

¡OÍDO, COCINA!

Hoy vamos a hablar de comida y de recetas. ¿Sabes lo que necesita un buen chef?



Un buen chef...

Actividad

- | | | | | |
|--|--|--|---|--|
| 1 
Ordena sus ideas | 2 
Es creativo | 3 
Tiene mucha imaginación | 4 
Se fija en los detalles | 5 
Domina el vocabulario culinario |
| 6 
Respeto los pasos | 7 
Es un artista | 8 
Hace mucho con poco | 9 
Se explica muy bien | 10 
Cuida la limpieza |

Antes de la lectura

1 En el mundo existen muchos tipos de galletas. Une cada tipo de galleta con su nombre.

Macarons:

galletas con crema.
Francia.

Lebkuchen:

galleta de jengibre con frutos secos.
Alemania.

Stroopwafels:

gofres planos y redondos.
Países Bajos.

Chocolate chip cookies:

con pepitas de chocolate.
Estados Unidos de América.

Alfajores:

reellenos de dulce de leche.
Argentina.



2 ¿Sabrías distinguir las partes de una receta? Márcalas con una X.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ingredientes. | <input type="checkbox"/> Materiales. |
| <input type="checkbox"/> Pasos de preparación. | <input type="checkbox"/> Tiempo de preparación. |
| <input type="checkbox"/> Actuación ante el público. | <input type="checkbox"/> Hipótesis. |
| <input type="checkbox"/> Conclusión. | <input type="checkbox"/> Explicación. |
| <input type="checkbox"/> Título. | <input type="checkbox"/> Presentación o emplatado. |

Una receta son las **instrucciones para preparar un plato**. Por eso, al escribirla se suelen utilizar verbos en imperativo u órdenes. Por ejemplo: mezcla, disuelve, vierte, dispón...

CLAVES



Durante la lectura

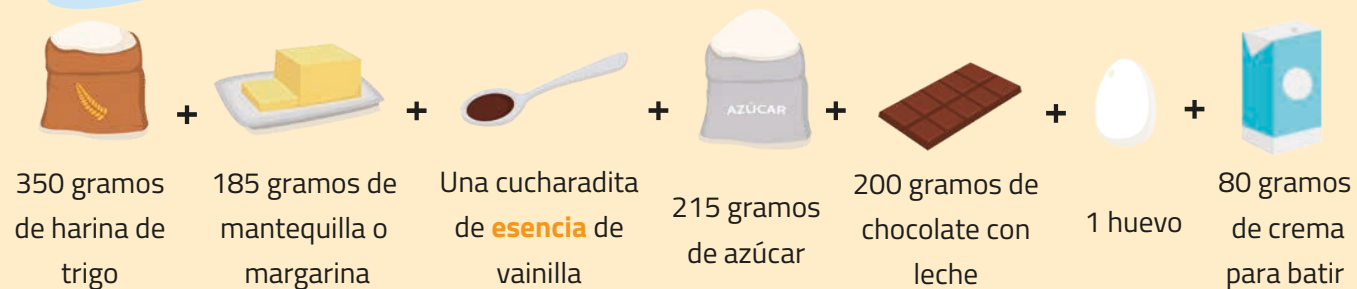
¿Alguna vez quisiste cocinar un plato original y diferente? Si invitaste a unos amigos a tu casa u organizaste una fiesta, este postre será un éxito. Gustará a grandes y pequeños. ¡Pide ayuda a un adulto y sigue los pasos!

Galletas de piratas con chocolate

40 minutos



Ingredientes



Preparación

La masa

1 Introduce la harina en un recipiente y añade el huevo, el azúcar, la esencia de vainilla y la mantequilla blanda.



2 Mezcla con las manos hasta conseguir una masa **homogénea**.



vocabulario

Esencia: líquido concentrado de una sustancia aromática. En cocina, se usa para dar olor o sabor a un alimento.

Homogénea: mezcla en la que los ingredientes están bien repartidos, que no tiene grumos.

Láminas: piezas planas y delgadas.

Disponer: colocar, poner las cosas bien ordenadas.

Disolver: mezclar una sustancia en un líquido hasta que se deshaga.

Emplatar: colocar la comida en el plato antes de servirlo en la mesa.

3 ¿Por qué crees que hay que hacer un agujero en el centro de las galletas? Escríbelo.

3 Pon la masa entre dos **láminas** de papel vegetal y extiéndela con el rodillo hasta conseguir un grosor de medio centímetro.



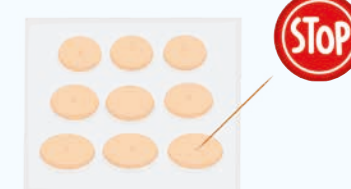
6 Precalienta el horno a 200 °C durante 10 minutos.



4 Corta la masa en óvalos de distintos tamaños: unos de seis centímetros, otros de ocho y otros de diez. Haz el mismo número de óvalos de cada tamaño.



7 Con un palillo o un instrumento con punta afilada, haz un pequeño agujero en el centro de cada galleta.



5 Repite el proceso con la masa que te haya sobrado.



8 **Dispón** las galletas en una bandeja y hornéalas a 180 °C durante 10 o 12 minutos.



9 Sácalas del horno cuando los bordes estén dorados.



El relleno

1 Trocea el chocolate.



2 Pon en una olla el chocolate troceado y la crema para batir a fuego medio, y remueve hasta que se **disuelva**.



3 Pon la mezcla en un recipiente y déjala enfriar.



4 Unta con esta crema las galletas y pégalas como si se tratara de un sándwich. ¡Ya tienes unas galletas de chocolate!



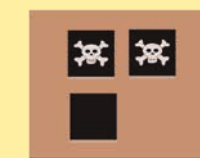
Emplatao

Muy bien, elaboraste las galletas, pero todavía falta el punto original y único de esta receta. ¡Convierte tus galletas en barcos piratas!

