



FICHAS PARA PRIMARIA

SEGUNDO EXPRESIÓN ORAL



Soy un Minichef

Responde oralmente

¿Quiénes se encuentran en la imagen de al lado?
¿Qué están haciendo?



▶ Lee la siguiente preparación y coméntala.



Galletitas navideñas

Ingredientes:

- ▶ Tres tazas de maicena
- ▶ Una taza de harina
- ▶ Una cucharadita de polvo de hornear
- ▶ Un octavo de mantequilla
- ▶ Un huevo
- ▶ Una taza de azúcar
- ▶ Una taza de leche
- ▶ Confitos o grajeas

Preparación:

- ▶ Primero hay que cernir la harina y ponerla en un depósito, junto con la cucharadita del polvo de hornear.
- ▶ Luego añadimos el azúcar.
- ▶ Agregamos el huevo.
- ▶ Agregamos la mantequilla y mezclamos todo, batimos y batimos.
- ▶ Ahora añades la leche, allí mientras vas echando la leche en la mezcla.
- ▶ Luego lo mezclas fuera del bol, ahora toca amasar lo que más les encanta a los niños.
- ▶ Si tienes moldes para galletas puedes usarlos, y si no puedes hacer tus diseños creativos.
- ▶ Una vez que estén en los moldes colocarás los confites o las grajeas. Y listas ya están para ingresar al horno.



Actividades

▶ Lee las siguientes recetas.

1.



Cocadas
caseras

Ingredientes:

- ▶ Galletas de vainilla.
- ▶ Leche condensada.
- ▶ Coco rallado
- ▶ Chispitas de chocolate (puede ser una barrita y luego se ralla)

Preparación:

- ▶ Primero abres el paquete de galletas y empiezas a trozarlas todas las galletas sobre un plato o un bol.
- ▶ Segundo abres la leche condensada y lo roseas sobre las galletas molidas, tratando de que caiga sobre todos los trocitos.
- ▶ Tercero, con una cuchara mezclas bien las galletas molidas con la leche condensada.
- ▶ Cuarto, coges un poquito de las galletas que mezclaste con la leche condensada y con tus dedos haces unas bolitas, no tan grandes.
- ▶ Quinto, cuando ya la bolita este bien formada, la haces rodar por el plato con coco o chocolate del que sea tu favorito y, de esta forma, quedará toda cubierta de coco o de chocolate.
- ▶ Y listo, las dejas secar un momento y luego estarán listas para comer.

2.



Ensalada
de frutas

Ingredientes:

- ▶ dos plátanos
- ▶ dos manzanas
- ▶ dos mandarinas
- ▶ Una porción de sandía
- ▶ Una porción de melón
- ▶ El zumo de dos naranjas
- ▶ Yogurt de cualquier sabor
- ▶ una cucharada de miel

Preparación:

- ▶ Pelar las frutas, excepto las naranjas que hay que exprimirlas para utilizar el zumo en la ensalada.
- ▶ Cortar las frutas en rodajas, más o menos finas.
- ▶ Colocarlas en una ensaladera u otro recipiente adecuado.
- ▶ Rociar las frutas con el zumo de la naranja.
- ▶ Echar el yogurt y unas gotitas de miel sobre las frutas.
- ▶ Listo para comer.

3.

4.

<p><i>Triple de jamón con pollo</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tres rodajas de pan de molde. ▶ Jamón ▶ Queso ▶ Mayonesa <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Untar mayonesa en dos rodajas de pan de molde. ▶ Luego colocar una de las rodajas con mayonesa sobre un plato. ▶ Colocar una rebanada de jamón y encima una de queso. ▶ Colocar encima la rodaja de pan que no tiene mayonesa. ▶ Colocar de nuevo una rebanada de jamón con una de queso. ▶ Y finalmente la rodaja de pan con mayonesa. 	<p><i>Petipanes con jamonada</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tres petipanes ▶ 100 gramos de jamonada cortada en cuadraditos. ▶ Mayonesa <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Colocar en un plato hondo la jamonada picada. ▶ Después agregarle la mayonesa. ▶ Con la ayuda de una cuchara, mezclar la jamonada y la mayonesa. ▶ Coger un petipan y colocar la mezcla. Listo para disfrutarlo.
---	--



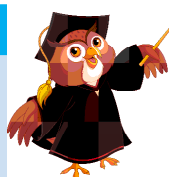
Exigimos más

5. Forma grupos de cuatro alumnos.
6. Luego la profesora designará qué receta le toca a cada grupo.
7. El grupo, con la ayuda de la profesora, se organizará y distribuirá la receta entre sus integrantes (ingredientes y materiales que se utilizarán para la elaboración de la receta)
8. Una vez organizado el grupo, podrán practicar la preparación (pueden utilizar objetos para simular la preparación)



Practico para ser mejor

9. Avísale a tus padres lo que tienes que llevar para la próxima clase.
10. Con la ayuda de tus padres practica en casa la preparación de la receta (la parte que te tocó) para exponerla en la próxima clase. Si fuera necesario, los grupos deben reunirse para ultimar detalles.



Recuerda que

No te olvides de lavarte bien las manos antes de preparar las recetas.