

# UNITALK

BOLETÍN INSTITUTO DE IDIOMAS



## Regional food in the UK

Today, English has become a world-wide language. whether you are a beginner or expert in English, spoken English can open many doors for your future career. English is the first language for many countries and the second language for many more, such as Germany and Sweden.

Speaking and understanding will allow you to communicate with others globally; besides this, it offers you more chances of doing professional jobs not in your own country but around the world. Generally, people who learn good English can get the best and most sought after jobs in Tour and travel, international business and other transactions.

Practising English for a small amount of time everyday is surprisingly beneficial so make sure you keep on watching films, listening to english music and keep up to date on the news and reading in English.



## Comida regional en el Reino Unido

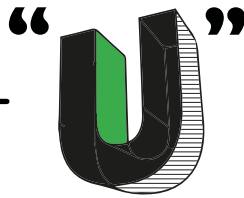
Actualmente, el inglés se ha convertido en una lengua universal. Ser principiante o experto en el uso de dicha lengua puede abrirle numerosas puertas en su futura carrera profesional. Inglés es la lengua materna de varios países y la segunda lengua de muchos otros, tales como Alemania y Suecia.

Comprender y hablar inglés le permitirá comunicarse con otras personas a nivel mundial, además, tendrá más oportunidades de ejercer cargos profesionales no sólo en su país de origen, sino alrededor del mundo.

Generalmente, quienes aprenden un buen inglés pueden obtener los más codiciados y mejores empleos en la industria de viajes y turismo, en los negocios internacionales y en otras actividades comerciales.

Practicar inglés diariamente por breves periodos de tiempo es de manera sorprendente benéfico para el aprendizaje; asegúrese constantemente de ver películas y escuchar música en inglés. Manténgase al día con las noticias y lea en este idioma.





# UNITALK

The United Kingdom may be very small compared to Colombia but that doesn't mean that a variety of interesting regional food can't be found. Here are some examples of food found around the UK:

En comparación con Colombia, el Reino Unido puede ser muy pequeño; sin embargo, esto no significa que no pueda encontrarse una variedad de comida regional interesante. He aquí algunos ejemplos de comida local alrededor del Reino Unido:

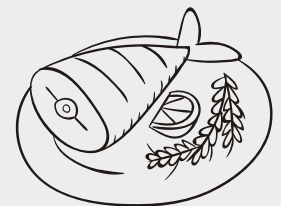


## Scotland – Haggis

Haggis is a savoury dish with sheep's offal (lungs, hearts and intestines) minced with onion, oatmeal, suet, herbs spices, and salt, mixed with stock, traditionally stuffed in the animal's stomach – Yum!

## Escocia – Haggis escocés

Haggi es un plato sabroso preparado con vísceras de cordero (pulmones, corazones e intestinos) molidas con cebolla, harina de avena, especias, sebo y sal; mezcladas con caldo; tradicionalmente, embutidas en el estómago del animal. ¡Mmmm, qué delicia!

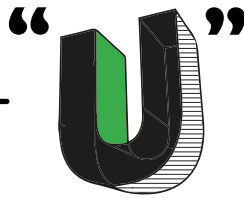


## London – Jellied Eels, Pie and Mash

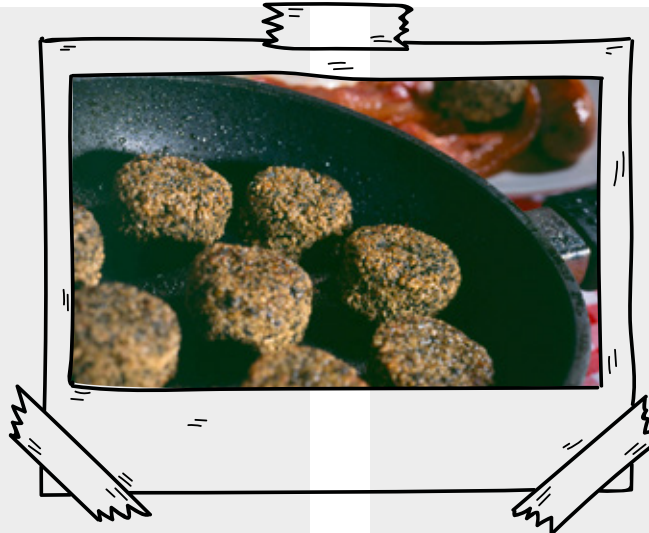
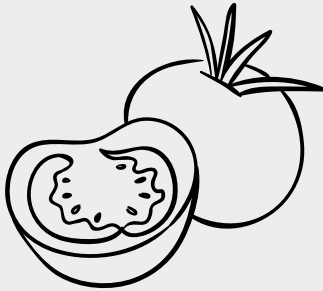
This dish is traditional in the east of London that originated in the 18th Century. The eels are sliced and boiled in stock to make a jelly. It comes with a pie and mash potato. Originally the meal was quick and cheap for people who worked on the docks. It is considered to be the first fast food in London.

