



# Visual Link<sup>®</sup> Traveler

YOUR VIRTUAL TRAVEL GUIDE FOR:

---

# España

# Table of Contents

## **Plan Your Trip**

<b>Overview.....</b>	<b>1</b>
<b>How much wil it cost?.....</b>	<b>2</b>
<b>A bit of History.....</b>	<b>2</b>
<b>The Beaches.....</b>	<b>3</b>

## **Start Your Adventure**

### **See the Sites**

<b>The Royal Palace.....</b>	<b>3</b>
<b>The Moores Greatest Fortress.....</b>	<b>4</b>

### **Celebrate The Festivities**

<b>A Bull Fight.....</b>	<b>5</b>
<b>Running of the Bulls.....</b>	<b>6</b>
<b>The Tooth Mouse.....</b>	<b>7</b>

### **Meet the People**

<b>¿Castellano o Español?.....</b>	<b>8</b>
<b>You Have Two Last Names?.....</b>	<b>8</b>

## **Sample the Cuisine**

<b>Early Dinner.....</b>	<b>9</b>
<b>Right Out of the Oven.....</b>	<b>9</b>
<b>Tortillas for Breakfast.....</b>	<b>10</b>
<b>Proper Manners.....</b>	<b>10</b>
<b>Cooking Like a Spaniard: Paella.....</b>	<b>11-12</b>

# *¡Viva España!*



## *Plan Your Trip*

Are you ready for bullfights, flamenco dancers and lively beaches? Welcome to the land where Christopher Columbus set sail from in order to find the New World--why would he ever want to leave such a serene and lovely place?

The rain in Spain does not stay mainly on the plains!

In fact, the rain likes the mountains much better! So for the northern and mountainous regions of Spain, don't forget your umbrella--especially if you are going during the fall and winter.

The climate is quite varied in Spain, due to its size. You can generally expect a Mediterranean climate, with hot summers and mild, rainy winters. Many parts of Spain are known for their "perfect" beach weather, but even in the summer months you might see a little rain here and there. In general, however, Spain is a great place to spend time outdoors no matter what time of year it is. Spain's villages, towns and cities all have numerous cafes where you can sit outside, enjoy a coffee and simply watch the world passing by.

¿Estás listo para las corridas de toros, flamenco y playas animadas? Bienvenido a la tierra de donde Cristóbal Colón zarpó con el fin de encontrar el Nuevo Mundo. ¿Por qué querías dejar un lugar tan sereno y hermoso?

¡La lluvia en España no se queda principalmente en las planicies!

De hecho, ¡a la lluvia le gustan las montañas mucho más! Por lo tanto, para las regiones nortes y montañosas de España no te olvides de tu paraguas, especialmente si vas durante el otoño y el invierno.

El clima es muy variado en España, debido a su tamaño. En general, puedes esperar un clima mediterráneo, con veranos calurosos e inviernos suaves y lluviosos. Muchas partes de España son conocidos por su clima "perfecto" para la playa, pero incluso en los meses de verano se puede ver un poco de lluvia aquí y allá. En general, sin embargo, España es un gran lugar para pasar el tiempo al aire libre en cualquier época del año. Los pueblitos y ciudades de España tienen numerosos cafés donde te puedes sentar al aire libre, disfrutar de un café y simplemente ver el mundo pasar.

## *How much will it cost?*

If there is one thing old Spaniards grow nostalgic over, it's the cheaper prices paid when they were younger. Just 35-40 years ago, you could go into a restaurant and order a fine meal with wine for around 75 cents (in US dollars).

Spain is no longer the budget destination it once was. In such major cities as Barcelona or Madrid, you will find the hotels charging the same prices as ones in London or Paris. Once you move beyond Spain's tourist centers into the countryside, the prices drop considerably. For example, it is possible to enjoy a 6-week vacation in rural Spain for about the same price that 2 weeks could cost in Madrid. The euro became the official currency of Spain and 11 other participating countries of the European Union in 1999. Be sure to exchange all of your money into Euros before you go since there is a very unfavorable exchange rate in Spain when you pay in U.S. dollars.

Si hay una cosa que a los viejos españoles les crea más de nostalgia, son los precios tan baratos que pagaban cuando eran más jóvenes. Hace tan sólo 35-40 años, podrías ir a un restaurante y pedir una comida buena con vino por alrededor de 75 centavos (en dólares de EUA).

