SOPA DE LETRAS ESPAÑOL 471

PRIMAVERA
2020
NÚMERO 1
VOLUMEN 1

UNA REVISTA
POR ESTUDIANTES
PARA LOS ESTUDIANTES

MÉXICO LINDO Y QUERIDO

Ganadores del III Concurso de Microrrelatos

LOS SENTIDOS Y LA HUMILDAD DE LOS HISPANOS

De novios y comida

COMER VEGETARIANO EN EL CAMPUS DE WKU

LAS CERVEZAS
MÁS POPULARES DE CADA PAÍS

¡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 1

El semestre de primavera
2020

Contenido

4 • *Los sentidos y la humidad de los hispanos*

Una experiencia de caminar por el barrio hispano en aquí en Bowling Green.

5 • *Cómo decorar tus platos con ingredientes hispanos*

Aprenda de unos ingredientes hispanos que se puede combinar con sus platos favoritos.

7 • *México lindo y querido*

Cómo preparar una salsa fantástica de nopal.

8 • *Un novio americano y la comida mexicana*

La importancia de compartir la cultura y la conexión que crea.

9 • *Cómo hacer empanadas*

El proceso delicado de preparar las empanadas y por qué valora.

10 • *Los retos de comer como un estudiante universitario*

Tener la libertad de comer la comida rápida cada día tiene sus desventajas, lo cual estudiantes como nosotros saben mejor.

11 • *Cómo los estudiantes cocinan en los dormitorios*

Los tips más efectivos para asegurar que no tengas hambre como estudiante.

12 • *Unos micros muy especiales*

Los terceros ganadores de una competencia que examina la creatividad.

13 • *¿Quién soy?*

La existencia curiosa de un cubierto bastante común.

14 • *'La verteremos por el desagüe'*

El compromsio de calidad que mantiene una de las cervezas locales más conocidas.

15 • *Las cervezas más populares de cada país*

Una lista de cervezas hispanas y sus razas.

16 • *La fuente y producción de la leche*

Una discusión de un asunto muy divisivo: el tratamiento de las vacas.

17 • *Cómo comer vegetariano en el campus de WKU*

Tips para comer como vegetariano fácilmente en el campus.

Un mensaje de Gilberto



Mi nombre es Gilberto (Pues, el nombre que me llamo cuando hablo español es Gilberto) Fletcher, y yo tuve la oportunidad de representar nuestra primera edición de Sopa de Letras como editor principal. Esta revista consiste de artículos escritos para el curso de español de composción avanzada con la Dra. Pertusa, y varios estudiantes del programa trabajaron duramente para asegurar que cada uno sirva algún propósito no solo personal sino universal.

El aspecto más importante de la clase fue la gastronomía, una mezcla muy grande que se trata de la comida, su preparación y las personas que la consumen. Cada artículo representa otra parte de este tema bien diverso para desarrollar un sentido más informado en todos los estudiantes que asistieron al curso — lo cual nos encantaría compartir contigo a través de lo que descubrimos nosotros.

Quiero que nuestra revista tenga elementos que se fascinan a todos, y también espero que Sopa de Letras pueda mantener una vida bastante fuerte aquí en el campus de WKU.

Con una pasión para el español muy formada después de casi cuatro años en el programa, tengo mucha fe en nuestras profesoras, el programa y su eficaz en prepararnos para cualquier carrera exitosa con el español. Aprender otro idoma y cultura y forma de hablar requiere mucha práctica, pero el reto vale la pena mucho.

Finalmente, muchas gracias por leer, y suerte con todo lo que te siga.

- 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

Inma Pertusa -asesora



Foto por Reed Mattison • HERALD

Los sentidos y la humildad de los hispanos

Por Florentino Garcia

Los hispanos son personas que trabajan en familia para salir adelante. A través de su unión familiar, ellos se ayudan unos a los otros para tener una mejor vida. En Bowling Green, hay un barrio hispano donde se ve el esfuerzo de las personas hispanas que han progresado a través de su colaboración en familia.

Es un barrio que está centrado en un área de bajos recursos. En el barrio se puede observar que los habitantes, son personas que han tenido que esforzarse para salir adelante. Los negocios hispanos que están ubicados en esta área fueron establecidos para beneficiar las vidas de personas de México y Centroamérica y son los que siguen atrayendo a la comunidad hispana en este barrio. Para conocer la historia de este barrio hispano, los estudiantes tienen que tomar el tiempo para convivir con las personas y sentir los olores, sabores, y sonidos de su ambiente.

El barrio hispano de Bowling Green está ubicado en un área donde claramente no hay muchos recursos. Desde el momento que entras al barrio se ve cómo se vive la vida. Los hogares de las personas son muy sencillos y muchos de ellos necesitan reparaciones. Las casas son muy pequeñas con poco terreno para las familias. Al recorrer el barrio se observa que las calles están descuidadas y necesitan ser arregladas. Se puede decir que no es un barrio típico con banquetas arregladas, casas de lujo, o habitantes de economía alta, pero está construido por personas humildes. En mi experiencia, cuando lo visité por primera vez pensé que era un barrio descuidado pero después de conocer a la gente mi perspectiva cambió. No es que las personas no quieran cuidar de su barrio, es que las personas tienen prioridades más importantes como trabajar para salir adelante.

A pesar de ser un barrio sencillo y desconocido para muchos, los dueños de los locales hacen que los visitantes se sientan como parte de sus propias familias. En este barrio se encuentran tres tiendas hispanas, una tortillería, y un restaurante mexicano. Al entrar a estos locales se siente como las personas son aceptadas e invitadas a formar parte de la cultura. A través de los colores brillantes se transmite la representación del orgullo hispano. Los productos demuestran la riqueza de la cultura con los sazones, vegetales y alimentos que se venden. Se ve como un espacio tan pequeño es usado para tener varios negocios. El Mercadito Hispano por ejemplo; es tienda, restaurante, panaderia y carniceria todo en junto. Los dueños son originarios de El Salvador, y son las personas mas humildes y sencillas que conocerán. Saludan a sus clientes con felicidad y los hacen sentir bienvenidos.

