di cuenta de que en cierto modo los espaguetis imitan la vida. Se enreda en un tazón y a veces es desordenado. La vida puede complicarse y desordenarse cuanto más viejo te haces, y sus amistades se ponen a prueba y los lazos familiares se tensan. Pero, al final del día, su familia todavía lo apoya y las conexiones todavía están entrelazadas entre los miembros de la familia y los amigos.

Otra forma en que los espaguetis son similares a la vida es que vienen en diferentes formas y tamaños como linguini (forma de espaguetis que no son redondos), espaguetini (versión más delgada de los espaguetis tradicionales, pero por lo general con la misma longitud) o spagettoni (espaguetis que son extra largo o extra grueso). En la vida, las personas provienen de diferentes culturas, países y religiones. Es importante respetar las diferencias de los demás porque pueden ayudar a hacer la vida un poco menos complicada y desordenada. A veces tienes que romper los espaguetis para hacer buena comida, y a veces tienes que soportar momentos estresantes para disfrutar plenamente de tu viaje en la vida.



La felicidad de la Coca-Cola

Por Rebekah Cardwell

Todos los anuncios tienen una meta o un mensaje para el espectador. En un anuncio sobre las familias diversas de Coca-Cola el mensaje es "destapar la felicidad" en la bebida Coca-Cola. El uso de los niños en el anuncio crea la felicidad en el espectador. Los niños representan la inocencia y esto encaja perfectamente con el mensaje del anuncio, en el cual es cómo podemos descubrir la felicidad con nuestras familias mientras están bebiendo Coca-Cola. Cada familia en el anuncio y en la vida es diferente. Existen infinitas formas de ser feliz y ninguna es mejor que la otra.

El anuncio nos muestra la diversidad de familias que existen. Para reflejar la realidad de la vida real y romper ciertos clichés sobre la desigualdad entre hombres y mujeres, Coca-Cola recurre a una deliciosa y alegre historia. Hay varios niños que transmiten a sus padres los comentarios que, sobre su familia, sus compañeros hacen durante el día en el colegio. Las diferentes escenas dan al anuncio un sentimiento diverso y cercano a muchas familias en el mundo. Una madre soltera y mayor, una niña adoptada, una madre ejecutiva que llega a casa por la noche mientras el padre está cocinando y una pareja gay protagonizan este anuncio en el que los estereotipos y los comentarios se terminan con una sola pregunta: "¿Si pudieras elegir a tu familia, nos elegirías?" Esta pregunta es muy poderosa. Si los niños tuvieran la opción de elegir a su familia, cada uno de ellos dijo que aún elegirían a la misma familia. Los niños son de familias no tradicionales y representa la vida real.

La felicidad de los niños está destapada con sus familias y con la bebida de Coca-Cola muy cerca. Sí no es establecido en los primeros segundos del anuncio, pues, "la felicidad siempre es la respuesta."

La variedad de comida en otras universidades fuera de Estados Unidos

Naail Tariq

Cuando buscamos y solicitamos asistir a una universidad, hace falta considerar la comida allí, pero cuando pensamos de la experiencia en la universidad, se nos olvida pensar la comida. La comida es una de las partes más importantes y claves en cualquier experiencia que tenemos. Puede llevar al éxito o llevar al fracaso una experiencia. En nuestro entorno de Western Kentucky University y Bowling Green, tenemos suerte de tener varios tipos de comidas a nuestro alcance, la gran mayoría comida rápida. Pero esto no destaca WKU; de hecho casi todas las universidades en los Estados Unidos utilizan comida rápida como alimentación primaria. Es así en las instituciones extranjeras. Quiero compartir mi experiencia estudiando y comiendo en Oaxaca, México, y Granada, España.