España ya no es el destino del presupuesto que una vez fue. En ciudades como Barcelona o Madrid, encontrarás hoteles cobrando los mismos precios que los de Londres o París. Una vez que vas más allá de los centros turísticos de España al campo, los precios bajan considerablemente. Por ejemplo, es posible disfrutar de unas vacaciones de 6 semanas en la España rural con aproximadamente el mismo precio que podría costar 2 semanas en Madrid. El euro se convirtió en la moneda oficial de España y otros 11 países participantes de la Unión Europea en 1999. Asegúrate de intercambiar todo tu dinero en euros antes de ir ya que hay un tipo de cambio muy desfavorable en España, cuando pagas en dólares de EUA.



## *A bit of history*

Like many places in Europe, Spain has been settled, conquered and re-conquered countless times over the centuries. Many of these civilizations have left us ruins and ancient artifacts that illustrate their culture. Bring good walking shoes to explore medieval castles, Greek and Roman ruins, and Cathedrals that are centuries old.

Como muchos lugares en Europa, España fue colonizada, conquistada y conquistada de nuevo incontables veces durante los siglos. Muchas de estas civilizaciones nos han dejado ruinas y objetos antiguos que ilustran su cultura. Trae buenos zapatos para caminar y explorar los castillos medievales, ruinas griegas y romanas, y las catedrales que tienen siglos de antigüedad.





## The Beaches

One of the beach towns, Benidorm, has more hotel rooms than any other city in Europe after London and Paris. The biggest industry in Spain is tourism, and the beaches are the favorite spots to visit. Did you bring your suntan lotion? Sit back and relax in the soft sand or take a swim in the cool water. These beach resorts were created to cater to your every whim.

Uno de los lugares con playa, Benidorm, cuenta con más habitaciones de hotel que cualquier otra ciudad en Europa después de Londres y París. La industria más grande en España es el turismo, y las playas son los lugares preferidos para visitar. ¿Trajiste tu bronceador? Siéntate y relájate en la arena blanda y date un chapuzón en el agua fresca. Estos balnearios fueron creado para cumplir todos tus caprichos.



## The Moors' Greatest Fortress

In the hills of Granada is an astonishingly large and beautiful Moorish fortress named the Alhambra. This fortress protected the city's inhabitants from invasion by the Christians for hundreds of years during the crusades. It certainly worked -Granada was the last city to fall during the Reconquista, the Spanish part of the Crusades.

Most people get around the Alhambra in less than four hours, but many have been known to stay longer. Avoid busy times of year as tickets are in short supply.

## La gran fortaleza de los Moros

En las colinas de Granada hay una sorprendentemente grande y hermosa fortaleza musulmana llamada la Alhambra. Esta fortaleza protegió a los habitantes de la ciudad de las invasiones por los cristianos durante cientos de años durante las cruzadas. Ciertamente funcionó; Granada fue la última ciudad en caer durante la Reconquista, la parte española de las Cruzadas.

La mayoría de la gente puede pasar por la Alhambra en menos de cuatro horas, pero muchos se han conocido a quedarse más tiempo. Evita las temporadas ocupadas del año porque las entradas son escasas.

## See the Sites *Start your adventure*

### The Royal Palace

Just like England, Spain still has a King and Queen. The current king is Juan Carlos I (John Charles the First). He has been the king of Spain since 1975. His wife is Queen Sofia. The official residence of the Spanish royal family is El Palacio Real de Madrid. This is the largest royal palace in Western Europe. It is used for special occasions and affairs of state. Go ahead and take a tour of the rooms--but you might not see any little princes or princesses. For privacy reasons, the royal family actually lives in a smaller palace, El Palacio de Zarzuela, on the outskirts of Madrid.

### El Palacio Real

Al igual que Inglaterra, España todavía tiene un rey y una reina. El rey actual es Juan Carlos I. Él ha sido el rey de España desde 1975. Su esposa es la Reina Sofía. La residencia oficial de la familia real española es El Palacio Real de Madrid. Este es el palacio real más grande de Europa Occidental. Se utiliza para ocasiones especiales y los asuntos del estado. Haz un recorrido por las habitaciones; pero no podrás ver ningún príncipe o princesa. Por razones de privacidad, la familia real en realidad vive en un palacio más pequeño, El Palacio de la Zarzuela, en las afueras de Madrid.



## Celebrate the Festivities

### A Bullfight

Bullfighting in Spain, which is regarded as an art, is one of the most historical and controversial forms of entertainment. There are bull rings in every major city. There is even a legend that the yellow on the Spanish flag represents the sand of the bull-fighting arena and the red is for the bulls' blood. Ready to watch a bull fight? Follow me!