Además, de la variedad de productos en estos locales hispanos, los olores y sabores hacen que las personas se enamoren de la cultura hispana. El olor dulce del pan en la panadería produce encanto y relajación en las personas que lo huelen. Es como si tuviera un ingrediente mágico que impulsa a que las personas lo compren. Las aromas en el restaurante provocan que las personas quieran probar un platillo de todo. El olor de las salsas con tomatillos, chiles verdes, y cebolla hacen que las personas no paren de comer.

Es muy recomendable que visiten el restaurante de “La Perlita” para que prueben una torta de asada con todo y tomen un Jarrito de mandarina. El sabor y olor de la carne asada en la torta combinada con el aroma de la lechuga y el aguacate hacen que la boca de uno se haga agua. Es tan sabrosa la comida que las personas salen del restaurante con ganas de regresar de nuevo. La comida definitivamente representa la cultura mexicana de los dueños y la humildad del barrio.

En fin, el barrio hispano de Bowling Green, Kentucky está construido por personas humildes que han salido adelante trabajando toda su vida. A través de estas personas se ve como trabajan como comunidad para facilitar las vidas de mexicanos y centroamericanos que dependen de sus puestos. Las aromas, sabores y sonidos que se encuentran en este barrio permiten que las personas de afuera se familiaricen con lo que es la cultura hispana. Para experimentar el olor de los productos, el sabor de la comida, y los sonidos del barrio deberían de recorrer el barrio hispano de Bowling Green para formar parte de una cultura que acepta a todo tipo de personas.

Cómo decorar tus platos con ingredientes hispanos

Por Brittany Francis

Cuando estamos cocinando, queremos comer algo delicioso, que va a seducir tanto a las papilas gustativas y como a los ojos, pero muchas veces, cocinar es solo parte de la rutina diaria. Para crear un plato hermoso y sabroso, puedes añadir ingredientes que va a complementar el plato con color para crear un plato más apetitoso y atractivo. Con comidas y especias que muestran colores brillantes como rojos, amarillos, verdes, las recetas hispanas ilustran esta idea en la comida. Para tener una variedad en tus propios platos, aun si no son platos tradicionalmente hispanos, puedes añadir varios colores con ingredientes y especias poca conocidas para dar a tu plato colores y sabores perfectos.

"... colores brillantes como rojos, amarillos, verdes ..."

Este color se puede ver en la presentación del plato y también en los colores de la comida en sí misma. La presentación del producto final es importante porque antes de probarlo, la presentación de la comida es la primera cosa que experimenta. Los colores que añadas al plato, como el adorno o los ingredientes complementarios, pueden mejorar tu deseo de comer. Es común ver cilantro y otras hierbas, frutas y vegetales de colores verdes, rojas, blancas y más para adornar un plato.

Además de la presentación y los adornos, los ingredientes que son cruciales al plato puede añadir sus propios colores. Quieres que la comida sea agradable desde el punto de vista estético y que tenga buen aroma y sabor, también. El sabor puede ser alcanzado con el uso de ingredientes naturales, como hierbas, vegetales como jalapenos, tomatillos, frutas como las bayas y los mangos, y flores como caléndulas. Las especias también son buenas adiciones para añadir sabores y colores brillantes. El azafrán, las semillas de achiote y la cúrcuma en polvo dan a la comida color amarillo, el comino, el pimentón, y el polvo de chile rojo dan a la comida un color anaranjado o rojo. Estas especias brillantes pueden añadir sabores amargos, de la tierra, picantes, y otros más porque los ingredientes que tienen un color fuerte tiene un sabor fuerte, también. Para cualquier sabor que añadas en tu plato, estos polvos y especias que se originan de plantas pueden dar colores maravillosos y alguien debe considerarlos cuando está cocinando para disfrutar su comida.

El deseo de crear y disfrutar en lo que cocina es algo que mucha gente olvida, pero las opciones para crear lo que quieres con tus ingredientes son increíbles. La mayoría de los ingredientes que dan color a platos son comunes, y puedes comprarlos en los supermercados o en tiendas en línea.

Para colorear tus platos y disfrutar en la creación de un arte culinario visual, los ingredientes hispanos son buenos para mejorar los detalles de tus comidas, embellecer la presentación y alentar el deseo de comer.









“En México hay más de 114 especies de nopales que se cultivan a través de más de 7 millones de acres en el país.”



México lindo y querido

Por Adriana Herrera-Cabrera

Esencialmente, la banderita de nopales es un pico de gallo con nopales y queso fresco añadido. Para los que no saben sobre el pico de gallo se puede decir que es una ensalada mexicana que se sirve encima de tacos generalmente. Esta creado con tomates roma, cebolla amarilla, cilantro, limón, sal y pimienta.

La banderita de nopales consiguió su nombre por los colores que se observan en el platillo. El verde, el blanco y el rojo son los colores de la bandera de México. En México hay más de 114 especies de nopales que se cultivan a través de más de 7 millones de acres en el país. De hecho, mi abuelo paterno contribuyó a esta producción por más de veinticinco años. Los nopales típicamente se cosechan durante la primavera y al final del verano, pero hay que tener mucho cuidado. Esta verdura que fue nombrada la verdura del año en el 2016-2017 tiene grandes y finas espinas; así que hay que asegurarse de mantener las manos y los ojos protegidos cuando se limpian.

Esta verdura espinosa es nativa de México desde antes de que llegaran los españoles. Los exploradores españoles llevaron la planta de regreso a España y se extendió por todo el norte de África con los árabes. Gracias a los exploradores, esta planta con sabor amargo y cítrico ahora se cultiva en todo México, así como en partes de los Estados Unidos y en muchas áreas del Mediterráneo.

