

¡EN LA COCINA!

Lista de Vocabulario:

Utensilios de Cocina:

- Cuchillo Usamos un cuchillo para cortar los alimentos.
- Sartén Usamos una sartén para freír cosas.
- Olla Sirve para hervir alimentos
- Cuchara La cuchara es para mezclar, revolver, para tomar sopa y otros líquidos. La cucharita es mas chiquita
- Tenedor Con el tenedor pinchamos, sostenemos y trasladamos la comida del plato (platillo) a la boca
- Batidora Bate que bate que bate chocolate. Con ella hacemos pasteles
- Licuadora La usamos para licuar frutas, helado, hacer licuados, etc.
- Taza medidora para ser buenos cocineros y medir los ingredientes de cada platillo o receta.
- Colador colar alimentos para separar lo liquido de lo sólido.

Ingredientes Comunes:

- Tomate (la palabra tomate viene del náhuatl tomatl).
- Cebolla (Generalmente la comemos picada)
- Ajo (Es bueno para la salud y también lo comemos picado) Todos los dientes rostizados con pan tostado son uno de los manjares más deliciosos.
- Aceite (A mi me gusta mucho el aceite de oliva, el de aguacate también es muy rico, yo tengo aceite de semillas de uvas, son todos muy saludables, y no se queman)
- Sal (con ella salamos y pagamos a los romanos)
- Pimienta (Mezclado con sal y aceite de oliva es muy rica con pan tostado, para darle un sabor picante a las cosas es una especia ideal)
- Azúcar (No es muy saludable, es mas adictiva que la heroína y el vino, la usamos para endulzar galletas, pasteles, dulces, es *saludable* para la salud mental.
- Harina...

Acciones en la Cocina:

- Cortar
- Mezclar
- Hervir
- Freír
- Hornear
- Picar
- Batir
- Revolver

Lista de Electrodomésticos Comunes en la Cocina

- Refrigerador
- Horno
- Microondas
- Licuadora
- Batidora
- Cafetera
- Tostadora
- Lavavajillas
- Freidora
- Extractora de jugos
- Olla de cocción lenta
- Olla arrocera
- Sandwichera
- Hervidor eléctrico
- Procesador de alimentos
- Plancha para cocinar
- Ventilador de cocina
- Máquina para hacer pan
- Máquina de helados
- Máquina de espresso

HISTORIAS

Historia 1: Preparando una Ensalada

Instrucciones: Completa los espacios con los verbos del vocabulario.

María quiere preparar una ensalada fresca para la cena. Primero, ella toma un cuchillo y _____ corta _____ (cortar) un tomate y una cebolla en trozos pequeños. Luego, añade un poco de aceite y _____ mezcla _____ (mezclar) todo en una olla. Para darle sabor, agrega una pizca de sal y pimienta. Finalmente, _____ revuelve _____ (revolver) todo bien y ¡la ensalada está lista!

Historia 2: Horneando una Tarta

Instrucciones: Completa los espacios con los verbos del vocabulario.

Luis decide hacer una tarta de manzana. Primero, _____ precalienta _____ (precalentar) el horno a 180 grados. En un bol, _____ mezcla _____ (mezclar) harina, azúcar y una pizca de sal. Después, _____ bate _____ (batir) los huevos y _____ añade _____ (añadir) a la mezcla. Luego, _____ pela _____ (pelar) y _____ corta _____ (cortar) las manzanas en rodajas finas.

Pone la masa en una sartén y coloca las rodajas de manzana encima. Finalmente, ___ hornea _____ (hornear) la tarta durante 45 minutos.

Historia 3: Cocinando una Sopa

Instrucciones: Completa los espacios con los verbos del vocabulario.

Ana está cocinando una sopa para su familia. Primero, ___ pica _____ (picar) un ajo y una cebolla. Luego, ___ calienta _____ (calentar) un poco de aceite en una olla grande. Añade la cebolla y el ajo y los ___ sofríe _____ (sofreír) hasta que estén dorados. Después, ___ añade _____ (añadir) agua y ___ hierve _____ (hervir) la mezcla. Luego, ___ añade _____ (añadir) sal y pimienta al gusto. Finalmente, ___ revuelve _____ (revolver) bien y déjalo cocer a fuego lento durante 30 minutos.

Historia 4: Haciendo Galletas

Instrucciones: Completa los espacios con los verbos del vocabulario.

Clara quiere hacer galletas para sus amigos. Primero, ___ mezcla _____ (mezclar) harina, azúcar y una pizca de sal en un bol grande. Luego, ___ añade _____ (añadir) mantequilla y ___ bate _____ (batir) hasta obtener una masa suave. Después, ___ corta _____ (cortar) la masa en pequeñas porciones y ___ coloca _____ (colocar) en una bandeja para hornear. Finalmente, ___ hornea _____ (hornear) las galletas en el horno a 180 grados durante 15 minutos.

Historia 5: Preparando un Sándwich

Instrucciones: Completa los espacios con los verbos del vocabulario.

Jorge quiere preparar un sándwich para el almuerzo. Primero, ___ corta _____ (cortar) una rodaja de pan y ___ unta _____ (untar) mantequilla en ella. Luego, ___ añade _____ (añadir) unas rodajas de tomate y lechuga. Después, ___ coloca _____ (colocar) unas lonchas/rodajas de jamón y queso encima. Finalmente, ___ cubre _____ (cubrir) el sándwich con otra rodaja de pan y ___ lo corta _____ (cortar) en dos.

Historia 6: Haciendo un Batido

Instrucciones: Completa los espacios con los verbos del vocabulario.

Laura decide hacer un batido de frutas para el desayuno. Primero, ___ pela _____ (pelar) un plátano y ___ lo corta _____ (cortar) en trozos pequeños. Luego, ___ añade _____ (añadir) el plátano, unas fresas y un poco de yogur en una batidora. Después, ___ vierte _____ (verter) un poco de leche y ___ mezcla _____ (mezclar) todo hasta obtener una mezcla homogénea. Finalmente, ___ sirve _____ (servir) el batido en un vaso y ___ lo disfruta _____ (disfrutar).

