



Høgskolen i Telemark

Fakultet for allmennvitenskapelige fag

EKSAMEN

2303 Praktisk Spansk I

17.12.2012

Tid: 4 timer

Målform: Spansk

Sidetal: 6 (inkludert denne)

Hjelpemiddel: Norsk/Spansk, Spansk/Norsk Ordbok

Merknader: Besvarelsen skrives på 3-lags gjennomslagspapir, ikke i oppgavesettet.

Vedlegg: Ingen

Sensuren finner du på StudentWeb.

1. Completa las líneas en blanco del siguiente diálogo (20 pts)

Alicia: ¿ _____ ?

Pedro: Me llamo Pedro.

Alicia: ¿ _____ ?

Pedro: Vivo en Madrid

Alicia: ¿ _____ ?

Pedro: Mi número de teléfono es 91 776 8998

Alicia: ¿ _____ coche tienes?

Pedro: Tengo un BMW.

Alicia: ¿ _____ ?

Pedro: Trabajo como médico en el hospital central.

Alicia: ¿ _____ empezaste a trabajar como médico?

Pedro: En el 2010, hace dos años.

Alicia: ¿ _____ horas trabajas al día?

Pedro: Cuatro, pero hago también turnos de guardia por la noche.

Alicia: ¿ _____ te dedicas a la medicina?

Pedro: Porque me gusta. Es mi vocación y mi pasión.

Alicia: ¿ _____ otras aficiones tienes?

Pedro: También me gusta leer, ir al cine, y cazar mariposas.

Alicia: ¿ _____ ?

Pedro: No, estoy soltero. ¿ _____ ?

Alicia: Yo estoy casada y tengo tres hijos. ¿ _____ ?

Pedro: Sí, se llama Paloma.

Alicia: Ha sido un placer _____.

Pedro: Igualmente, Adiós.

2. Elige solamente una de las dos alternativas: 2a o 2b (25pts)

2.a. Cuenta una película, una novela, o una historia personal en menos de 100 palabras, pero con un mínimo de 8 verbos en pasado

2.b. Cuenta un chiste corto noruego en español, sin groserías, en menos de 50 palabras.

3. Describe con dos adjetivos las características más importantes, en tu opinión, para desarrollar las siguientes profesiones. (10 pts)

a. Un ingeniero _____

b. Un maestro _____

c. Una juez _____

d. Un torero _____

e. Una actriz de teatro _____

4. Traduce al español solamente una de las dos recetas: “sopa de pescado a la Mandal”, o “palitos de pescado”. (25 pts)

a. Sopa de pescado a la Mandal

Fremgangsmåte:

Smelt smøret, ha i melet og spe med kraften. Kok suppen ved svak varme. Når suppen er tatt av varmen, legger man i dampede blåskjell, rensede reker og fiskeboller som er skåret i terninger. Rør rømme og vin i og smak med salt.

God drikke passer til denne fiskesuppen.

b. Palitos de pescado

Skjær fisken i “pinner”. Bland sammen hvitemel, mandelmel, salt og pepper i skål 1. Pisk egget og ha det i skål 2. Ha brødsulene i skål 3.

Vend fisken i 1. mel, 2. egg og 3. brødsul. Legg fiskepinne i ovnen på 200 grader i ca 10 minutter.

Server fisken med pasta med litt olivenolje og hakket timian i før servering. Det smaker også godt med majones blandet med litt pesto til og en skvis sitron over fisken.