Los nopales pueden ser cocidos a la parrilla o hervidos después de retirar las espinas y los “ojos” con un pelador de verduras o un cuchillo de cocina pequeño. Y para disfrutar de su vitamina C, magnesio y calcio, recomiendo usar totopos para comer la banderita de nopales, así, sin querer reducirás el azúcar en la sangre y el colesterol.

¿Apoco conocen otra ensalada deliciosa que contiene todos estos beneficios? Yo creo que no. Disfruten de su banderita de nopales sin sentirse culpables por complacer el paladar.





Un novio americano y la comida mexicana

Por Noemi Sanchez

Tener una relación biracial es algo difícil. Yo soy mexicana y mi maravilloso novio es americano, lo conocí cuando mi familia decidió ir a una cabaña para pasar el fin de semana. El era el chico alto, con cabello rubio y hermosa sonrisa que nos registró y llevó a nuestra cabaña. Desde ese dia en adelante somos inseparables y aunque él tiene una mente muy abierta sobre mi cultura mexicana, siempre hay algo que nos separa. La comida.

En la cultura mexicana, los tamales nunca faltan. Estos están hechos de masa de maíz, relleno de carne y envueltos en hojas de mazorca. En una ocasión estábamos celebrando el día el Acción de Gracias con la familia y al servirle el plato con tamal caliente mi novio empezó a comer sin que yo le explicara qué era. Al terminar le pregunté qué tal le gustó su primer tamal. Él me explicó que al verlos enfrente de él por primer vez pensó que iba tener un sabor más seco y crujiente ya que en la película de Coco parecían que estaban envueltos como en un burrito. Al dar su primer bocado se llevó la sorpresa que era tierno y con el sabor de la mazorca. Después me dijo que no le gustó la papa que el tamal tenía, y esto me sorprendió ya que el tamal no llevaba papa. Finalmente entendí que de lo que él hablaba de el maíz y la razón que no le gusto era porque sabía a maíz. Esto me hizo reir mucho.

En otra ocasión estábamos celebrando el cumpleaños de mi cuñado y su plato favorito es el pozole, un caldo que lleva carne de puerco, maíz, chiles, rábanos, lechuga, cebolla, limón, sal, vegetales y cilantro. El pozole también es muy común que vaya acompañado con tostadas y puede ser muy picoso. Mi familia no quería que mi novio comiera el pozole ya que estaba muy picoso esta vez pero como él es muy necio y quería apreciar mi cultura se decidió comerío. Decía que parecía un caldo que su familia hace pero con muchas diferencias. Una de la cuales era que los pedazos de vegetales eran mucho más grandes de lo que acostumbra. Otra diferencia con solo ver el plato era que la carne seguía unida con el hueso. Al empezar a comerlo era evidente de que este platillo era muy diferente a todos los platillos que había comido. Me explicó que le gusto el sabor de los vegetales y el caldo con sabor a carne pero el chile fue los que dominó su paladar. A este punto yo podía ver cómo la cara de mi novio iba de rojo a más rojo y la velocidad con la cual tomaba su bebida iba creciendo. Mi novio se enchiló. Él tomó agua, después soda y otra vez agua pero nada le quitaba el chile de la boca.

> *"[L]o que es más importante es que alguien pierda el miedo, no haga caso de los estereotipos ..."*

Poder introducir mi cultura a alguien es muy importante, pero lo que es más importante es que alguien pierda el miedo, no haga caso de los estereotipos y la olvide la pena de conocer un nuevo mundo de sabores. Por medio de esta nueva aventura podemos aprender más de lo que nos gusta y el porqué nos gusta lo que nos gusta. Finalmente, probar comidas diferentes y más si son de culturas diferentes es difícil, pero no quiere decir que por el camino no encontrarás comida que amas. Mi novio y yo disfrutamos de estas comidas juntos.



Cómo hacer empanadas

Lo que aprendí sobre la gastronomía hispana

Por Becca Willenbrink

Primero, hace falta una madre
para hacer las empanadas
o para dar consejos a tu lado
o para escribir una receta en su cuaderno favorito.
Cualquier forma funciona,
(pero para el mejor sabor la primera opción es preferida.)
Con la mamá vienen otros elementos esenciales:
las manos fuertes y hábiles;
el sentido refinado de las proporciones;
y el toque cariñoso inigualable.

Segundo, la cocina.
No es necesario que sea enorme
o la mas elegante.
(Los años de experiencia agregan sabor al platillo.)
Hacen falta los elementos típicos:
la mesa suficiente grande para la masa;
el rodillo para estirar la masa;
la cortada para moldear;
la cuchara para rellenar;
la estufa para hornearlas o freírlas;
y la bandeja de horno para soportar los alimentos.

Tercero, los ingredientes necesarios,
los básicos de la cocina:
el agua;
la harina
(tradicional o de maíz);
la mantequilla;
un pellizco de sal
para la masa que envuelve la empanada.
Después, el relleno.
Puede ser a tu gusto
o según la tierra que te rodea:
la carne silvestre,
los mariscos del mar,
el maíz del campo,
los vegetales del jardín
o el pollo del rancho.

Cuarto, se hace falta una mente despierta,
quizás el elemento más importante.
Es imprescindible
crear el perfecto círculo de masa,
trazar con el dedo una línea precisa
del agua al borde del molde,
determinar la suficiente cantidad de relleno
(demasiado va a romperse y poco va a decepcionar),
doblar
o pellizcar el borde de la empanada.

Necesitas un ojo hábil
para evaluar ese exacto color marrón
de la masa
cuando se acaban de cocinar.