Here we are at one of the oldest bull-fighting arenas called "la plaza de toros" (bull-arena) in the town of Ronda in southern Spain. It was opened in 1785. The most famous bull-fighter ever is Pedro Romero and he lived and fought right here in Ronda. He was born in 1754. During his career he killed over 5600 bulls without ever being hurt. He died in 1839. Below is his portrait. What a handsome fellow!

Corridas de toros en España, que es considerado como un arte, es una de las formas de entretenimiento más históricas y polémicas. Hay plazas de toros en cada una las ciudades más importantes. Incluso hay una leyenda de que el amarillo en la bandera española representa la arena de la plaza de toros y el rojo es la sangre de los toros. ¿Listo para ver una corrida de toros? ¡Sígueme!

Aquí estamos en una de las más antiguas arenas de toros que se llama la plaza de toros en la ciudad de Ronda en el sur de España. Fue inaugurada en 1785.

El torero más famoso de todos los tiempos fue Pedro Romero y vivió y toreó justo aquí en Ronda. Nació en 1754. Durante su carrera mató a más de 5600 toros sin ser herido. Murió en 1839. A continuación se muestra su retrato. ¡Qué buen mozo!



## Running of the Bulls

I guess it isn't enough for the Spaniards to let the professional bullfighters have all the fun, so every year in the northern town of Pamplona, there is a very famous bull running festival from July 6 to 14. It is a celebration of the town's saint - San Fermín.

At 8 o'clock each morning, a grand firework is set off and six bulls are released to run wild along a prepared route through the town. Locals and tourists alike prove their bravery (or foolishness!) by running in front of the charging bulls. Many people are injured every year. In Spanish this 'running of the bulls' is known as "el encierro" (the confinement or the trapping) since they are leading the bulls to the arena.

The run ends in the town's bull-fighting arena where the bulls will later be involved in the many professional bull-fights that take place during the celebration.

Supongo que no es suficiente para los españoles que los toreros profesionales se queden con toda la diversión, así que cada año en la ciudad de Pamplona al norte de España, hay un festival de corrida de toros muy famoso del 6 de julio a 14. Es una celebración al santo de la ciudad, San Fermín.

A las 8 en punto cada mañana, un gran fuego artificial se enciende y seis toros son liberados para correr salvajemente a lo largo de una ruta preparada por el pueblo. Los locales y los turistas demuestran su valentía (¡o locura!) al correr delante de los toros. Muchas personas se lesionan cada año. En español esta 'corrida de toros' que se conoce como "el encierro" (el confinamiento o la trampa) porque están llevando a los toros a la arena.

La carrera termina en la plaza de toros de la ciudad, donde los toros más tarde van a participar en los numerosas corridas de toros profesionales que tienen lugar durante la celebración.



## The tooth mouse

There is not a tooth fairy in Spain. Instead, there is a tooth mouse and he is a charming little fellow named Ratoncito Pérez. Instead of leaving you coins, put your tooth under your pillow and Ratoncito Pérez will bring you a very small gift or treat (he is, after all, a mouse). The tradition of "el Ratoncito Pérez" was invented as the character of a story for a young king who had fear of losing his baby teeth. There is a first tooth ceremony. Whoever finds your first tooth becomes your godmother. After finding your tooth she buys you a new outfit to celebrate, and she is the person who takes care of you and buys you lots of new clothes and toys as you grow up!

No hay un hada de los dientes en España. En cambio, hay un ratón del diente y es un amiguito encantador que se llama Ratoncito Pérez. En lugar de dejarte monedas, pon tu diente debajo de la almohada y el Ratoncito Pérez te va a traer un pequeño regalo o presente (después de todo, es un ratón). La tradición del "el Ratoncito Pérez" fue inventado como el carácter de un historia de un joven rey que tenía miedo de perder sus dientes de leche. Hay una ceremonia del primer diente. El que encuentre tu primer diente se convierte en tu madrina. Después de encontrar el diente ella te compra un traje nuevo para celebrar, y ¡ella es la persona que te cuida y compra un montón de ropa nueva y juguetes a medida que creces!

## Happy Old Night!

Instead of New Years Eve, the last night of the year in Spain is called "La Noche Vieja" (the old night). For Noche Vieja, it is tradition to eat twelve grapes at midnight - one grape for each stroke of the clock. Those who eat the twelve grapes believe they will have twelve months of good luck - one grape is eaten to represent each month. The grapes are known as "las uvas de la suerte" (the lucky grapes). Ready, set, go! You can eat 12 grapes in 12 seconds can't you?

