

Pinchos de Fruta

Somos...

Copia la receta. Explica qué quiere decir cada ingrediente::

1/3 de kivi: cortamos un kivi en 3 y usamos 1 trozo

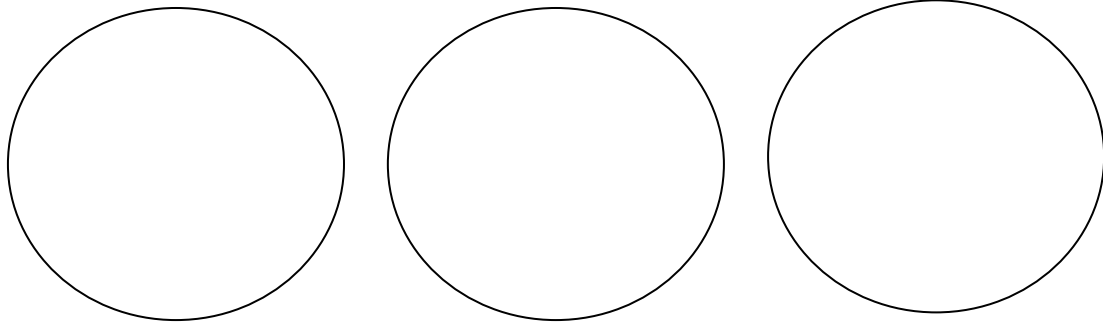
Dibujad cómo vais a hacer vuestro pincho:

Para vuestro grupo, ¿qué cantidad de frutas vais a necesitar? Elaborad una lista y preparad la bandeja con todo lo que necesitáis.

Hoy hemos hecho pinchos. Escribid la fracción que representa las cantidades de cada fruta que hemos usado. ¿Cuántas piezas de fruta hemos consumido?

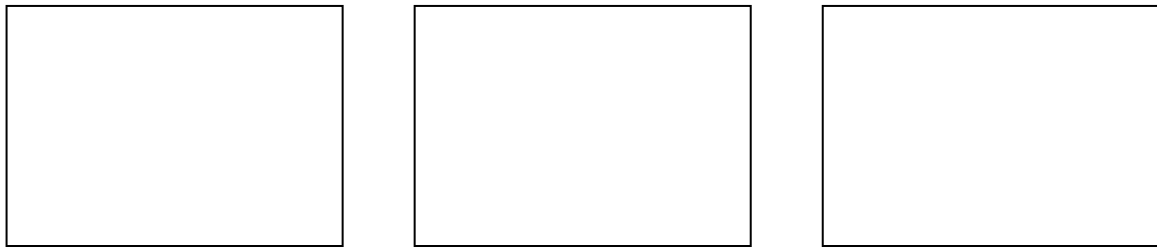
Bizcocho para merendar

Hoy es mi santo y he traído un bizcocho para merendar. Pero hay que cortarlo. Pensad en cómo lo podemos hacer. Dibujad tres propuestas diferentes. Explicad por qué lo habéis pensado así..



¿Cuántos cortes habrá que hacer con el cuchillo? ¿Cuál es la manera más práctica?

¿Cómo la podríamos cortar si fuera rectangular? Razona las propuestas:



Creemos que la mejor manera es...

porque...

Bizcocho del yogur

Para hacer el bizcocho, he usado los siguientes ingredientes:

- Un yogur natural
- 2 vasos del yogur de azúcar
- 3 de harina
- ½ vaso de yogur de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura
- La ralladura de un limón
- Una pizca de sal
- 3 huevos

Piensa en los ingredientes necesarios para hacer 2, 3 y 6 bizcochos y completa.

1 bizcocho	2 bizcochos	3 bizcochos	6 bizcochos
Un yogur natural			
2 vasos del yogur de azúcar			
3 de harina			
½ vaso de yogur de aceite de oliva			
1 sobre de levadura			
La ralladura de un limón			
Una pizca de sal			
3 huevos			

Piensa en lo que deberíamos comprar en el supermercado para hacer uno y tres bizcochos. Haz las listas y compáralas.

Busca en internet el precio de compra de los productos de las dos listas. ¿Cuánto gastarás para hacer un bizcocho? ¿Y para hacer tres? ¿El triple? ¿Por qué?

Refrescos

Mira las etiquetas de las latas de refrescos y copia los valores nutricionales de cada una (puedes hacer una tabla)

Ordena los refrescos de menos a más contenido de azúcar.

¿Qué significa el porcentaje indicado debajo de la cantidad de azúcar?

¿Cuántas Coca-Colas necesitarías para ingerir las calorías necesarias para una persona adulta en un día? ¿Cuánto azúcar tomarías en este caso? ¿Qué porcentaje representaría?

Patatas a la riojana

Lee con atención la receta siguiente y coloca todos los pasos en una línea temporal (recta numérica)

Ingredientes para 2 personas:

½ cebolla
1 pimiento choricero ó lo que es lo mismo un pimiento rojo seco
1 pimiento verde
4 patatas mas ó menos según sean de grandes
1 chorizo
1 hoja de laurel (opcional)
Aceite de oliva y sal

Elaboración:

Pelar las patatas y trocear, salen mejor si se rompen para que salga el almidón de la patata por que así engorda más el caldo.

Se limpia el pimiento verde de pepitas, se corta junto con la cebolla en taquitos pequeños.

Cortar el chorizo en rodajas.

En una cazuela se pone a rehogar con un poco de aceite la cebolla y el pimiento verde, una vez que este sofrito se añade el chorizo y se remueve, cuando coja el color rojo del chorizo añadir las patatas ,el laurel y el pimiento choricero, seguir removiendo para que no se peguen ni se quemen.

Se cubren con agua, cuando empiecen a hervir bajamos el fuego a mínimo pero sin que rompa el hervor hasta que la patata esté tierna.

Retira el pimiento choricero , extraer la carne con ayuda de una cuchara y echar a las patatas.

0

Entro en la cocina

Canapés

Cortando rebanadas de pan de molde vamos a hacer canapés para merendar. Tenemos que hacerlos con diferentes productos y de formas diferentes.

Diseña canapés de formas diferentes de manera que salgan 4 canapés iguales de cada rebanada de pan de molde.

Dibújalos aquí. Indica debajo de cada uno los ingredientes que lleva.

Haz la lista de la compra para hacer los canapés que has diseñado para 25 personas, de manera que todos puedan comer como mínimo 3 canapés