Quinto, el último paso para hacer las perfectas empanadas:
hay que saborearlas.
No solo lo crujiente de la masa
o la jugosidad de la carne,
sino lo que existe bajo su superficie deliciosa.
La mezcla de culturas,
la influencia nativa,
la apreciación por la tierra de origen,
la utilidad,
la universalidad,
la identidad,
el valor del trabajo duro,
la melancolia del hogar,
llenan cada bocado con un sabor complejo
y completamente familiar.

Saber cómo hacer empanadas
es como empezar a entender la gastronomía hispana.
Desde su origen en España
a su venta en las calles de casi todos
los países latinoamericanos,
ha existido la empanada
como un símbolo de la cocina hispana
hecha a mano por las madres trabajadoras,
compuesta de ingredientes simples
pero especiales,
distinta según la región,
y representativa de la cada cultura que
tiene su propia receta
para hacer la perfecta empanada.



Los retos de comer como un estudiante universitario

Por Cody Starns



Comer como un estudiante universitario que vive en los dormitorios estudiantiles muchas veces es un reto. Hay tres opciones en general para un estudiante universitario que se va a comer cada día, pero cada opción tiene sus desventajas. Primero, un estudiante puede comer en un restaurante de comida rápida en el campus o en la ciudad como McDonald's, Subway, o pizza. Segundo, se puede cocinar en su dormitorio usando las cocinas pequeñas o usando el microondas. Finalmente, muchos estudiantes recurren a comer botanas o comida dulce en cajas, como en la foto arriba.

Los restaurantes de comida rápida que se ofrecen en campus y en la ciudad son la manera principal en la que los estudiantes universitarios reciben su comida. Es rápido (como sugiere el nombre), por lo que muchos estudiantes eligen esta opción. Los estudiantes tienen vidas muy ocupadas y llenas de tarea. Por eso, muchos eligen esta opción rápida y familiar. También, es casi la única manera de comer un plato ya preparado y caliente. Sin embargo, muchos estudiantes de la universidad no tienen el dinero de gastar en un "meal plan" por la universidad porque es bastante caro, junto con el dinero que se gastaría en los restaurantes de la ciudad.

Cocinar en el dormitorio no solamente es un reto para los estudiantes universitarios, pero también tiene enormes límites. Muchas veces, cocinar en casa es mucho más barato comparado con comer en un restaurante y hay cocinas pequeñas incluidas en cada dormitorio. Por eso, tiene sentido que muchos estudiantes elijan cocinar su propia comida. Sin embargo, este método tiene sus desventajas también. Por ejemplo, es muy difícil guardar los ingredientes necesarios para cocinar en un dormitorio. Los mini-refrigeradores no tienen bastante espacio para guardar una botella de leche, mucho menos que otros ingredientes necesarios para cocinar un plato. También, el uso del microondas es una herramienta útil para un estudiante universitario, porque es muy fácil calentar fideos de ramen o cualquier otra cosa. Sin embargo, otra vez es muy difícil guardar las cajas de los platos congelados en el mini-refrigerador, entonces es muchas veces, los estudiantes no pueden comerlos.

Finalmente, el tipo de comida más comido por los estudiantes universitarios son las botanas, o específicamente, la comida empaquetada en cajas o en plástico que no tiene que poner en el refrigerador (Pop-Tarts, chips, dulces, galletas, etc.). Esta comida es ideal para el estilo de vida rápida de un estudiante universitario porque se puede tomar a clase y comerla en cualquier tiempo. Estos son buenos también porque tienen una vida útil larga y no tiene que congelarlo. La desventaja de estos productos es que están llenos de sodio y carbohidratos, entonces es la opción menos saludable de las opciones que tiene un estudiante universitario.

A largo plazo, hay muchos retos para un estudiante universitario cuando está decidiendo qué va a comer, desde cómo van a pagar por su comida, cómo va a guardar los ingredientes, o si son saludable. Encima de las tareas y clases que toman mucho tiempo en la vida de un estudiante universitario, comer es un reto en sí mismo.

"Los restaurantes de comida rápida que se ofrecen en campus y en la ciudad son la manera principal en la que los estudiantes universitarios reciben su comida."



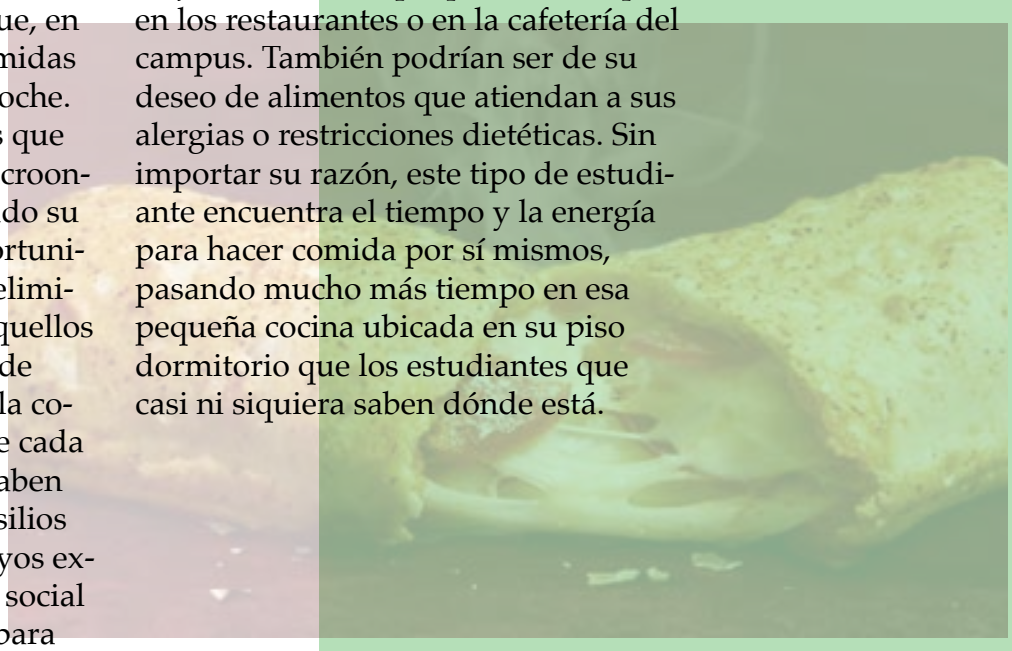
Cómo los estudiantes cocinan en los dormitorios

Por Anna-Claire Wright

Cocinar en los dormitorios universitarios es una tarea laboriosa, aunque hay estudiantes que están a la altura del desafío. Como resultado, algunos estudiantes aprenden a hacer muy buen uso de sus microondas—con la excepción de hornear el lote ocasional de galletas — mientras que otros preparan comidas completas de las que otros estudiantes están celosos. Hay muchos factores, sin embargo, que contribuyen a la amplia gama de nivel de cocina en los dormitorios. Así, parece que hay dos tipos de estudiantes que viven en los dormitorios: los que casi ni siquiera saben dónde está ubicada la cocina dentro de su dormitorio y los que, en comparación, parecen hacer comidas gourmet para sí mismos cada noche.

Para muchos estudiantes que viven en los dormitorios, un microondas tal vez podría ser considerado su mejor amigo. La necesidad, oportunidad y tiempo para cocinar son eliminados, respectivamente, para aquellos estudiantes que tienen un plan de comida que ya les proporciona la comida que necesitan a lo largo de cada semana, para aquellos que no saben cómo cocinar ni tienen los utensilios para hacerlo y para aquellos cuyos exigentes horarios de clase y vida social les dejan sin tiempo ni energía para cocinar. Todos estos factores dan paso al uso del glorioso microondas como tal vez la única pieza de equipo para cocinar. Consecuentemente, los fideos ramen, el Mac N Cheese instantáneo, las palomitas de maíz, los Hot Pockets, la pizza sobrante y quizás el lote de galletas prefabricadas hechas en el horno parecen ser algunas de las comidas más comúnmente “cocinadas” en los dormitorios por este tipo de estudiante.

Para los otros estudiantes que viven en un dormitorio, ellos se familiarizan mucho con la pequeña cocina de su piso dormitorio, y son los que sus vecinos vienen a pedir prestados cualquier utensilio de cocina. Sus tendencias de cocción podrían ser el resultado de un deseo de comida que es más saludable, más barata o de mejor sabor de la que pueden comprar en los restaurantes o en la cafetería del campus. También podrían ser de su deseo de alimentos que atiendan a sus alergias o restricciones dietéticas. Sin importar su razón, este tipo de estudiante encuentra el tiempo y la energía para hacer comida por sí mismos, pasando mucho más tiempo en esa pequeña cocina ubicada en su piso dormitorio que los estudiantes que casi ni siquiera saben dónde está.



Unos micros muy especiales

Durante la clase de composición avanzada, recibimos la oportunidad de escribir un microrrelato, un cuento típicamente entre 100-150 palabras, sobre la comida para un concurso entre nuestros compañeros de clase. Había muchas personas que participaron (y varios micros que fueron escritos), pero solo unas tuvieron el honor de ganar. Hemos incluido esos micros que ganaron abajo.

También, queremos decir muchas, muchas gracias a las personas que juraron el concurso: Fernando Sánchez Gómez; la Dra. Melissa A. Stewart; y Bill Traugott.



Primer lugar

Por Almar Perez-Galindo

Un granito de mostaza

Había un granito de mostaza llamada Ana que quería salir a conocer el mundo. Todos los condimentos se burlaban de ella y le decían que era imposible porque era muy pequeña.
Al principio Ana tenía mucho miedo y no se atrevía a salir del frasco.
Un día, el frasco de mostaza quedó abierto y el niño travieso lo boto al patio.
Ana estaba asustada, pero cuando vio todas las maravillas que la rodeaba, se enamoró de la naturaleza.
Ana se quedó profundamente dormida y al despertar se había convertido en una hermosa planta de mostaza.

Culpa, sobrante

Se sienta allí. Me está mirando con ojos amarillos que eran verdes.
Se sienta allí. Me está mirando otra vez con ojos marrones que eran amarillos.
Se sienta allí. Me está mirando otra vez con ojos negros que eran marrones.
Mi plátano se está pudriendo y ya no puedo comerlo. Está negro. Allí va otros dieciséis centavos a la basura. ¿Por qué soy así?



Segundo lugar

Por Melissa Garner



Tercer lugar

Por Kevin Gomez

¡Una pizza familiar!

Mi esposa y yo creamos una tradición familiar de comer una gran pizza preparada por nuestra familia con uno de los ingredientes preferidos de todos. Cuando llegan las doce de la noche, partimos y comemos la pizza todos en familia. ¡Para el próximo año nos hemos metido en un lío! Ahora tenemos que encontrar la forma de meter la pizza en un biberón.



¿Quién soy?

Por Naail Tariq

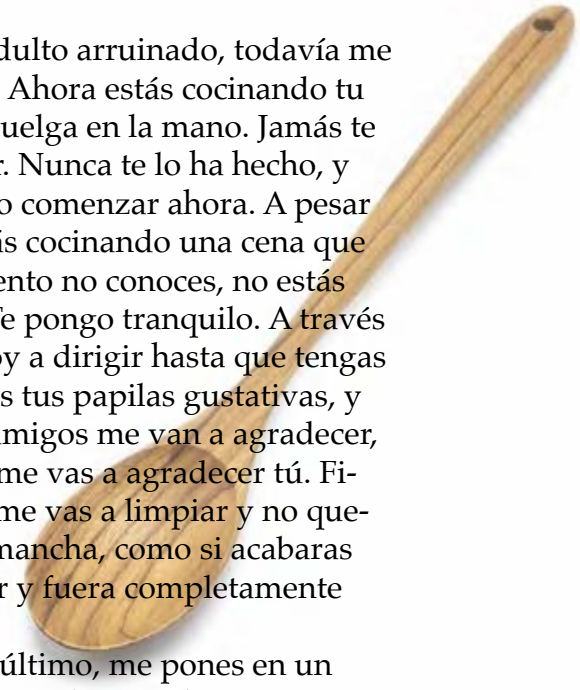
Soy de madera. Estoy en cada cocina en el mundo entero. Cuando es hora de cocinar, soy unas de las primeras cosas que coges. La madera es lo que me construye, pero me define mejor la forma. Tengo un mango de tamaño estrecho, y un borde planchado. Cuando me tocas, siempre estoy lista. Cuando me tocas, te siento muy fuerte, te doy confianza en lo que estás a punto cocinar.

Encabezo todas las preparaciones de la comida. Primero te preguntas, ¿Qué voy a preparar para la cena? ¿Será paella, plátano o arroz con pollo? Has pensado detenidamente lo que vas a cocinar. Has estudiado receta tras receta, hasta que has encontrado la perfecta. Ya has ido al supermercado, hiciste las compras y tienes todos los ingredientes frente a ti. Pero cuando comienzas a cocinar, me agarras inmediatamente, sin pensar. Como si hubieras nacido sabiendo que soy la herramienta más útil.

Cuando eras niño, me viste en las manos de tu abuela y tu madre. Cuando entrabas a la casa y olía el aroma que sintetizaba la casa, sabías que casi es hora de comer. "¿Qué está cocinando?" le preguntabas a tu abuela o madre, mirándolas girando el pote con mí.

Soy la fuente de todas las cenas que has comido. Soy imprescindible. Y, aun así, con toda la importancia que tengo, soy muy asequible. Tengo un precio bajo, pero tengo un valor que no puedes medir. Hoy en día, como un adulto arruinado, todavía me compraste. Ahora estás cocinando tu paella. Te cuelga en la mano. Jamás te voy a fallar. Nunca te lo ha hecho, y no planifico comenzar ahora. A pesar de que estás cocinando una cena que cien por ciento no conoces, no estás nervioso. Te pongo tranquilo. A través de mi te voy a dirigir hasta que tengas éxito. Todas tus papilas gustativas, y las de tus amigos me van a agradecer, y después me vas a agradecer tú. Finalmente, me vas a limpiar y no queda ni una mancha, como si acabaras de comprar y fuera completamente nueva.

Por último, me pones en un armario especial, en un lugar predeterminado, tu querida cuchara de madera.



"Soy la fuente de todas las cenas que has comido. Soy imprescindible."



‘La verteremos por el desagüe’

Por Gilberto Fletcher

Como una ciudad tan cerca de una universidad, es fácil asumir que el ámbito gastronómico de Bowling Green no incluye muchos restaurantes muy sofisticados. White Squirrel Brewery, un restaurante y cervecería que se especializa en su propia cerveza local y gastronomía única, ha desafiado esta percepción desde su inauguración en Bowling Green en 2015.

Con un enfoque en la cocina innovadora, el restaurante aspira a ofrecer una experiencia culinaria fuera de lo típico usando ingredientes locales de ciudades cercanas como Black Hawk para preparar su comida y cerveza para que todo sea fresco. “Estamos [los trabajadores de White Squirrel] prestando mucha atención a cada ingrediente que añadamos,” se informa a los clientes. “Cada ingrediente se dosifica a la onza exacta.”

“Cada ingrediente se dosifica a la onza exacta.”

La idea detrás del restaurante nació durante el año 1998 cuando el dueño de White Squirrel Damon Wilcox, un ex-alumno de WKU, preparó su propia tanda de cerveza por primera vez. Después de implicarse con otros ex-alumnos interesados en abrir una cervecería en la ciudad, Wilcox y ellos visitaron 22 cervecerías por todo los Estados Unidos, incluso por estados como Colorado, California y Oregon, para investigar los métodos mejores para manejar una cervecería exitosamente.

Durante su búsqueda, encontraron ellos que incluir un menú consistente es una llave muy importante para mantener un base de clientes y también para incrementar la popularidad de su restaurante continuamente. White Squirrel ofrece tres cervezas distintas que prepara internamente en su menú permanente, incluida su “Kolsch,” una cerveza blanca de estilo alemán con un sabor muy sutil, su “Nut Brown,” una cerveza negra, y también una de estilo de India Pale Ale. La “Nut Brown” consiste de unas notas de chocolate, caramelo y malta, y la IPA tiene un contenido de alcohol más alto que sus otras ofertas.

Junto con otras cervezas de temporada que presenta White Squirrel todo el año, ofrece una variedad de cerveza doméstica y otra artesana, y también ofrece un menú bien variado de cócteles y otras bebidas del bar. White Squirrel abrió como una cervecería pero se ha expandido a incluir comida en los últimos años. Sus platos se caracterizan por una inclinación hacia la innovación, combinando sabores diversos que típicamente no emparejan. Esto es visible con sus alitas de pollo que se combinan con salsa de arándano y también su salmón que presenta un glaseado hecho de una cerveza negra exclusiva de White Squirrel.

También, el restaurante es conocido por sus hamburguesas de carne de Angus que viene de Black Hawk, Kentucky. Estas hamburguesas se combinan con una variedad de ingredientes como queso de cabra, manzanas escalfadas y también mermelada de fresa, dependiendo de lo que se pide. Como miembro de Kentucky Proud, un programa de marketing para productos agrícolas del estado, el restaurante recibe su carne y otros alimentos principalmente de proveedores locales que vienen de un radio predominantemente de menos de 100 millas.

White Squirrel dice que el restaurante apoya a granjeros del estado para asegurar que la calidad de sus comidas y bebidas nunca flaquee. Sin una distancia muy larga para transportar sus ingredientes antes de cocinarlos, es fácil prometer que cada uno no hay sido congelado. Esta dedicación a la calidad incluye que sus obreros rechazan servir cualquier plato que no cumpla sus normas.

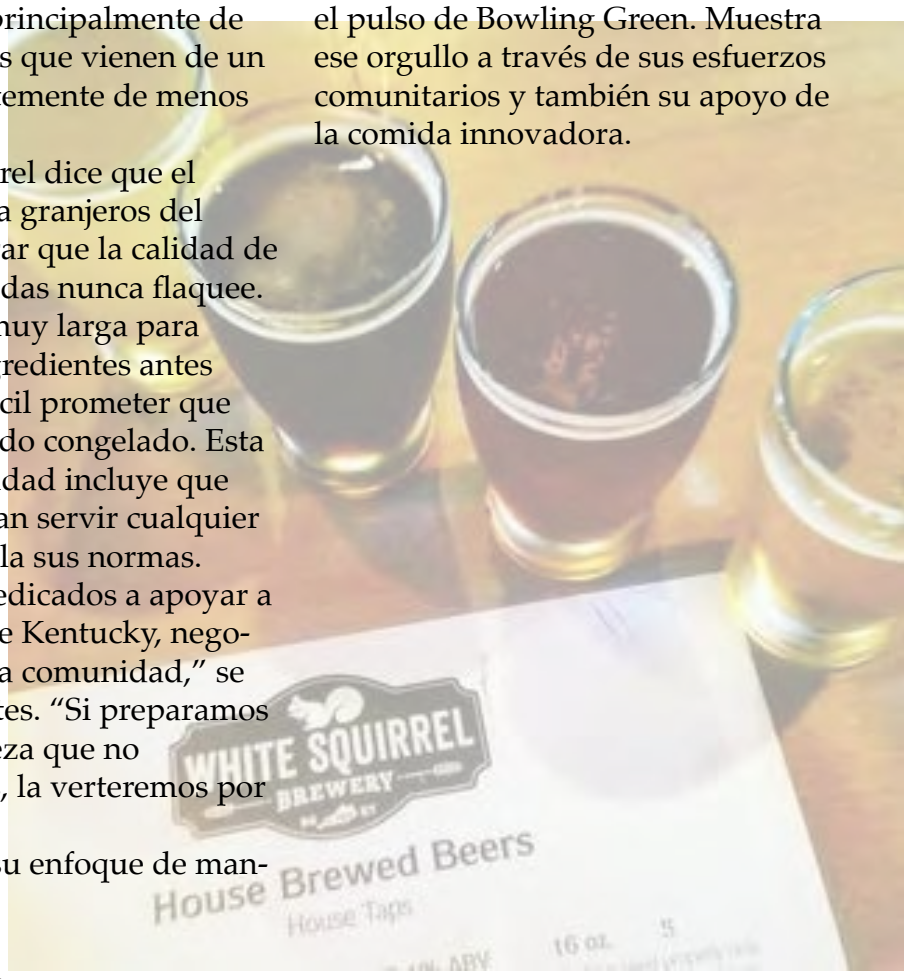
“Estamos dedicados a apoyar a granjeros del sur de Kentucky, negocios locales, nuestra comunidad,” se informa a los clientes. “Si preparamos una tanda de cerveza que no cumple las normas, la verteremos por el desagüe.”

A pesar de su enfoque de mantener una cocina de calidad superior, sus precios no lo reflejan. La mayoría de sus platos para la cena y el almuerzo cuestan entre $8-13. Según el sitio de Numbeo, un base de datos, el precio medio de un restaurante asequible en los EEUU es $15.

Fuera de su comida y cerveza, White Squirrel se asocia mucho con la comunidad y apoya causas locales, incluso el movimiento para ganar una ordenanza de igualdad para las personas de diversas identificaciones sexuales en Bowling Green. También, el restaurante presenta una celebración anual que se llama “Squirreltoberfest” durante el otoño, la cual incluye música en vivo y una oportunidad de probar cerveza de temporada y comidas como pretzels con queso de cerveza. El evento sucedió este año en el 12 de octubre.

Aunque White Squirrel mantiene planes para expandirse a otros mercados y vender su cerveza por todo los EEUU y también eventualmente en Europa, siempre presentará un emplazamiento en Bowling Green debido a su comienzo en la ciudad y la conexión con ella que tienen sus dueños como ex-alumnos.

No es solo un restaurante de cerveza y buena comida, White Squirrel está orgulloso de su conexión con el pulso de Bowling Green. Muestra ese orgullo a través de sus esfuerzos comunitarios y también su apoyo de la comida innovadora.



Las cervezas más populares de cada país

Por Katie Evans

La cerveza es una bebida bien encantada por todas partes, incluidos varios países hispanos. Por eso, hemos compilado una lista de cervezas hispanos con detalles como su país de elaboración y sabor.

1. Argentina: Quilmes

Quilmes es una cerveza europea de estilo Pale Lager elaborada por Cervecería y Maltería Quilmes fundada en 1888 por Otto Bemberg, un inmigrante alemán. Es una cerveza suave, pero también una fuerte que tiene un buen postgusto.

2. Colombia: Cerveza El Aguila

Cerveza Aguila es una cerveza americana al estilo Lager elaborada por Cervecería De Barranquilla en Barranquilla, Colombia.

3. El repúblico dominicano: Presidente

Presidente fue lanzada inicialmente como una cerveza oscura y adquirió un éxito limitado, sin embargo, en la década de 1960 Presidente se transformó en el pilsner que es reconocida hoy en día. En 1986, la cervecería fue adquirida por la compañía dominicana de cigarrillos Grupo León Jimenes.