Oaxaca, México, es un lugar tropical, húmedo, con calles cuadradas y compacto. El campus de la Universidad de Benito Juárez es muy pequeño y sin restaurantes, algo muy diferente en comparación con WKU. Además, la mayoría de los estudiantes viven en los hogares con su familia, así que comen a diario en casa. Muchas familias en México tienen un almuerzo muy grande, porque es la comida más grande del dia. Esto es muy diferente de nuestra vida en Bowling Green porque es comida rápida. Para la cena, es típico ir a comer afuera, pero en Mexico típicamente se quedan en casa para comer la cena. La familia con la que me quedé comía muchos frijoles, sopas y tacos.

El clima de Granada, España es caliente como Oaxaca, pero es más como un chaparral y el aire es seco. Aquí, los estudiantes también viven en casa, y no hay muchos dormitorios para los estudiantes internacionales. Como esperábamos, muchas veces comen el almuerzo, la comida más grande del día, en casa. Es muy común irse con amigos y comer en un bar, o en un restaurante (hay que enfatizar que la cultura española es extremadamente social). Esta cultura está respaldada con la tradición de las tapas. Las tapas son mundialmente conocidas y tuve la oportunidad de experimentarlas. Puedes imaginar tapas como un sistema. Vas a un bar o restaurante y pides una bebida. Luego te traen unas tapas que son casi como meriendas. Muchas veces se come en grupos, y la mayoría de los restaurantes las ofrecen gratis. A pesar que varias veces no se quedan satisfecho, todavía es un placer irse con sus amigos y disfrutar de la tapas.

Podemos ver que otros estudiantes universitarios en el mundo tienen costumbres diferentes, siquiera cuando se trata de comida. La gran diferencia entre los estudiantes en el extranjero es que viven en casa y van a restaurantes que no sirven comida rápida. La cantidad de comida que consumen depende de la hora del día y donde están en ese momento, sea un restaurante, un bar, Granada, Oaxaca, o Bowling Green.

La necesidad de horas más largas en los restaurantes en WKU

Por Becca Willenbrink

La vida de un estudiante universitario es ocupada. Tienen que ir a clase, trabajar, hacer tarea, participar en actividades extracurriculares, formar un grupo social y, entre todas estas responsabilidades, encontrar el tiempo para comer. Usualmente, este tiempo libre precioso es al fin del día después de todas las actividades, muy tarde en las noches. Pero, en el campus, no hay opciones para comer a estas horas, y es esencial que la universidad cree más para acomodar a estos estudiantes.

El Downing Student Union cierra sus restaurantes a las 11 o a las 10, los mercados generales, como P.O.D. y Pit Stop, a las 11 o 12, y estas solo son las horas durante la semana, son menos los fines de semana. Solo Subway está abierto a las 2 de la mañana, y solo durante la semana. El año pasado, el nuevo Hilltopper Hall estaba abierto por 24 horas, pero este semestre el WKU Restaurant Group lo cambió a un restaurante que "permite una opción 'all-u-care-to-eat' a las 10 en la noche todos los días" (Lily Burris). ¿Por qué?

Por muchos años, los estudiantes de WKU han intentado solicitar un restaurante abierto por 24 horas. En 2013, una resolución fue presentada a la asociación del gobierno estudantil (SGA) por Christopher Costa pero no era exitosa (Jackson French). Según un vicepresidente de Los Servicios Auxiliares de WKU, el grupo encargado con hacer decisiones en este tema, Gary Meszaros, no sería un proyecto simple, principalmente por las dificultades asociadas, como "la calidad de comida sería peor que la que ya existe" y "el costo de la comida sería más alto por todos los trabajadores adicionales que se requieren para dotar de personal" (Herald staff). Pero esto puede cambiar.

En 2018, se abrió Hilltopper Hall como un restaurante 24 horas, pero no funcionó y probablemente como resultado de los problemas explicados por Meszaros. Entonces quizás la respuesta no es un restaurante abierto todo el tiempo, sino unos lugares particulares con horas más largas. Subway, la opción más sana, puede quedarse abierto hasta 4 y el Den by Denny's a las 2 con un menú limitado para los noctámbulos. Los mercados pueden abrir más temprano (a las 5 o 6) por la mañana para atraer a los madrugadores que buscan comida.

