

**Appendix L:  
Verbal and Video Scripts and Recipes for Meal Preparation  
Experiment—English and Spanish**

## **Appendix L1: Verbal and Video Scripts and Recipes for Meal Preparation Experiment—English**

### **Check-in Script**

Welcome! My name is \_\_\_\_\_ and I'll be walking you through what you'll be doing as part of our study today.

Before we start, I need you to **read and sign the consent form**. Please let me know if you have any questions or concerns. You will receive a copy of the form to take home.

**[Show the introductory video on the iPad]**

### **Video Script**

Welcome to our study. We asked you to participate in this study to help us evaluate new product formulations and recipes. The recipes may be included in a publication on nutrition that extension agents will use in their community education programs.

Today, you will be preparing pasta and meatballs in our test kitchen while wearing a mobile device that records what you see [*show device*].

You will be following two different recipes to prepare two dishes of pasta and meatballs. The pasta used for both meals is gluten-free. For one dish, you will make meatballs using raw ground beef, bread crumbs, and other ingredients. For the other dish, you will use frozen, pre-packaged meatballs made without bread crumbs, so someone who follows a gluten-free diet can eat them.

We will provide you with the recipes and the ingredients to prepare the gluten-free pasta with two types of meatballs. The pre-packaged meatballs are a new product, so please take a few minutes to become familiar with this product. A company plans to bring a new product to the marketplace and has asked us to test the look, feel, and preparation of the product before they produce and distribute it. Please pay close attention to the product packaging, including the back, front, and the sides of the package, as we are trying to help the company make decisions about what information to include on the package, how to label and present this information on the package, and whether the information provided on the package is clear.

After you are finished looking at the product packaging, please read the recipes and then prepare the dishes as you would at home; there is no right or wrong way. It should take you about an hour. Please prepare the frozen meatballs first and then the cooked meatballs; the oven is already preheated. Please do not eat any of the food, before or after you cook it.

After preparing the meal, please clean up the kitchen as you normally would at home; however, you do not need to put any dishes or utensils back. Also, if you normally use a dishwasher, feel free to load it, but please do not turn it on.

Please let us know when you are done preparing the meal and cleaning up by stepping out of the kitchen.

After preparing the meal, you'll be asked to complete an interview while still wearing the device. The interview will take about 30 minutes.

If you have any questions, please be sure to ask any of the research staff.

### **End of Video Script**

#### **Pre-Cooking Script**

[Hand recipe card to participant]: Now I will walk you through what you'll be doing as part of our study today. First, you will prepare two versions of a pasta and meatballs recipe, a traditional version and a gluten-free version. The recipes are provided on this card, front and back. Prepare the recipes like you would at home. It should take you about an hour, please prepare the frozen meatballs first; the oven is already preheated.

Please do not eat any of the food, before or after you cook it.

After preparing the recipes, please clean up the kitchen like you would at home. Also, if you normally use a dishwasher, feel free to load it, but please do not turn it on.

We will interview you after you are done cooking.

This is the area where you will be cooking. All the available utensils and dishes are in these drawers/cabinets. [*Open cabinet under sink.*] Here are the cleaning supplies. Feel free to use whatever you need.

If the temperature in the room is not okay, let me know and I can adjust it.

Restrooms are located \_\_\_\_\_, and in case of an emergency, the exits are \_\_\_\_\_. The fire extinguisher is located \_\_\_\_\_ and the first aid kit is located \_\_\_\_\_.

Before you begin, do you have any questions?

If you have any questions or concerns while you're cooking, I will be in the \_\_\_\_\_ room.

#### **[Fit and Calibrate Eye tracking device]**

We ask that you please turn your phone off or put it on vibrate during the study. If for some reason you need to use your phone when wearing the mobile device, keep in mind it will record what you see.

[Clean nose and earpieces with sanitizing wipe. ONLY clean lenses with microfiber cloth]

Now I want you to put on this mobile device. Please handle the device gently. The device has cameras built in that allow us to see where you are looking as you prepare food. Please put them on and let me see how they fit. [*Check position of lenses relative to pupils. Change nosepiece if needed.*] Once they are comfortable please tighten the strap behind your head to keep them from slipping.