4. Chile: Cristal

Una cerveza pálida de Chile, un país que tiene una fuerte tradición de elaboración de cerveza de maíz conocida como chicha. Toques de lima y notas generales de cata de cítricos, su cuerpo ligero lo convierte en una bebida ideal para equilibrar con proteínas pesadas como la carne de vacuno.

5. Perú: Cusqueña

Fue fundada en octubre de 1908. Típicamente una cerveza más ligera y viene en muchas formas diferentes. Cusqueña Roja: Una cerveza producida "para los paladares más exigentes, con un marcado sabor a malta y lúpulo, dándole un color dorado rojizo". Cusqueña Trigo: La cerveza de trigo Cusqueña, "Tiene un color dorado y una opacidad natural producida por un ligero proceso de filtrado que da un cuerpo más consistente y un aroma fino.

6. México: Negra Modelo

Una cerveza rica y robusta, Negra Modelo se conoce como la mejor cerveza de México, y fue introducida como una cerveza de barril en 1926. Es picante y nuez, con matices de caramelo y chocolate.

7. Ecuador: Pilsener

Elaborada por Cervecería Nacional Ecuador, es la cerveza que todo el mundo en Ecuador bebe. Muy ligero en sabor y no mucho aroma, es una cerveza fácil si no estás acostumbrado a las cervezas más oscuras.

8. Costa Rica: Imperial

Imperial es un Lager de estilo americano creado en 1924. Imperial se crea a partir de una fórmula equilibrada que combina maltas, granos y lúpulo, sin un sabor potente. También se llama una cerveza centralizada.





La fuente y producción de la leche

Por Codey Baskett

Es una tema de mucho debate, la satisfacción de los humanos y la población a la costa de los derechos de las vacas. ¡Las vacas privadas! El tratamiento de vacas en la producción de leche y para la carne de comer es un punto muy superficial. Las personas que protestan y dicen que las vacas tienen derechos y que es cruel no entienden la operación de una granja o el sistema de producción de leche.

> *"Las personas que protestan y dicen que las vacas tienen derechos y que es cruel no entienden la operación de una granja."*

Para la producción de leche es necesario absolutamente separar los terneros de las madres. Cuando el ternero es separado de la madre, la madre producirá más leche. Los terneros reciben nutrición de mucho polvo de leche y alimentos de terneros que tienen los mismos niveles de nutrición que el ternero podría recibir de la vaca.

Los terneros tienen un corral en lo cual reciben un biberón dos veces al día, alimento, agua, zacate y paja para descansar. Los terneros tienen todas las comodidades porque es esencial mantenerlos felices. La felicidad de los terneros es la cosa más importante en el crecimiento y desarrollo de una vaca.

El Nuevo Acuerdo Ecológico propuso por la representativa Alexandria Ocasio-Cortez de Nueva York eliminaría las vacas y terneros. Es una idea loca e imposible aplicar cuando las vacas proveen la mayoría de carne del mundo y hay leche en números de productos como los tipos de quesos, crema agria, queso crema y otras. Las políticas de Ocasio-Cortez parará la producción de los productos de leche y carne.

Es ridículo para Ocasio-Cortez y sus compañeros de los grupos de derecho de los animales abogar por la eliminación del uso de productos de las vacas cuando los animales tienen la mejor vida posible y la gastronomía del mundo depende de la carne de vacas y los productos de leche.



Cómo comer vegetariano en el campus de WKU

Por Lauren Morris

En la universidad de WKU, hay muchas opciones para comer vegetariano en el campus fácilmente. Tenemos una variedad de opciones así que cada vegetariano puede comer cualquiera cosa que su corazón desee. Si estás en la cima de la colina, puedes ir a DaVinci's, que tiene pizzas llenan de vegetales o un wrap de falafel, un buen sustituto para la carne. Puedes ir a Garrett donde hay bastantes opciones. Bene Pasta sirve la pasta con vegetales y especias, aún puedes añadir tofu. Si te gusta mucho el tofu, puedes caminar a Izzie's para comer comida mexicana como tacos, burritos o quesadillas con tofu. Papa John's tiene la pizza de queso o si prefieres una hamburguesa, puedes pedir una vegetariana con zanahorias y maíz en Grille Works. Olilo's tiene sustitutos como el falafel también en las ensaladas que puedes crear para tus gustos. Si te gusta la comida china, ve a Panda Express por un bol de chow mein con un acompañamiento de rollo de primavera.

¡Si estás más cerca de DSU, no te preocupes! Puedes ir a Fresh, que tiene una selección impresionante de ensaladas, sopas y comidas vegetarianas. En Burrito Bowl, puedes crear tu bol con arroz, frijoles y una variedad de vegetales y salsas. Si quieres algo de "comida rápida" puedes ir a Steak 'n Shake para un sándwich tostado de queso con papas fritas. Desafortunadamente, no hay una comida vegetariana en un plan de comida en Chick-fil-A. Si prefieres algo más saludable, puedes ir a Bates a Subway para un sándwich de vegetales lleno de espinacas y pimientos rojos y verdes. Cerca de Subway, P.O.D. ofrece muchas opciones de tentiempes como fruta fresca o un sándwich de mantequilla de maní y jalea por los estudiantes en marcha.

Como puedes ver, hay muchas opciones en el campus para comer vegetariano. Lo más importante es comer proteínas en tus platos porque típicamente los vegetarianos tienen deficiencia en esto o en el hierro u otras cosas que típicamente vienen de la carne. Por eso, debes comer muchos frijoles, verduras o sustitutos para el carne como la soya (el tofú). Y recuerda, si necesitas ayuda con tu dieta, puedes consultar con un nutricionista en Preston porque está allí para ayudarte.



WKU

Modern
LANGUAGES