En lugar del Fin de Año, la última noche del año en España se llama "La Noche Vieja". Para Noche Vieja, es una tradición de comer doce uvas a medianoche; una uva por cada campanada del reloj. Los que comen las doce uvas creen que tendrán doce meses de la buena suerte. Se come una uva para representar cada mes. Las uvas son conocidas como "las uvas de la suerte". En sus marcas, listos, ¡fuera! Puedes comer 12 uvas en 12 segundos, ¿verdad?

## Meet the People

### ¿Castellano o español?

In Spain, the Spanish language is officially called Castilian (castellano) instead of Spanish (español). Don't worry, it is still the exact same language, they just like to call it by a fancier name. Castile is a region in Spain whose language became the primary influence on modern day Spanish. Before the country of Spain even existed, the Kingdom of Castile was the greatest power in the region. Castile would later merge with other kingdoms to become Spain. Many Spaniards are still very proud of their Castilian heritage.

En España, el idioma español se llama oficialmente "castellano" en lugar del español. No te preocupes, sigue siendo exactamente el mismo idioma, sólo les gusta llamarlo con un nombre más elegante. Castilla es una región de España, cuyo lenguaje se convirtió en la principal influencia del español de hoy en día. Antes de que el país de España aun existiera, el Reino de Castilla fue el más poderoso en la región. Castilla más tarde se fusionaría con otros reinos para convertirse en España. Muchos españoles siguen estando muy orgullosos de su herencia castellana.

### You have two last names?

Maybe you've met someone who speaks Spanish and who has two last names! This tradition comes from Spain. Have you ever thought that it is chauvinistic that you only inherit your father's last name and not your mother's? Well in Spain, everyone gets both! You inherit your father's first last name as your first last name and your mother's first last name as your second. Let me clear this up with an example:

I'd like you to meet my friend named: Raúl López García. Raúl is getting married to a lovely lady named Elena Martín Pérez. They plan on having lots of children. Their children's last names will be López Martín. Both Raúl's last name and Elena's are passed on!

The word for 'last name' is 'apellido.' Some common last names that you will hear frequently in Spain and other Spanish-speaking areas are: García, Rodríguez, Martínez, Martín, Fernández, López, González, Sánchez and Pérez.

Tal vez has conocido a alguien que hable español y ¡que tiene dos apellidos! Esta tradición viene de España. ¿Alguna vez has pensado que es chovinista que sólo heredes el apellido de tu padre y no el de su madre? Bueno, en España, ¡todo el mundo tiene los dos! Heredas el primer apellido de tu padre como tu primer apellido y el primer apellido de tu madre como tu segundo apellido. Permíteme aclarar esto con un ejemplo:

Me gustaría que conocieras a mi amigo llamado: Raúl López García. Raúl se va a casar con una señorita encantadora llamada Elena Martín Pérez. Planean tener un montón de niños. Los nombres de los niños serán López Martín. ¡Tanto el apellido de Raúl y Elena se pasan!

Algunos apellidos comunes que vas a escuchar con frecuencia en España y otras zonas de habla española son: García, Rodríguez, Martínez, Martín, Fernández, López, González, Sánchez y Pérez.



## Early dinner?

Are you ready for dinner? But it's only 2:00 you say. Well, like many Spanish speaking countries, the locals of Spain have the main meal of the day (lunch or dinner) at 2 pm and a lighter supper later in the evening at around 9 to 10 pm. Many shops and businesses close during this time of day for an hour or two. After lunch, many people rest or take a nap. This is called a 'siesta.' Yawn! All that good food is making me sleepy!

¿Estás listo para la cena? Pero dices que son sólo las 2:00. Bueno, como muchos países de habla española, los vecinos de España tienen la comida principal del día (almuerzo o cena) a las 2 p.m. y una cena ligera más tarde en la noche alrededor de las 9 hasta las 10 p.m. Muchas tiendas y negocios cierran durante este tiempo del día por una o dos horas. Después del almuerzo, mucha gente descansa o toma una siesta. (Bostezo) ¡Toda esa buena comida me está dando sueño!

## Right out of the Oven!

Let's start off our day by finding a place to buy some fresh "pan" (bread). Spain is famous for its fresh bread. Households in Spain buy fresh bread almost every day. The most famous are long crusty barras (bars) or pistolas (pistols) that look like thin loaves of French bread. These are sold at small panaderías (bread shops) that you can find just around the corner. Actually, the word comPAÑero (companion or friend) originally meant "someone you share bread with."

Vamos a empezar nuestro día buscando un lugar para comprar un poco de pan fresco. España es famosa por su pan fresco. Los hogares en España compran pan fresco casi todos los días. Los más famosos son largas barras pistolas crujientes que parecen barras finas de pan francés. Estas se venden en panaderías pequeñas que puedes encontrar a la vuelta de la esquina. En realidad, la palabra comPAÑero originalmente significaba "alguien con el que compartes el pan".

