

Tekst 1**Perú en el alma**

En septiembre del 2011 tuvo lugar el encuentro entre Gastón Acurio, el más universal de los chefs peruanos, y Ferrán Adriá, el chef español más universal entre los cocineros modernos. Aquel encuentro entre dos de los personajes más carismáticos de la gastronomía dio origen a un documental y al libro de Ignacio Medina que acaba de publicar Montagud Editores. El libro incluye entrevistas con los chefs y revelaciones sobre productos muy especiales de una cocina que se alimenta de una biodiversidad¹⁾ única. Perú, con solo el 18 por ciento de superficie agraria, tiene un almacén de productos alimenticios difícil de igualar. “Una cocina”, cuenta Medina, “que ha sabido absorber todos los sabores de las culturas con las que ha estado en contacto”. La obra, en que han colaborado los grandes cocineros internacionales, entre otros, René Redzepi y Elena Arzak, es imprescindible para los amantes de la cocina peruana.

adaptado de: La Vanguardia Magazine, 2013



noot 1 la biodiversidad = hier: veel verschillende soorten producten

Tekst 1

- 1p 1 Lees de regels 1-8 (“En septiembre ... única.”) en vul de volgende zin aan.
De ontmoeting tussen de twee chef-koks Gastón Acurio en Ferrán Adriá leidde tot een**1**..... en een**2**.....
Noteer de antwoorden achter de nummers op het antwoordblad.
- 1p 2 Lee las líneas 8-11 (“Perú ... contacto.”).
¿Qué es lo que caracteriza la cocina peruana, según Ignacio Medina?
A el uso de productos olvidados
B el uso de productos orgánicos
C la abundancia de frutas en sus platos
D la fusión de cocina nacional e internacional