

## **TRANSKRYPCJA NAGRAŃ**

### **Tarea 1**

#### **Hablante A**

Al llegar a 4.000 metros de repente se abrió la puerta del avión y se hizo el silencio. Todos se callaron. El salto era inminente. Primero sentí un gran vacío igual al que se extendía debajo de mí, pero un instante después me invadió una mezcla de excitación y pavor. El instructor me dirigió suavemente hacia la puerta. Solo veía el cielo; ¡qué azul estaba! Saltamos. ¡Estaba volando! Mejor dicho, cayendo como una piedra a 200 km/h amarrado a un paracaidista experto que se encargaba de que no nos espachurrásemos contra el suelo. Ya en tierra, tras menos de un minuto de caída libre y unos cinco minutos de lento descenso, solo pude decir: “¡precioso!” Volar libre, sin estar dentro de una máquina. Uno de esos sueños que todos compartimos y que tuve la suerte de cumplir. Lo recordaré toda la vida.

Adaptado de <https://machbel.com>

#### **Hablante B**

Pensé que iba a pasar miedo, ya que desde niña tengo vértigo, pero lejos de ser así, disfruté mucho. Si no fuera por un lugareño que se apuntó a ayudar en el despegue y por poco se viene colgando de la cesta, ni siquiera habríamos reparado en que ya estábamos despegando. No sientes subir ni bajar el globo. Tienes que mirar abajo para darte cuenta de lo alto que llegas. Ninguna sensación física desagradable. Es como ir montado en una nube. Te acercas a los árboles como si fueras a dar con ellos y al final los pasas rozando. Se hace el silencio y el viento se detiene. El globo está quieto y la tierra se mueve a su alrededor. Nada de movimientos bruscos, incluso disfrutamos en lo alto de un brindis con cava, un elemento que no puede faltar en un vuelo y, según nos han dicho, se ha convertido en una costumbre. El que inició esta práctica dio en el blanco.

Adaptado de <https://www.globosarcoiris.com>

#### **Hablante C**

Experimenta, percibe sensaciones, aprende. Lo genial del ala delta es que es un deporte muy plástico en cuanto a condiciones, solo tienes que analizar y saber interpretar muy bien la información meteorológica y la zona de vuelo. Y por otro lado está el factor humano. El vuelo dependerá de lo que en un momento dado te motive. ¿Quieres guerra? Despega al mediodía. ¿Estás cansado y quieres algo suave y tranquilo? Por la mañana a primera hora. ¿Prefieres volar durante un buen rato pero en condiciones tranquilas? Termoladera al final de la tarde. El vuelo dependerá de cómo te sientas y a qué hora despegues. El abanico de posibilidades es muy amplio. No hay nada de malo en volar en condiciones suaves. No serás mejor piloto por volar en térmica. Recuerda: el mejor piloto es el que disfruta volando en cualquier condición.

Adaptado de <https://www.parapente.net>

### **Hablante D**

El vuelo en planeador el piloto lo tiene que ir creando constantemente, hay que buscar las corrientes ascendentes, interpretarlas y volarlas correctamente para lograr la máxima altura posible y después disfrutar del vuelo en total silencio, escuchando solo el silbido del viento, girando y girando suavemente, sintiéndonos libres, muy libres en las alturas, alejados del mundo. Ese sentimiento de felicidad y de placer es maravilloso. Fueron pocos años pero los viví intensamente, pendiente del servicio meteorológico cada fin de semana. A la distancia me digo: “¡Qué suerte que pude hacerlo!” A los que tengan algún interés en el ámbito aeronáutico, les digo: comiencen volando en planeadores, se sentirán plenamente realizados. El vuelo lo creamos nosotros con nuestra sensibilidad, conocimientos y ansias de volar. El motor es el piloto.

Adaptado de <http://blog.cesda.com>

## **Tarea 2**

### **Texto 1**

- Periodista:* Hoy hablamos con Bittor Arginzoniz, dueño del restaurante Etxebarri, que en 2019 ocupó el tercer puesto en la lista de los 50 mejores restaurantes del globo. Aunque en él solo se cocina a la brasa, gente de todo el mundo espera cuatro meses para conseguir una mesa. Bittor, ¿de dónde vino la idea de abrir un restaurante tan especial?
- Entrevistado:* Después de emplearme en muchos oficios decidí montar mi propio negocio. La ocasión se presentó cuando los propietarios del caserío en el que hoy se ubica Etxebarri se pusieron de acuerdo para venderlo. Era el bar del pueblo de toda la vida que estuvo cerrado unos cuantos años. Lo compré, dejé el trabajo en la fábrica de celulosa y empecé a remodelar la casa. Abrimos el restaurante el 27 de abril de 1990. Yo no tenía más raíces culinarias que lo aprendido en casa con mi madre y mi abuela, pero mi idea era centrarme en lo que más me atraía: la parrilla. Como técnica, la parrilla es una tradición muy antigua, y el uso del fuego es ancestral. Todos los caseríos vascos, incluido el nuestro, tenían un fogón donde se cocinaba a la parrilla. Son sabores y aromas que te quedan en el recuerdo, una forma de cocinar únicamente a través del fuego que siempre me llamó la atención.
- Periodista:* Etxebarri es un asador clásico en apariencia, pero absolutamente innovador en su concepto, una innovación que se materializó por varias vías. ¿Podría explicar cuáles?
- Entrevistado:* Primero, no uso carbón, que es lo habitual en la parrilla vasca, porque desprende unos aromas muy agresivos que enmascaran propiedades olfativas del producto. Empecé a trabajar solo con leña, que aporta un aroma natural, limpio y sano. Después probé con la encina. Es la madera que más me gusta por su aroma suave, que no se interpone en el sabor del producto. A esta madera sumé el sarmiento de vid. El siguiente hito fue empezar a usar dos hornos independientes, encina para pescados y marisco y sarmiento de vid para carnes. De estos hornos, las brasas se van pasando a la parrilla, donde llega la tercera innovación: jugamos con diferentes alturas de la parrilla para controlar los puntos de cocción. Y cuando me aburrió, me planteé poner otros productos en la parrilla, demostrar que con esta técnica primitiva se podía hacer alta cocina. Diseñé diferentes sartenes y cacharros a la medida

