



#### **Trabajo individual:**

¿Qué es una receta de cocina y para qué sirve?

¿Qué contienen los recetarios de cocina?

¿Conocéis algún tesoro de cuchara y tenedor?

**1**

#### **El tesoro de Antonín, el famoso cocinero francés.**

Hace muchos, muchos años, sobre el año 1800, un famoso cocinero francés decidió preparar una nueva receta para sorprender a sus invitados...

Era un día muy especial, pues se reunían príncipes y reyes de diferentes lugares del mundo. Antonín, el famoso cocinero, preparó pato confitado, sopa bullabesa, ratatouille, mousse de chocolate y pasteles de manzana. Y al final sirvió una nueva receta a la que todavía no le había puesto nombre, pero estaba seguro que sorprendería a sus invitados. A todos los príncipes y reyes les gustó tanto esta nueva receta que Antonín decidió escribirla para no olvidarse nunca de sus ingredientes y cómo prepararla.

¿Quieres saber qué nombre le puso Antonín a su nueva receta? Pues resuelve las siguientes pistas:

- 1- Muchas veces las comemos con las manos.
- 2- Hay de muchos tipos: de pescado, de jamón, de pollo...
- 3- Antes de freírlas hacemos bolitas con la masa y luego las rebozamos con huevo y pan rallado.
- 4- Por fuera son crujientes y por dentro blanditas.
- 5- Su nombre procede, en parte, del sonido que hace al morderlas: "Croc".

¿Adivinas qué son? \_\_\_\_\_

2

El recetario de cocina de Antonín todavía se conserva. Gustó tanto que viajó por muchos países, pero de tanto utilizarlo algunas palabras ya no se ven bien. ¿Te atreves a completar la famosa receta que Antonín sirvió a príncipes y reyes?

*Receta de Cro\_\_\_\_\_ de merluza y rape con ensalada*

*Ingredientes para 6 personas:*

*Para la masa: ¼ de kilo de harí\_\_\_, 2 vasos de leche, ½ cebo\_\_\_, 500 gramos de merluza y ra\_\_\_, un poco de sal.*

*Para el rebozado: 200 gramos de p\_\_\_ rallado, 2 huevo y 50 gramos de \_\_\_rina.*

*Forma de elaboración:*

*Cocí\_\_\_ todos los ingredientes en una caz\_\_\_.*

*Dejar enfriar hasta el día sigui\_\_\_.*

*Preparar bo\_\_\_\_\_ con las manos o con dos cucharas.*

*Luego rebozar así: Prime\_\_\_ con la ha\_\_\_\_\_, luego con el hue\_\_\_ y al final con el pan ra\_\_\_\_\_.*

*Freír con aceí\_\_\_ de oliva caliente y servir con un poco de ensala\_\_\_.*

Los recetarios son libros que contienen la elaboración de fórmulas y recetas. Los recetarios de cocina contienen recetas de cocina en las que se indica su nombre, sus ingredientes y cómo se elaboran, entre otra información. Aunque hoy en día, también podemos encontrar muchas recetas de cocina en internet.

Las recetas de cocina pueden estar escritas por famosos cocineros, o por las personas de la familia que acostumbran a cocinar en casa: abuelas, abuelos, tíos, tías, papás, mamás...

Para muchas personas, las recetas de cocina son tesoros de cuchara y tenedor, porque contienen información que se transmite de unos a otros sobre los alimentos y cómo cocinarlos, sobre las fiestas tradicionales y sus recetas de cocina, sobre los alimentos de temporada y cómo conservarlos, y entre muchas otras cosas.



### ¿Cómo se transmiten algunos conocimientos?

Algunas cosas que utilizamos en nuestro día a día se pueden comprar o prestar: mi bicicleta, mi bolígrafo especial, mi Tablet de juegos. Son cosas que para uno mismo, pueden llegar a ser su tesoro, pues le ayudan a divertirse, a llegar más rápido a los sitios o a hacer una letra muy bonita.

Pero hay otras cosas que también utilizamos en nuestro día a día y que normalmente no se compran ni se prestan, sino que se aprenden de personas mayores, cómo montar en bicicleta o hacer un castillo de arena, por ejemplo.

Algunas de estas cosas son conocimientos, costumbres o tradiciones que nos ayudan a crecer más sanos y fuertes, otras nos hacen más fácil nuestro día a día y otras tantas hacen que nos divirtamos con nuestra familia o con nuestros amigos.

**Reflexiona un poco sobre las cosas que te indicamos a continuación. Luego, rellena la información que falta y la que se pregunta.**

1- **Aprendí a atarme los cordones cuando tenía \_\_\_\_\_ años:**

¿Quién te lo enseñó? \_\_\_\_\_

2- **En casa nos gusta jugar juntos a \_\_\_\_\_**

¿Quién se encarga de recordar las normas antes de empezar? \_\_\_\_\_

3- **Me lavo los dientes \_\_\_\_\_ veces al día:**

¿Quién te recuerda en casa que te laves los dientes? \_\_\_\_\_

4- **En casa nos gusta comer el pan \_\_\_\_\_ (tostado, con aceite, con tomate y aceite, con mantequilla...)**

¿Quién se encarga de prepararlo? \_\_\_\_\_

**¿Quieres explicar alguna cosa que has aprendido en casa y que es útil o valiosa para ti?**

**Indica lo que es, explica quién te lo enseñó y porqué es útil o valioso para ti.**

---

---

---

---

---

---

---



¿Qué receta de cocina es tan rica para ti, como si fuera tu mejor Tesoro? Escribe una receta de cocina que preparéis en casa y que te guste mucho, mucho.

Tipo de plato:  Entrante  Primer plato  Segundo Plato  Postre

Nombre de la receta: \_\_\_\_\_

Ingredientes:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Elaboración:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

¿Quién la prepara en casa? \_\_\_\_\_

¿Sabes de dónde la aprendió? \_\_\_\_\_

¿Se prepara en una fecha especial o estación del año concreta? \_\_\_\_\_

¿Crees que es un tesoro? \_\_\_\_\_ ¿Por qué? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **Trabajo en equipo**

Actividad 1. Recetario de cocina de la clase

Poned en común las recetas de cocina que habéis escrito en las fichas de trabajo individual y preparad un recetario de cocina de la clase.

Actividad 2. Mural de Tesoros

Poned en común el significado que tiene para cada uno de vosotros el término “Tesoro de cuchara y tenedor” y preparad un mural.

Poned también en común aquellas cosas que habéis aprendido en casa (actividad individual 3)

**1**

Recetario de cocina de la clase

Por turnos, id presentando al resto de la clase la receta que habéis escrito, indicando:

- Qué tipo de plato es
- Nombre de la receta
- Quien la prepara en casa y de dónde la aprendió
- Si se preparar en una fecha especial o estación del año

Al preparar el recetario, podéis ordenar las recetas por tipo de plato, por estaciones o por fechas especiales.

Acompañad cada receta con una ilustración o imagen que la represente.

**2**

Mural de Tesoros

Por turnos, id presentado al resto de la clase el significado que pensáis que tiene el término “Tesoros de cuchara y tenedor”. Indicad también si la receta que habéis escrito es un tesoro para vosotros y porqué.

Al preparar el mural, indicad primero el significado de cada una de las palabras por separado: Tesoro, cuchara, tenedor

Luego id añadiendo el significado que cada uno de vosotros ha decido para “Tesoro de cuchara y tenedor”