## Londres – Anguillas en jalea

Este plato es tradicional en el este de Londres y su origen data del siglo XVIII. Las anguillas son tajadas y cocinadas en caldo hasta formar una jalea. Son acompañadas con torta y puré de papa. En un principio esta comida era rápida y económica para la gente que trabajaba en los muelles. Es considerada como la primera comida rápida de Londres.



# UNITALK

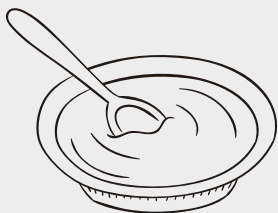


## Wales – Laver Bread

Despite it being called bread this welsh dish is made from oats and seaweed. Seaweed is found all over the welsh coast and provides a meal full of nutrients. It is referred to as ‘the Welshman’s Caviar

## Gales – Pan de laver\* (\*Tipo de alga comestible)

Pese a llamarse pan, este plato galés es hecho con hojuelas de avena y algas. Las algas se encuentran por toda la costa galés y constituyen un alimento lleno de nutrientes. Se le conoce como “el caviar del hombre galés”.

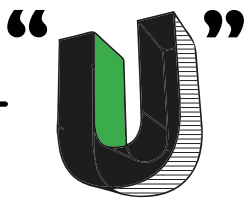


## Northern Ireland – Irish Stew’

This is a filling casserole traditionally made with meat, potatoes, carrots and onions. Some variety is made with steak pieces instead of lamb – cooked with pepper and often served with thick slices of bread with butter. Very satisfying on a cold winter evening.

## Irlanda del Norte – Estofado irlandés

Este plato es un guisado sustancioso tradicionalmente hecho con carne, papas, zanahorias y cebollas. Cierta variedad es elaborada con trozos de carne de vacuno en lugar de trozos de cordero – se cocina con pimienta y, a menudo, se sirve con rebanadas gruesas de pan con mantequilla. Muy placentero para una fría noche de invierno.



# UNITALK

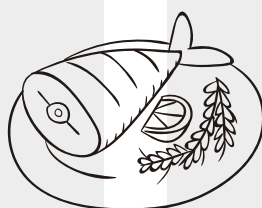


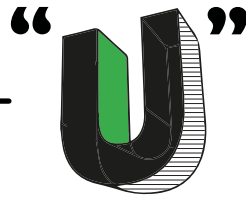
## England – Fish and Chips

This famous English meal is made of battered fish, usual cod, chips and mushy peas. The meal arrived in the UK in the 17th Century when Jewish people from Spain came to the UK for safety. It has now become the most common fast food to eat in England, usually on 'Fish Friday' when people buy it from a shop and eat it with their family. It is best enjoyed with lots of Vinegar, something that British people love.

## Inglaterra – Pescado y papas fritas

Esta famosa comida inglesa es elaborada con pescado apanado, usualmente bacalao, papas fritas y guisante de arvejas. Este plato llegó al Reino Unido en el siglo XVII cuando los judíos que habitaban en España migraron por seguridad al Reino Unido. Hoy en día, se ha convertido en la comida rápida más común en Inglaterra. Se acostumbra los viernes de vigilia cuando la gente compra el pescado en una tienda y cena con su familia. Se disfruta mejor con mucho vinagre, lo que les encanta a los británicos.





# UNITALK

## Did you know...?

-The sandwich was invented in the United Kingdom during the 18th century. The earl of Sandwich (A town in the UK) wanted to eat food only using one hand because he liked to play cards. His cooks created a meal inside to slices of bread and the sandwich and its name was born.

- One of Britain's favourite snacks is crisps. More than 7 million packets of crisps are eaten every day.

-Before freezers, Ice cream was so popular in London in the 19th century. Those massive 'ice wells' were dug in the city. Ice was imported from North America, and later from Norway to fill them so that Londoners could enjoy ice cream all year round.

-There are over 700 types of cheeses in the UK.