Now we will do a quick calibration. Please take a look at the center of this dot. [*Use tablet with Controller software to calibrate and test recording.*]

*[If had to use lens kit, hand participant can of beans].* Can you read the label okay? *[If not, fix.]*

Ok, I have the device all set up. Please let me know if they are comfortable. We don't want you to mess with them once they are set up. Any questions?

Here are the items you will be preparing today (*physically pick up and hand the frozen meatball packaging to the participant*). Please take a few minutes to become familiar with the packaging as this is the new product packaging described in the video you watched.

Remember, please let us know when you are done cooking and cleaning by stepping out.

## **Pasta and Meatballs**

[Note: The recipes will be printed front-and-back on a laminated card.]

### **Ingredients**

For frozen meatballs:

- 1 package of frozen meatballs – prepare 6 meatballs

For meatballs made from scratch:

- 1/4 lb. lean (at least 80%) ground beef
- 1/3 cup bread crumbs
- 1/2 tsp. Worcestershire sauce
- 1 egg
- 1/2 small onion, finely chopped
- 1/4 tsp. salt
- 1/8 tsp. pepper

For pasta:

- Water
- Salt
- 1 package of gluten-free pasta (use ½ the box)
- 1 jar of pasta sauce

Garnish:

- Cherry tomatoes, halved

### **Preparation**

To prepare packaged, frozen meatballs:

1. Place 6 of the meatballs in the pre-heated oven (set to 425°F) on aluminum-lined baking sheet. (Place the package with the rest of the meatballs in the freezer.)
2. Bake meatballs 15 minutes, then turn meatballs over and bake for an additional 10-15 minutes.

To prepare homemade meatballs:

1. In large bowl, mix together ground beef, breadcrumbs, Worcestershire sauce, egg, onion, salt, and pepper.
2. Place meatball mixture on a plate or cutting board, then shape into six (1½ to 2 inch) meatballs.
3. Place the meatballs on an aluminum-lined baking sheet and place in oven.

4. Bake meatballs 15 minutes, then turn meatballs over and bake for an additional 10-15 minutes.
5. Pour grease down the drain (grease trap available);

To prepare pasta:

1. Add water to pot and bring to boil.
2. Add half of the box of pasta and cook 8-10 min, stirring occasionally, until done.
3. Remove pot from heat and drain pasta.

To prepare the pasta sauce and garnish:

1. Open jar of pasta sauce and pour entire jar into pot over medium-low heat, stirring occasionally. Heat pasta sauce until warm.
2. For the garnish, slice cherry tomatoes in half.

Prepare two plates of pasta and meatballs - one with the packaged meatballs and one with the homemade meatballs. Use half the pasta and sauce for each plate. Finally, add the cherry tomatoes to the plates for garnish.

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to, a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0583-0177 and the expiration date is 4/30/2022. The time required to complete this information collection is estimated to average 89 minutes per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

## **Appendix L2: Verbal and Video Scripts and Recipes for Meal Preparation Experiment—Spanish**

### **Check-in Script**

¡Bienvenido(a)! Mi nombre es \_\_\_\_\_ y le voy a explicar lo que hará como parte del estudio el día de hoy.

Antes de comenzar, necesito que **lea y firme un formulario de consentimiento**. Por favor, dígame si tiene alguna pregunta o inquietud. Usted recibirá una copia del formulario para que se la lleve a su casa.

**[Show the introductory video on the iPad]**

### **Video Script**

Bienvenido(a) a nuestro estudio. Le pedimos que participe en este estudio para ayudarnos a evaluar formulaciones de nuevos productos y recetas. Las recetas pueden ser incluidas en una publicación sobre nutrición que el personal de extensión agrícola usará en sus programas de educación comunitaria.

El día de hoy va a preparar pasta y albóndigas en nuestra cocina de prueba mientras lleva puesto un dispositivo móvil que registra lo que usted ve [*show device*].

Usted seguirá dos recetas diferentes para preparar dos platos de pasta y albóndigas. La pasta utilizada para las albóndigas no contiene gluten. Para un plato, hará albóndigas con carne molida de res cruda, pan molido y otros ingredientes. Para el otro plato, usará albóndigas congeladas pre empaquetadas hechas sin pan molido, para que alguien que siga una dieta libre de gluten pueda comerlas.