Estos cambios pequeños no requieren una gran reconfiguración de la distribución de horas para los trabajadores. También los restaurantes como Subway y el Den (con un menú fijo) evitan el problema de la peor calidad porque las opciones ya son limitadas. Los estudiantes de WKU llevan vidas ocupadas, muchas veces para mantener las responsabilidades conectadas a su carrera universitaria, entonces la universidad debe tomar la responsabilidad de proveer más opciones culinarias para sus estudiantes que pagan por estos recursos.



La perfección implacable exigida por el mundo culinario

Por Anna-Claire Wright

A lo largo de la película East Side Sushi, dirigida por Anthony Lucero y protagonizada por Diana Torres como Juana Martinez, el elemento de la presión de la cocción perfecta como un determinador del futuro éxito de un cocinero es evidente. Juana, una mamá soltera que trabaja para proveer para su padre y su hija, aprende a través de muchos desafíos que para alcanzar su sueño de convertirse en una chef de sushi en un restaurante japonés, Osaka — además de tener que luchar contra la discriminación de género en ese tipo de cocina dominada por hombres — su conocimiento de la fabricación del sushi, su capacidad de hacer bien el sushi y su capacidad de hacer el sushi de una manera presentable y oportuna tienen que ser casi perfectos. Tal y como aprende Juana de su jefe intransigente, el Sr. Yoshida, y de la brutal competencia de hacer sushi en la que participó, el camino hacia el éxito para una aspirante a chef de sushi exige excelencia.

Incluso antes de poder mencionar su sueño de convertirse en una chef de sushi sin ser burlada, Juana tuvo que pasar horas aprendiendo el menú de Osaka, horas aprendiendo sobre el arte de hacer sushi y meses perfeccionando sus habilidades para hacer sushi. Años de experiencia, incluso, se requirieron para solicitar algunas vacantes de trabajo de chef de sushi que Juana miró cuando se sintió desanimada por ser capaz de conseguir la vacante de chef de sushi en Osaka. La importancia, entonces, de perfeccionar el arte de preparar el sushi, especialmente en las áreas de la presentación y del sabor, es de suma importancia en el camino hacia el éxito como chef. Más que aprender todo lo hay que aprender sobre el sushi y perfeccionar la habilidad de hacer sushi, es necesario dominar el arte de trabajar limpio y rápidamente cuando uno cocina, ya que el proceso de hacer sushi es a menudo observado por los clientes, y por lo tanto, debe ser tan impresionante como el producto final.

Al final de la película East Side Sushi, Juana finalmente logró su sueño de convertirse en una chef de sushi en Osaka, pero ese logro no se produjo sin que la protagonista pasara horas estudiando, practicando y refinando su oficio de hacer sushi. Queda patente a través de la historia de Juana que el mundo culinario exige tenacidad y cerca de la perfección de todos sus perseguidores.





El sabor de Portland, Tennessee

Por Kevin Gomez

Al norte de Tennessee, en la ciudad de Portland, en la salida 117 del interestatal 65 norte, puedes encontrar la "Summer Crest Winery," una bodega que fue establecida en 1997 por Justin Hall con la ayuda de su hermano Wilburn Hall. Esta bodega es conocida por sus famosos vinos: Orlinda Gold (para los que aman los vinos dulces) Y el Robertson King (Para los que prefieren los vinos secos). Además de una variedad de vinos hechos de diferentes frutas.

Justin junto a su hermano Wilburn crecieron en el campo, en una familia de granjeros y cuando decidieron jubilarse, decidieron crear un negocio que demostrara su amor por el campo y la agricultura. Sumner Crest winery fue establecida en 1997 y durante sus primeros años la bodega fue administrada por Justin, mientras que su hermano Wilburn está encargado de la la selección de las frutas que se utilizarán en el vino, ya fuese desde el viñedo o trabajando junto a otras granjas de la región.

