

**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 for 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 in the order listed. There is not right or wrong way, so please prepare the recipes like you would at home in your own kitchen. There's not a time limit, so take as much time as you need. 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 pushing this button/waving hand/stepping out.

After preparing the meal, you'll be asked to complete an interview about how you handle and prepare food at home while wearing the device. The study will take about 2 to 2 ½ hours.

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

Thanks again for participating! We really appreciate it.

### **Pre-Cooking Script**

Now I want you to put on this mobile device (if necessary: can put on top of glasses). The device records what you see. First, let's adjust the fit to make sure it is comfortable. Now I need to calibrate the device, which includes doing a few test exercises to make sure it is working right and to help you get used to wearing it.

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

*[A trained data collector will adjust the device for fit and comfort and calibrate it following manufacturer recommendations. To ensure precision, the participant will be given a set of two-dimensional test images and directed to examine each in sequence. This step will establish a base rate, confirm the accuracy of the eye-tracking unit, and provide the participant with an opportunity to become accustomed to the wearable data collection device.]*

[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. Please follow the recommended order for preparing the pasta and meatballs. Note that the oven is already pre-heated for your convenience. 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. Feel free to use whatever you need.

Please make yourself at home. You can use your phone to listen to music, or whatever you usually do when cooking at home. If the temperature 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.

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 pushing this button/waving hand/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

For pasta:

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

For raw meatballs:

- ½ lb. lean (at least 80%) ground beef
- ½ c. bread crumbs
- ¼ c. milk
- ½ tsp. Worcestershire sauce
- 1 egg
- ½ small onion, finely chopped (1¼ c.)
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. pepper
- 2 Tbsp. olive oil

Garnish:

- Cherry tomatoes, halved

### **Preparation**

Prepare raw meatballs:

1. In large bowl, mix together ground beef, bread crumbs, milk, Worcestershire sauce, egg, onion, salt, and pepper.
2. Place meatball mixture on a plate or cutting board, then shape into 8 to 10 (2½ inch) meatballs.
3. In a large frying pan over medium heat, heat olive oil until hot but not smoking.
4. Working in batches if needed, add the meatballs and cook until done.

Begin the pasta after you finish cooking the meatballs:

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.

Prepare frozen meatballs:

1. Place meatballs in the pre-heated oven on aluminum-lined baking sheet.
2. Bake meatballs 15 minutes, then turn meatballs over and bake for an additional 10-15 minutes.

While the meatballs cook, 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 frozen 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-XXXX and the expiration date is xx/xx/xxxx. 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 para 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 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 en el orden indicado. No hay una manera correcta ni incorrecta, así que prepare las recetas como lo haría en casa, en su propia cocina. No hay un límite de tiempo, así que tómese todo el tiempo que necesite. 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, ya sea oprimiendo este botón o moviendo la mano, o saliendo de la cocina.

Después de preparar la comida, se le pedirá que complete una entrevista sobre cómo manipula y prepara la comida en el hogar mientras usa el dispositivo. El estudio tomará de 2 a 2 horas y media.

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

¡Gracias nuevamente por participar! Se lo agradecemos mucho.

### **Pre-Cooking Script**

Ahora quiero que se ponga este dispositivo móvil (si es necesario: se puede colocarlo sobre los lentes). Este dispositivo graba lo que ve usted. Primero, vamos a ajustarlo para asegurar que usted se sienta cómodo(a). Ahora necesito calibrar el dispositivo, lo que incluye hacer unos ejercicios de prueba para asegurarme de que funciona correctamente y para ayudarlo a que se acostumbre a usarlo.

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

*[A trained data collector will adjust the device for fit and comfort and calibrate it following manufacturer recommendations. To ensure precision, the participant will be given a set of two-dimensional test images and directed to examine each in sequence. This step will establish a base rate, confirm the accuracy of the eye-tracking unit, and provide the participant with an opportunity to become accustomed to the wearable data collection device.]*

[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. Por favor, siga el orden recomendado para preparar la pasta y las albóndigas. Note que el horno ya está precalentado para su conveniencia. 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.

Puede usar cualquier cosa que necesite con toda confianza.

Por favor, siéntase como en casa. Puede usar su teléfono para escuchar música o hacer lo que normalmente hace cuando cocina en su hogar. Si la temperatura 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, ya sea oprimiendo este botón o agitando la mano, o saliendo de la cocina.

-

## **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

Para la pasta:

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

Para las albóndigas de carne de res cruda:

- ½ libra de carne de res molida con poca grasa (por lo menos al 80%)
- ½ taza de pan molido
- ¼ taza de leche
- ½ cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 huevo
- ½ cebolla pequeña, finamente picada (1¼ taza)
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Guarnición:

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

### **Preparación**

Prepare las albóndigas crudas:

1. En un recipiente grande, mezcle la carne de res molida, el pan molido, la leche, 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 8 a 10 albóndigas (2½ pulgadas).
3. En un sartén grande ponga a fuego medio el aceite de oliva hasta que se caliente pero que no eche humo.
4. Añada las albóndigas poco a poco, como sea necesario, y cocínelas hasta que estén listas.

Comience la pasta después de preparar las albóndigas:

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.

Prepare las albóndigas congeladas:

1. Coloque las albóndigas en una bandeja para hornear forrada con papel aluminio en el horno precalentado.
2. Hornee las albóndigas por 15 minutos, luego voltéelas y hornéelas 10 a 15 minutos adicionales.

Mientras se cocinan las albóndigas, prepare 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 congeladas 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.