de cada materia prima que me fabrica a mano un herrero artesanal. Estos sirven para someter a la parrilla todo tipo de productos: caviar, angulas, chipirones, guisantes, setas o espárragos. Incluso el arroz cuenta con un aliado: una sartén agujereada con orificios diminutos hechos por láser.

*Periodista:* La entrada en el ranking de los 50 mejores restaurantes del mundo tendría su efecto...

*Entrevistado:* Sí, sí, lo tuvo. Fue una especie de regalo maravilloso; de esos que a veces la vida te da. Se nota en el aumento de reservas. Todavía no me lo acabo de creer, pero empezó a llegar gente de la otra punta del planeta. Hoy más del 80% de los comensales son extranjeros.

*Periodista:* Dicen que es usted el *antimarketing*.

*Entrevistado:* Lo que no se puede es estar pensando en qué posición vas a quedar, así no se puede trabajar. Lo digo con franqueza: aunque me saquen de los 50 mejores, seguiré haciendo lo de siempre, lo que me gusta. Habrá a quien le guste mi planteamiento y a quien no. Me da igual. No trabajo para la lista ni para tener otra estrella; trabajo para el reconocimiento de mi cliente. Pretendo transmitir al comensal el placer que siento al cocinar a la parrilla.

Adaptado de <https://www.expansion.com>

## **Texto 2**

Había sido un día extraño y peligroso. Reflexionaba sobre ello, confuso por la sucesión de acontecimientos, aunque con menos inquietud que curiosidad. Desde tiempo atrás, mi actitud ante lo inesperado se reducía al despiadado fatalismo de quien espera que la vida dé el siguiente paso. Esa ausencia de compromiso, esa neutralidad ante los acontecimientos, excluía todo protagonismo. Hasta aquella mañana en la callejuela de Toledo, mi papel había sido siempre el de ejecutor. Cada vez que mentía o negociaba con alguien, el hecho se producía de un modo objetivo, sin nexo moral con las personas o cosas que eran solo materia de mi trabajo. Yo quedaba al margen, mercenario no comprometido salvo en el beneficio formal; tercer hombre indiferente. Quizás esa actitud me permitió sentirme a salvo, del mismo modo que, cuando me quitaba las gafas, las personas y objetos lejanos se diluían en contornos imprecisos, desenfocados, cuya existencia podía ignorar al privarlos de su envoltura formal. Ahora, sin embargo, el dolor concreto en la mano lastimada, la sensación de amenaza, dispuesta a irrumpir en mi vida con violencia específica de la que yo, y no otros, era objeto, sugerían inquietantes cambios en el panorama. Yo, que tantas veces oficié de verdugo, no tenía el hábito de considerarme víctima de nadie. Y eso me desconcertaba...

Adaptado de Arturo Pérez-Reverte, *El club Dumas*

### Tarea 3

Hace años, una señora, en la calle, me detuvo para felicitarme por mi artículo, *Elogio a la mujer*, que acababa de leer en Internet. Pensé que me confundía con otro autor pero, pocos días después, dos personas más me aseguraron que habían leído el texto en cuestión, y ¡firmado por mí! Finalmente, alguien, no sé si un alma caritativa o perversa, me lo hizo llegar. Era breve, estúpido. Pregunté a amigos fanáticos de la red si había alguna manera de identificar al falsificador y me dijeron que en teoría sí, pero en la práctica no. Podía intentarlo, desde luego, pero me costaría mucho tiempo y bastante dinero. Mejor me olvidaba del asunto. Es lo que hice hasta que uno o dos años después recibí una llamada de un periodista del diario que publica en Argentina mis artículos. Me preguntaba, sorprendido, si yo era el autor de un texto, firmado con mi nombre, titulado *Sí, lloro por ti, Argentina*, que era una crítica feroz de los argentinos y que circulaba por Internet. En este caso, el texto que me atribuían era infame, pero no tonto. El falsificador lo había compilado con astucia mezclando frases que efectivamente yo había usado alguna vez con las suyas propias. Consulté a un abogado, pero me explicó que, aunque en principio podía iniciar una investigación, además de larga y costosa, probablemente sería inútil. ¿No había nada que hacer, entonces? En realidad, no. O, más bien, sí: tomarlo a broma y olvidarse.

Y aquí llegamos a la parte más seria y trascendente del asunto. La revolución tecnológica ha puesto en manos del resentido, el complejo, el imbécil o simplemente el aburrido, un arma que le permite violar la identidad de otros. Los manipuladores invisibles que usan teclas y pantallas pueden invadir nuestra intimidad más secreta y reconstruirla a su antojo. Pobres diablos que de este modo tratan de combatir el tedio en sus vidas. Se divierten poniendo en situaciones de escándalo a otros, además, gozando de la impunidad más absoluta.

A lo largo de su historia, el ser humano ha debido enfrentar toda clase de enemigos de la libertad, pero siempre ha conseguido derrotarlos. Y creo que también, a la larga, derrotaremos a este último. Pero esta victoria, me temo mucho, demorará y no alcanzaré a celebrarla.

Adaptado de <http://jorgewerthein.blogspot.com>