-Coronation Chicken is a special dish in the UK. It was invented in 1953 to celebrate the Coronation of the Queen. The dish uses ingredients from all over the British Empire, such as Indian spices, to demonstrate how connected the Empire was, with the Queen as the head.

## Did you know...?

- El sándwich fue inventado en el Reino Unido durante el siglo XVIII. El conde de Sándwich (un pueblo del Reino Unido) quería comer utilizando sólo una mano, porque le gustaba jugar cartas. Sus cocineros crearon un alimento al interior de tajadas de pan, así se originó el sándwich y su nombre.

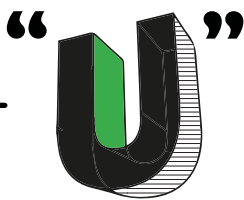
- Las papas fritas de paquete son uno de los pasabocas favoritos en Gran Bretaña. Se consumen más de siete millones de paquetes diariamente.

- En el siglo XIX, antes del invento de los congeladores, el helado era muy popular en Londres. Unos "pozos de hielo" eran excavados en la ciudad, el hielo para rellenarlos se importaba de Norteamérica y, posteriormente, de Noruega para que Londres pudiera disfrutar de helado durante todo el año.

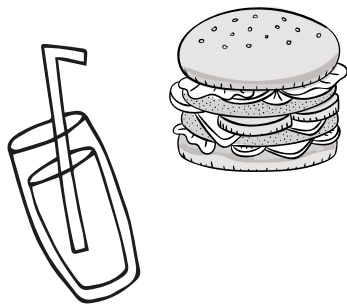
- Existen más de 700 tipos de quesos en el Reino Unido.

- El pollo de la coronación es un plato especial en el Reino Unido. Fue inventado en 1953 para celebrar la coronación de la reina. El plato contiene ingredientes procedentes de todo el imperio británico tales como especias de la India para demostrar cuan unido estaba el imperio con la reina como dirigente.





# UNITALK



## Food and drinks

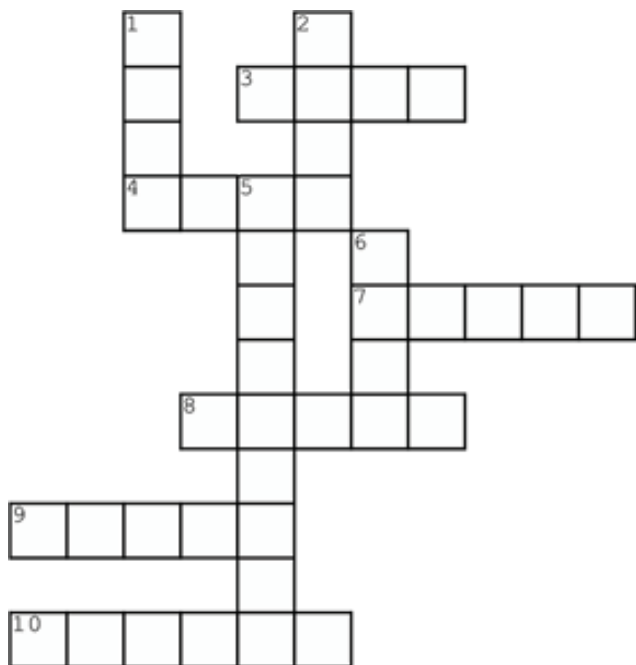
Complete the crossword below.

### Across

3. It comes from cows and they make cheese with it
4. Usually present in every Colombian meal. It is white, but in some places in Colombia they cook it with coconut.
7. It can be red, green and sometimes even yellow. It is said that Adam and Eve ate it in Eden
8. Collected from bees. Very sweet.
9. Invented in Italy. Very popular. Made with flour, Italian sauce and you can top it with anything you want
10. You drink it in the morning and when you're feeling sleepy

### Down

1. 'Club Colombia' is an example of this popular drink
2. It can be red or white and people drink it when they celebrate special events. Usually made out of grapes.
5. It is black or white. Made from cocoa and very popular.
6. People eat it when they celebrate special occasions, especially birthdays



Complete this activity and bring it to the Language Department. Be the winner of a prize and be recognized in our next issue, if you are the first one to bring it and the activity is right.

Proverbs endings of our previous issue.

1. Through other people's faults, wise men correct their own.
2. He who possesses knowledge possesses the world.
3. Knowledge in youth is wisdom in age.
4. Learning is a treasure that will follow its owner everywhere.
5. Failure teaches success.