Le proporcionaremos las recetas y los ingredientes para preparar la pasta sin gluten con dos tipos de albóndigas. Las albóndigas pre empaquetadas son un producto nuevo, así que tómese unos minutos para familiarizarse con este producto. Una compañía planea introducir un nuevo producto al mercado y nos ha pedido que probemos la presentación, el tacto y la preparación del producto antes de producirlo y distribuirlo. Preste mucha atención al empaque del producto, incluida la parte posterior, frontal y los lados del paquete, ya que estamos tratando de ayudar a la compañía a tomar decisiones sobre qué información incluir en el paquete, cómo etiquetarla y si la información que se muestra en el paquete es clara.

Después de terminar de ver el empaque del producto, lea las recetas y luego prepare los platos como lo haría en casa; no hay una manera correcta ni incorrecta. Eso le debe tomar como una hora. Por favor, prepare las albóndigas congeladas primero y luego las cocinadas; el horno ya está precalentado. Por favor, no coma nada de la comida, antes o después de cocinarla.

Después de preparar la comida, por favor, limpie la cocina como lo haría normalmente en su hogar; sin embargo, no tiene que colocar de regreso los platos o utensilios. Asimismo, si normalmente usa un lavavajillas, puede cargarlo, pero por favor no lo encienda.

Por favor, avísenos cuando termine de preparar la comida y limpiar, saliendo de la cocina.

Después de preparar la comida, se le pedirá que complete una entrevista mientras usa el dispositivo. La entrevista tomará unos 30 minutos.

Si tiene alguna pregunta, puede hacerlas a cualquiera de los representantes del estudio de investigación.

## **End of Video Script**

### **Pre-Cooking Script**

[Hand recipe card to participant]: Ahora le explicaré lo que hará como parte de nuestro estudio el día de hoy. Primero, preparará dos versiones de una receta de pasta y albóndigas, una versión tradicional y una versión sin gluten. Las recetas se muestran en esta tarjeta, al frente y atrás. Prepare las recetas como lo haría en casa. Le debe tomar como una hora, primero prepare las albóndigas congeladas; el horno ya está precalentado. Por favor, no coma nada de la comida, antes o después de cocinarla.

Después de preparar las recetas, por favor, limpie la cocina como lo haría en su hogar. Asimismo, si normalmente usa un lavavajillas, puede cargarlo, pero por favor no lo encienda.

Lo(a) entrevistaremos después que termine de cocinar.

Esta es el área donde va a cocinar. Todos los utensilios y platos disponibles están en estos cajones/repisas. *[Open cabinet under sink.]* Aquí están los artículos de limpieza. Puede usar cualquier cosa que necesite con toda confianza.

Si la temperatura en la habitación no le parece bien, dígamelo y puedo ajustarla.

Los baños están ubicados en \_\_\_\_\_, y en caso de una emergencia, las salidas están \_\_\_\_\_. El extintor para incendios está ubicado en \_\_\_\_\_ y el botiquín de primeros auxilios se encuentra en \_\_\_\_\_.

Antes de comenzar, ¿tiene alguna pregunta?

Si tiene alguna pregunta o inquietudes mientras cocina, voy a estar en \_\_\_\_\_.

Estos son los ingredientes que va a usar el día de hoy (*physically pick up and hand the frozen meatball packaging to the participant*). Tómese unos minutos para familiarizarse con el empaque ya que este es un nuevo empaque del producto que se describió en el video que usted vio.

Por favor, recuerde de hacernos saber cuándo termine de cocinar y limpiar, saliendo de la cocina.



### **[Fit and Calibrate Eye tracking device]**

Le pedimos que por favor apague su teléfono celular o lo ponga en vibrar durante el estudio. Si por alguna razón usted necesita usar su teléfono mientras está usando el dispositivo móvil, tenga en cuenta que se grabará lo que usted ve.

