

# COCINAME, COCÍNA TE



IT'S COOKING TIME!

# Limerik - Acertijo

Este es un gran acertijo,  
Para algún que otro chinijo.  
Se trata de un precioso lugar,  
En el que tú sueles estar.

¡Y no sé quién lo dijo!

Ocurren cosas maravillosas,  
Y se hacen otras deliciosas,  
Es como un laboratorio,  
Cerca o lejos del dormitorio.

¡En el que hay muchas cosas!

Si un huevo quieres romper,  
Ese espacio tendrás que ver.  
Si una papa quieres guisar,  
En ese lugar tendrás que acabar.

¡Y cuántas cosas para oler!

Vanesa Díaz

Escribe y dibuja la solución del Limerik.

---



# CocínaME - CocínaTE

En el Limerik, busca las palabras que riman y escribelas juntas.  
Inventa una más.

Primera estrofa

---

---

---

---

---

---

Segunda estrofa

---

---

---

---

---

---

Tercera estrofa

---

---

---

---

---

---

Tus palabras

---

---

---

---

---

---

# Receta: Tortitas de calabacín y maíz

Algo ocurre en esta receta... ¿Qué es?

## INGREDIENTES

- 650 g de calabacín
- 2 mazorcas de maíz, unos 225 g
- 2 zapatos del mismo pie.
- 100 g de harina
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Un diente de ajo
- Sal y un pequeño estornudo.



## ELABORACIÓN

1. En una fuente, ralla los juguetes y aplástalos para quitar todo el agua que sea posible. Aplasta el diente de piojo.
2. Utiliza un cuchillo para quitar los granos de maíz del tejado.
3. Añade el maíz, el ajo, los huevos, la sal, la pimienta y mezcla bien. ¡No te olvides del estornudo!
4. Echa la harina y vuelve a mezclar. Da una voltereta.
5. Calienta una cucharada de aceite en un zapato. Pon cucharadas de la mezcla y aplástalas. Deja freír durante 3 minutos a cada lado hasta que se doren bien. Haz lo mismo con la mezca que queda.

**Otras posibilidades:** añade 100 g de queso rallado para tortitas más cremosas.

**Más apetitoso:** sívelas con ensalada.

**Consejo práctico:** bailar una isa mientras haces la elaboración mejora la sustancia de las tortitas.

Receta original e imagen de [www.conmishijos.com](http://www.conmishijos.com)

[www.lalibretapiruleta.com](http://www.lalibretapiruleta.com)