Después de la muerte de Justin Hall en el 2007, la vinería es dirigida por su hija Tiffany Hall y ella se asegura que este lugar siga ofreciendo a sus clientes y habitantes un lugar para disfrutar de una diversa variedad de vinos. Sumner Crest Winery también ha ofrecido una gran variedad de eventos como: yoga a la intemperie, música country durante el verano, y en tiempo de octubre eventos como una cena con misterio oculto en donde los participantes tiene que investigar el asesinato esa noche, y su famoso evento anual de pisar uvas(Todas las actividades acompañadas de vino). Todos estos eventos están abiertos a todo el que quiera registrarse a ser parte de ellos.

Al llegar a la bodega te darás cuenta de que esta fue una casa que ha sido modificada y ampliada para la venta de vinos. de inmediato encontrarás que tiene un área con mesas hechas de barriles de vino para poder degustar el vino al aire libre y a mano derecha un campo libre con un pabellón en honor a uno de los fundadores de la bodega. Las decoraciones que rodean las mesas parecen plantas de enredaderas que aparentan vides y crean una atmósfera de tranquilidad para disfrutar de una buena botella de vino acompañada de algún pedazo de queso o galleta. En la entrada de esta bodega podrás observar carros antiguos: dos hechos por Ford y otro hecho por Chevrolet. Estos carros pertenecieron a Justin y dan la imagen de que differente eran los modelos de vehículos de los años 1930.

Cuando entras en la bodega, lo primero que llega a tus sentidos es la música de ambiente, música muy conocida por todo el país como "Pretty Woman," "The Longest time" y música de ambiente que muchos han escuchado a través de los años y que dan un ambiente familiar, esta música, por se tan reconocida, atrae recuerdos de tiempos familiares de tu niñez o de tiempos familiares durante los fines de semana.

Lo segundo que sorprende tus sentidos son las paredes que desbordan con decoraciones, regalos, y recuerdos para los amantes del vino o para regalar a amigos amantes del vino. Tus ojos viajan por las paredes tratando de leer la cantidad de recuerdos con frases graciosas como: "un día sin vino es como … la verdad no tengo idea" o "¡vete! pero vuelve con más vino." Al prestar atención a las decoraciones, te darás cuenta de que hay botellas de vino de diferentes sabores que adornan las paredes y complementan las decoraciones que rodean la tienda. Todo esto da la imagen de estar en una juguetería para adultos, con muchos regalos pequeños y grandes.

En este lugar siempre puedes degustar de la amplia variedad de vinos hechos por Sumner Crest y probar sus sabores únicos. Su menú de vinos populares nunca cambia, pero en diferentes temporadas del año, les gusta experimentar diferentes sabores para ofrecer a sus habitantes, como por ejemplo uno hecho con cerezas y jalapeño, y otros hechos con moras y frambuesas.

El vino Orlinda Gold por ejemplo es un vino hecho a base de duraznos, dulce, de color amarillo, con un nivel de alcohol bajo y aunque es dulce y deja el paladar con un sabor a fruta no es demasiado dulce como para dar sed. El robertson King, por contraste, es un vino seco principalmente a base de uvas, de color rojo púrpura, con un nivel de alcohol más alto, en el cual se puede notar cierto sabor a plantas o madera de árbol y puede ir muy bien acompañado de una orden de quesos.

Hace cuatro años, la granja de las uvas que era cuidada por Wilburn, sufrió de una inesperada tormenta de nieve, el cual dañó las uvas y arrasó con el cultivo de estas. Usualmente toma cuatro años para que un cultivo de uvas esté listo para ser procesado y usado para los vinos. Debido a esto, la granja fue vendida pero la vinería sigue ofreciendo vinos hechos con uvas y frutas cultivadas por familias de granjeros en Portland, Tennessee.



WKU®

Modern
LANGUAGES