[Clean nose and earpieces with sanitizing wipe. ONLY clean lenses with microfiber cloth]

Ahora quiero que se ponga este dispositivo móvil. Por favor, maneje el dispositivo con cuidado. El dispositivo tiene cámaras integradas que nos permiten ver lo que usted ve mientras prepara la comida. Póngaselos y déjeme ver cómo le quedan. [*Check position of lenses relative to pupils. Change nosepiece if needed.*] Una vez que se sientan cómodos, por favor, ajuste la cinta de atrás de su cabeza para que no se resbalen.

Ahora vamos a hacer una breve calibración. Por favor, vea hacia el centro de este punto. [*Use tablet with Controller software to calibrate and test recording.*]

[*If had to use lens kit, hand participant can of beans.*] ¿Puede leer bien la etiqueta? [*If not, fix.*]

Bien, el dispositivo está listo. Dígame si se sienten cómodos. No deseamos que usted trate de ajustarlos una vez que estén listos. ¿Tiene preguntas? Muy bien, ahora puede empezar a cocinar.

## **Pasta y albóndigas**

[Note: The recipes will be printed front-and-back on a laminated card.]

### **Ingredientes**

Para las albóndigas congeladas:

- 1 paquete de albóndigas congeladas – prepare 6 albóndigas
- 

Para las albóndigas de carne de res cocinadas desde el principio:

- 1/4 libra de carne de res molida con poca grasa (por lo menos al 80%)
- 1/3 taza de pan molido
  
- 1/2 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 huevo
- 1/2 cebolla pequeña, finamente picada (1¼ taza)
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta

Para la pasta:

- Agua
- Sal
- 1 paquete de pasta sin gluten (use 1/2 caja) 1 frasco de salsa de pasta

Guarnición:

- Tomates tipo cereza “cherry”, cortados por la mitad

### **Preparación**

Para preparar las albóndigas congeladas y empaquetadas:

1. Coloque las 6 albóndigas en el horno precalentado (a 425°F) en una bandeja para hornear forrada con papel aluminio. (Coloque el paquete con el resto de las albóndigas en el congelador.)
2. Hornee las albóndigas por 15 minutos, luego voltéelas y hornéelas 10 a 15 minutos adicionales.

Para preparar las albóndigas caseras:

1. En un recipiente grande, mezcle la carne de res molida, el pan molido, la salsa Worcestershire, el huevo, la cebolla, la sal y la pimienta.
2. Coloque la mezcla de albóndigas en un plato o tabla para cortar, luego forme de seis albóndigas (1½ a 2 pulgadas).

3. Coloque las albóndigas en una bandeja para hornear forrada con papel aluminio y métalas al horno.
4. Hornee las albóndigas durante 15 minutos, minutos, luego voltéelas y hornéelas 10 a 15 minutos adicionales.
5. Vacíe la grasa en.

Para preparar la pasta:

1. Agregue agua a la olla y caliéntela hasta que hierva.
2. Agregue media caja de pasta y cocínela de 8 a 10 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté lista.
3. Retire la olla del fuego y escurra la pasta.

Para preparar la salsa de pasta y la guarnición:

1. Abra el frasco de salsa de pasta y agregue todo el contenido en la olla a fuego medio-bajo, revolviendo ocasionalmente. Caliente la salsa de pasta hasta que esté tibia.
2. Para la guarnición, corte los tomates cereza a la mitad.

Prepare dos platos de pasta con albóndigas - uno con las albóndigas empaquetadas y el otro con las albóndigas caseras. Use la mitad de la pasta y la salsa para cada plato. Finalmente, agregue los tomates tipo cereza a los platos como guarnición.

De acuerdo con la Ley de Reducción de Papeleo de 1995, ninguna agencia puede realizar o patrocinar, ni ninguna persona está obligada a responder a una recopilación de información, a menos que se muestre un número de control válido de la Oficina de Administración y Presupuesto (OMB). El número de control de OMB válido para esta recopilación de datos es 0583-0177 y la fecha de vencimiento es 4/30/2022. Se estima que el tiempo requerido para completar esta recopilación de información tiene un promedio de 89 minutos por respuesta, que incluye el tiempo para la revisión de las instrucciones, la búsqueda de las fuentes de datos existentes, la recopilación y el mantenimiento de los datos necesarios, así como completar y revisar la recopilación de información.