



ICBF's
Programa de Bilingüismo 2022

English
Time



United States

Colombian

VS. Gastronomy

These both countries are very different from each other, they share very few things, and the traditional dishes are not one of those things these both marvelous countries share. There are a lot of different delicious dishes we can try and enjoy. So, what are we waiting for?

Estos dos países son muy diferentes entre ellos, ellos comparten muy pocas cosas, y los platillos típicos no son una de esas pocas cosas que comparten. Hay muchos platillos distintos que podemos probar y disfrutar. Entonces, ¿qué estamos esperando?

Hot Dog:



although the creation is credited to the German Charles Feltman, who used buns to serve German sausage to save on plates, it was Polish immigrant Nathan Handwerker's hot dog stand Nathan's on Coney Island that turned the hot dog into a national icon. They are made basically of bread with a sausage and mustard.

a pesar de que los créditos de su creación son del alemán Charles Feltman, quien usaba panes para servir salchichas alemanas y ahorrar en platos, fue el puesto de perros calientes del inmigrante polaco Nathan Handwerker, "Nathan's" en Coney Island (Nueva York) el que convirtió a los perros calientes en un icono nacional. Están básicamente hechos de pan con una salchicha y mostaza.

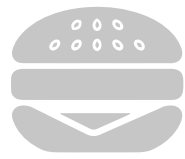
Apple Pie:



you've probably heard the phrase "as American as apple pie", well, apple pies are typical food in the USA and they are delicious! It contains obviously apples and sugar, butter, cinnamon, and sometimes also lemon juice or nutmeg.

tal vez alguna vez has escuchado la frase "tan estadounidense como una tarta de manzana", bueno, las tartas de manzana son comida típica en los Estados Unidos ¡y son deliciosos! Contienen obviamente manzanas, azúcar, mantequilla, canela, y a veces también jugo de limón o nuez moscada.

Hamburger:



the popularity of the hamburger and cheeseburger in the USA is indisputable. Traditional, gourmet, fast food, with bacon, sliders, with green chili, Juicy Lucy style... the list of variations and toppings is infinite. If there is one food that we had to pick, burgers have to be the most American of them all.

la popularidad de la hamburguesa y la hamburguesa de queso en Estados Unidos es indisputable. Tradicional, gourmet, comida rápida, con tocineta, sliders, con chile verde, una jugosa estilo Lucy... la lista de variaciones y toppings es infinita. Si habría que elegir entonces las hamburguesas serían la comida más estadounidense de todas.

Arepas:



they are one of those dishes you can find in every corner of Colombia as they are inherited from the indigenous pre-Columbian ancestors. They can be part of a meal like breakfast or dinner, a side dish, an appetizer, or even a snack. They are made with corn flour and even though there are over 30 varieties of arepas, the thing in common is the round, flat shape and their delicious taste.

es uno de esos platos que puedes encontrar en cada esquina de Colombia ya que son heredados de los ancestros precolombinos. Puede hacer parte de una comida como el desayuno o la cena, la guarnición, el aperitivo, o hasta como un snack. Están hechas con harina de maíz y a pesar de que hay más de 30 variedades, lo que tienen todas en común es su forma redonda y plana, y su delicioso sabor.

Ajiaco:



one of Colombia's most popular dishes is a potato soup typical of the highland regions in the center of the country. It is a tasteful soup with a base made of three kinds of potato: one hard and white potato thinly sliced, one soft potato that basically melts and gives the characteristic thickness and texture, and a yellow and tiny potato which also gives the dish body and adds a lot of taste. It also contains chicken and heavy cream, and is served along with rice and avocado.

uno de los platos más populares de Colombia es una sopa de papa típica de la zona andina de Colombia en el centro del país. Es una sopa muy rica hecha con una base de tres tipos de papas: una papa blanca y dura cortada finamente, una suave que básicamente se derrite y da la característica textura a la sopa, y una amarilla y chiquita que también le da cuerpo al plato y añade mucho sabor. También contiene pollo y crema de leche, y es servida con arroz y aguacate.

Bandeja paisa:



this is a very big and delicious dish typical of Antioquia. It consists of rice, minced meat, red beans, chorizo, arepa, a fried egg, chicharron (fried pork skin), morcilla (black pudding), sweet plantain, and a slice of avocado. All served on one plate. enjoy!

este es un muy grande y delicioso plato típico de Antioquia. Tiene arroz, carne molida, frijoles rojos, chorizo, arepa, un huevo frito, chicharrón, morcilla, plátano maduro y una rebanada de aguacate. Todo servido en un solo plato. ¡Disfruta!

Now it's up to you to decide what country has the best food of all!

¡Ahora es tu decisión decir cuál es el país con la mejor comida!



BIENESTAR
FAMILIAR