1 Dibuja unas calaveras en una cartulina blanca y recórtalas.



2 Después, recorta pequeños rectángulos en una cartulina negra y pega una calavera en cada rectángulo.



3 Con un poco de cinta adhesiva, pega las banderas a unas brochetas o palillos y clávalas sobre las galletas.



¡Disfruta de un postre delicioso y muy creativo!

Después de la lectura

4 ¿Qué cantidad de mantequilla necesitas para hacer las galletas? Marca la respuesta correcta.

- 185 miligramos.
 350 litros.
 185 gramos.
 200 centímetros.



5 Haz una oración con estas palabras de la receta:

Homogéneo

Emplatado

Esencia

Para que una receta se entienda bien y se pueda realizar correctamente, debe **detallar cada paso de manera muy ordenada**.



6 ¿A qué proceso se refiere el paso 5? Lee este fragmento y contesta:

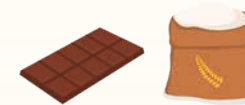
«5. Repite el proceso con la masa que te haya sobrado».

7 ¿Por qué crees que hay que hacer el mismo número de óvalos de cada tamaño con la masa? Escríbelo.

«4. Corta la masa en óvalos de distintos tamaños: unos de seis centímetros, otros de ocho y otros de diez. Haz el mismo número de óvalos de cada tamaño».

8 ¿Qué ingredientes podríamos quitar sin estropear la receta? Marca tu respuesta.

- Chocolate y harina. Mantequilla y esencia de vainilla.



- Esencia de vainilla y crema para batir. Crema para batir y harina.



En una receta las **imágenes ayudan a entender los pasos y elaborar el plato** con éxito.



¡Me convierto en un gran chef!

9 Enumera tres elementos de la receta que facilitan seguir las instrucciones y elaborar el plato con éxito.

1. _____
2. _____
3. _____

10 PENSAMIENTO CRÍTICO. ¿Podrías elaborar esta receta sin ayuda? Subraya tu respuesta.

SÍ NO

Explica por qué:

¡Quiero hacer esta receta en casa!
¿Cuántas pegatinas tienes? Yo, nueve.



¡Hoy vamos a escribir nuestra propia receta! Lee las claves para recordar todo lo que debe tener una buena receta.



Una receta son las **instrucciones para preparar un plato**. Por eso, suelen utilizar verbos en imperativo e imágenes para ilustrar los pasos.

CLAVES



Las recetas tienen:

- **Título.**
- **Tiempo de preparación.**
- **Ingredientes.**
- **Preparación.**
- **Presentación o emplatado.**

Receta exprés

Sigue los pasos de la receta de *Pizza de jamón* e impresiona a todos.



PASO 1. Lee en la siguiente página los ingredientes para hacer la masa. Después, escribe los ingredientes que necesitarás para poner encima de la masa:



400 gramos de _____



250 gramos de _____



100 gramos de _____

PASO 2. Preparación. Completa los huecos para averiguar los pasos de preparación de la pizza. Después, ordénalos.

homogénea - rodillo - horno - tomate - harina - mesa - queso - bordes

- Haz una bola con la masa y ponla sobre una _____ con harina.
- 5 Precalienta el _____ a 200 °C durante 10 minutos.
- Añade el jamón cortado en trozos pequeños y el _____ rallado a tu gusto.
- Dispón la masa sobre un papel para hornear.
- 1 Echa en un recipiente la _____, el agua, el aceite, la levadura y la sal. Mezcla con las manos hasta conseguir una masa _____, que no se te pegue a las manos.
- Con un _____ estira la masa hasta conseguir que tenga un grosor de 1 a 2 cm. Puedes darle la forma que desees.
- Extiende la salsa de _____ por la superficie de la pizza.
- Hornea la pizza a 220° C durante 15 minutos o hasta que veas que se doran los _____ y el queso.

PASO 3. Emplatado. ¿Cómo vas a presentar la pizza antes de servirla? Escríbelo en pasos.

¡Ahora escribe toda la receta en la siguiente página! Haz un dibujo del plato final.

Producción textual

RECETA DE: _____ Tiempo de preparación: _____

INGREDIENTES:

Para la masa:

- 150 mililitros de agua.
- 300 gramos de harina.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 15 gramos de levadura fresca.
- 1 cucharadita de sal.

Para encima de la masa:

- _____
- _____
- _____

PREPARACIÓN:

PRESENTACIÓN Y EMPLATADO:

DIBUJO DEL PLATO FINAL:



Autoevaluación

Marca con una X las casillas adecuadas de la columna «Yo». Después, pídele a otra persona y al profesor o profesora que rellenen la tabla.

AUTOEVALUACIÓN	Yo		Otra persona		Docente	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No
El tiempo de preparación es adecuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aparecen todos los ingredientes necesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La receta es clara y los pasos están ordenados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se explica una buena idea para el emplatado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



▪ Mensaje del profesor o profesora:

▪ ¿Qué puedo mejorar en la próxima receta?

Para saber más

—Gabi, he encontrado una **receta de cupcakes de monstruos** en esta web: <https://www.pequerecetas.com/recetas-ninos/>.

—¡Quiero hacerla! Quizás así sea como **Flynn McGarry, un chef** superfamoso que abrió **su primer restaurante con tan solo diez años**. ¡Te invito a cocinar esta tarde en mi casa!

