Ключи к олимпиадным заданиям муниципального этапа Всероссийской олимпиады школьников по испанскому языку
в 2017-2018 учебном году
9-11 класс

1. Аудирование

Транскрипция

«El desayuno latino: ¿más y mejor?» (el fragmento).
Texto: Joaquín Bode

De acuerdo a lo que dicen los expertos en alimentación, el desayuno es la comida más importante del día. ¿Y por qué? Según estudios, el hecho de no tomarlo diariamente tiene como consecuencia falta de concentración, debilidad y mal humor, especialmente entre los niños. O sea, ¡el desayuno es fundamental! En este artículo, te invitamos a conocer un poco más sobre las características típicas de los "desayunos latinos", sus semejanzas y diferencias, pero por sobre todo, sus exquisitos ingredientes… ¡buen provecho!

El típico "desayuno americano" o estadounidense es uno de los más conocidos alrededor del mundo. Combina una serie de alimentos como huevo (los típicos sunny eggs) y pan tostado, salchicha, tocino, panqueques (hot cakes), papas, tomate, café, leche o jugo.

¿Y qué sucede en Europa? Por lo general, los británicos suelen tomar desayunos más contundentes que el resto de los europeos. Obviamente, este tipo de alimento varía según la región o el país donde nos encontremos.

El famoso "desayuno continental" tiene como base el desayuno europeo y consiste básicamente en: café, jugo, pan dulce y mermelada; muchas veces se puede agregar fruta, queso y jamón. Por lo que se ve, más sano y liviano que el americano…

Respecto a los "desayunos latinos", si es que pueden llamarse así, hay una enorme cantidad, de acuerdo a cada país, pero resultan ser en muchos casos, una buena combinación del americano y el continental.

De Europa a América

Por ejemplo, en España, se suele tomar café o cacao con leche acompañado de tostadas con mermelada, miel, mantequilla o aceite de oliva, galletas, cereales y bollos. También es frecuente beber zumo de naranja natural. Las variedades de desayuno dependerán de las regiones y de las costumbres.

A menudo, en los días de invierno se acompaña el café con licores (generalmente anís o carajillo) y en ocasiones especiales, se comen deliciosos churros con un espeso chocolate caliente.

México es un buen ejemplo de un desayuno contundente y nutritivo (bueno, siempre y cuando la persona tenga tiempo para prepararlo). Aquí, las tortillas de

maíz, en vez del pan, son el ingrediente principal y el más particular.

El platillo central está compuesto generalmente de huevos preparados de distintas formas, acompañados de frijoles con chile. Dependiendo de la región, también se acostumbra comer chilaquiles guisados con salsa y queso o molletes (pan blanco con frijoles y queso derretido).

El jugo de naranja (o de alguna otra fruta) también es un elemento indispensable. En muchas regiones también son comunes los desayunos rápidos basados en tamales o pan dulce acompañados por café con leche.

América Central

Debido a la abundante y exquisita variedad de frutas que posee esta región, especialmente el Caribe, los centroamericanos suelen acompañar sus desayunos con este tipo de alimentos. Aunque no siempre. Muchos prefieren productos más “pesados” y un poco menos “sanos”.

Así es como los hondureños sirven huevos revueltos, frijoles refritos, y tortillas. Muchas veces, esto se acompaña con jamón y queso.

Para el desayuno, los panameños comen una tortilla de maíz frita con huevos revueltos y queso. Por supuesto, también toman el delicioso y famoso café local y, además, agregan fruta fresca.

1.	a
2.	a
3.	b
4.	b
5.	a
6.	a
7.	a
8.	c
9.	b
10.	c
11.	a
12.	a
13.	b
14.	c
15.	a

2. Лексико-грамматический тест

1.	b
2.	a
3.	a
4.	c

5.	b
6.	b
7.	c
8.	a
9.	b
10.	c
11.	c
12.	a
13.	a
14.	a
15.	b
16.	c
17.	b
18.	a
19.	b
20.	c

3. Лингвострановедческая викторина

1.	c
2.	c
3.	a
4.	b
5.	a
6.	c
7.	b
8.	a
9.	c
10.	a

4. Чтение

1.	b
2.	a
3.	c
4.	b
5.	b
6.	a
7.	b

8.	a
9.	b
10.	a