## Tortillas for breakfast?

You won't find traditional tortillas in Spanish food. In Spain "tortillas españolas" are actually a very popular and delicious omelet made with eggs and potatoes! Not to be confused with the Mexican flatbread made with corn or flour. Let's have a "tortilla española" for breakfast today!

No encontrarás tortillas tradicionales en la comida española. En España "las tortillas españolas" son en realidad un "omelet" muy popular y delicioso hecha con huevos y papas! No debes confundirte con el pan plano mexicano hecho con maíz o harina. ¡Vamos a tener una tortilla española "para el desayuno de hoy!"

## Proper Manners

Before eating, it is polite to say "Buen Provecho!" meaning "Enjoy your meal!" And don't be afraid to ask for seconds! Requesting a second serving is taken as an indication that you liked the food and is considered a compliment to those who prepared the meal.

Antes de comer, es de buena educación decir "¡Buen provecho!" que significa "¡disfruta tu comida!" ¡Y no tengas miedo de pedir un segundo plato! El pedir un segundo plato se toma como un indicio de que te gustó la comida y se considera un cumplido a los que prepararon la comida.



## ***Cooking like a Spaniard!***

The most famous main dish in Spain is the paella. Paella has held a place of honor in Spanish homes for centuries. Every family seems to have their own secret recipe. One of the most important foods in Spain is rice (arroz). Paella always has rice with an eclectic mixture of meat, seafood and vegetables. Are you ready to try to cook it? There are many different meats that are used in paella; let's try some of the most traditional in ours--shrimp, chicken, and chorizo (seasoned pork-sausage).

### **INGREDIENTS:**

#### **Herb Blend:**

- 1 cup chopped fresh parsley
- 1/4 cup fresh lemon juice
- 1 tablespoon olive oil
- 2 large garlic cloves, minced

#### **Paella:**

- 1 cup water
- 1 teaspoon saffron threads
- 3 (16-ounce) cans fat-free, less-sodium chicken broth
- 8 unpeeled jumbo shrimp (about 1/2 pound)
- 1 tablespoon olive oil
- 4 skinned, boned chicken thighs, cut in half
- 2 links Spanish chorizo sausage (about 6 1/2 ounces) or turkey kielbasa, cut into 1/2-inch-thick slices
- 1 (4-ounce) slice prosciutto or 33%-less-sodium ham, cut into 1-inch pieces
- 2 cups finely chopped onion
- 1 cup finely chopped red bell pepper
- 1 cup canned diced tomatoes, not drained
- 1 teaspoon sweet paprika
- 3 large garlic cloves, minced
- 3 cups uncooked Arborio rice or other short-grain rice
- 1 cup frozen green peas
- 8 mussels, scrubbed and debearded
- 1/4 cup fresh lemon juice
- Lemon wedges (optional)




***Paella***

### **Preparation**

To prepare the herb blend, combine the first 4 ingredients, and set aside.

To prepare paella, combine water, saffron, and broth in a large saucepan. Bring to a simmer (do not boil). Keep warm over low heat. Peel and devein shrimp, leaving tails intact; set aside.

Heat 1 tablespoon oil in a large paella pan or large skillet over medium-high heat. Add chicken, sauté 2 minutes on each side. Remove from pan. Add sausage and prosciutto; sauté 2 minutes. Remove from pan. Add shrimp and sauté 2 minutes. Remove from pan. Reduce heat to medium-low. Add onion and bell pepper; sauté 15 minutes, stirring occasionally. Add tomatoes, paprika, and 3 garlic cloves; cook 5 minutes. Add rice; cook 1 minute, stirring constantly. Stir in herb blend, broth mixture, chicken, sausage mixture, and peas. Bring to a low boil; cook 10 minutes, stirring frequently. Add mussels to pan, nestling them into rice mixture. Cook 5 minutes or until shells open; discard any unopened shells. Arrange shrimp, heads down, in rice mixture, and cook 5 minutes or until shrimp are done. Sprinkle with 1/4 cup lemon juice. Remove from heat; cover with a towel, and let stand 10 minutes. Serve with lemon wedges, if desired. Yield: 8 servings (serving size: 1 1/2 cups paella).



Still  
Having A  
HARD  
TIME  
Understanding  
Native  
Speakers  
?

## Spanish Comprehension Trainer



To learn more about  
any of our products,  
visit our website at:

[www.visuallinklanguages.com/products](http://www.visuallinklanguages.com/products)