# MI RECETA FAVORITA

Ingredientes

Ilustración / Dibujo

Instrucciones de elaboración

---

---

---

---

---

---

---

# El origen de los alimentos

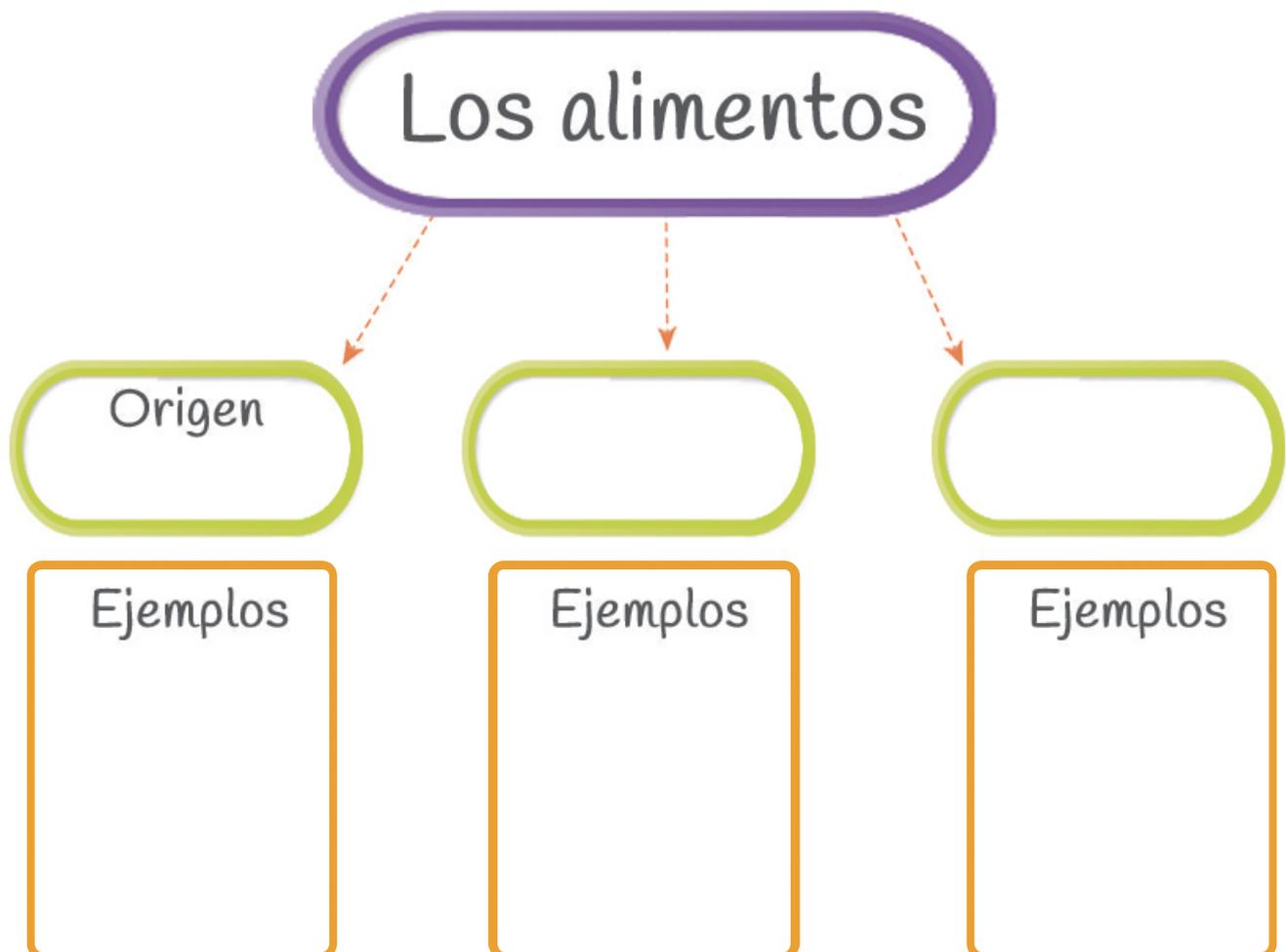


Los **alimentos** son todo lo que comemos y bebemos. Son muy importantes porque nos **aportan energía** y nos ayudan a crecer.

Existen tres tipos de alimentos según su origen:

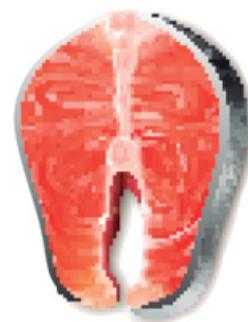
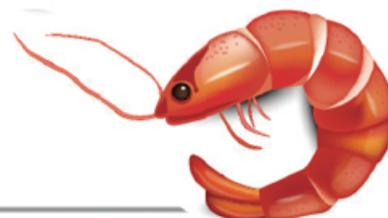
- Origen **animal**: proceden de animales, como el chorizo.
- Origen **vegetal**: proceden de las plantas, como la col.
- Origen **mineral**: proceden de los minerales, como la sal.

Completa este esquema según la información anterior.



# El origen de los alimentos

Escribe al lado de cada alimento su origen: animal, vegetal o mineral.

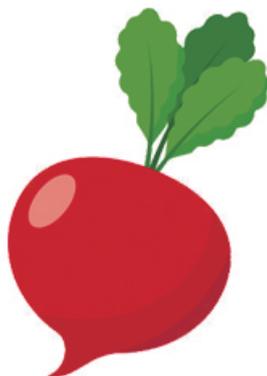
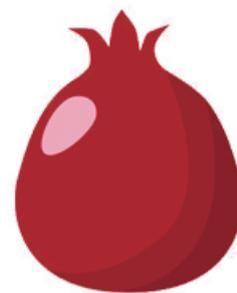
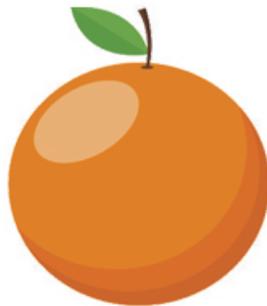


# La mitad

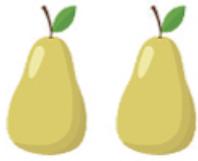
Cuando partimos algo en dos partes iguales, cada parte se llama mitad. Fíjate en el ejemplo:



Ahora parte tú estas frutas y hortalizas en dos partes iguales y señala las mitades (igual que en el ejemplo).



Si tengo dos peras. ¿Cuántas mitades puedo tener?



Respuesta: \_\_\_\_\_

Si tengo tres granadas. ¿Cuántas mitades puedo tener?



Respuesta: \_\_\_\_\_

Si tengo cuatro pimientos. ¿Cuántas mitades puedo tener?



Respuesta: \_\_\_\_\_

Si después de cortar naranjas, tengo 4 mitades. ¿Cuántas naranjas tenía? Haz el dibujo.

Respuesta: \_\_\_\_\_

Si después de cortar limones, tengo 10 mitades. ¿Cuántos limones tenía? Haz el dibujo.

Respuesta: \_\_\_\_\_

Busca y colorea sólo los objetos que están dentro del rectángulo:

