

LA RECETA DE VICKY



BUSCA EN LA SOPA DE LETRAS LOS NOMBRES DE LOS
INGREDIENTES CON LOS QUE VICKY HACE LOS ROLLOS DE ANÍS:

HUEVO

TOMATE

AZÚCAR

ACEITE

LEVADURA

HARINA

NARANJA

ANÍS



A	CEI	TE	PE	JOR	LA	SI	ME	CA	CE
TE	SA	MA	RO	RE	PE	SE	A	TO	LA
A	BE	CI	RE	MA	TE	TO	MA	ZU	PA
LLA	PE	PE	LE	VA	DU	RA	LE	I	CAR
MAN	TE	QUI	LLA	NA	O	TO	RO	A	O
CO	SA	TE	CE	RAN	CA	NO	LLA	NIS	RO
HA	RI	NA	LA	JA	TO	SI	HUE	VO	U
BE	E	FA	RO	ME	LI	LO	VE	TE	VI

Imagen: Wikipedia

Procedencia pictogramas: <http://www.arasaac.org/>

RESPONDE A ESTAS PREGUNTAS SOBRE LA RECETA DE VICKU,
(SEÑALA LA RESPUESTA CORRECTA)

1.- ¿QUÉ LE COCINA VICKY EN EL VIDEO?.

1. ROLLOS DE ANIS Y PASTELITOS DE CABELLO DE ÁNGEL
2. GAZPACHOS MANCHEGOS
3. TORTAS DE MANTECA

2.- SEÑALA LOS INGREDIENTES QUE UTILIZA FINA PARA HACER EL GAZPACHO.

SAL	LIMÓN	ANÍS
AZÚCAR	MANDARINA	HARINA
MANGO	MANTEQUILLA	NARANJA
LECHUGA	HUEVO	CHOCOLATE
VINAGRE	PEPINO	GALLETAS
ACEITE	GASEOSAS	AGUA

3.- ¿QUÉ MEZCLA VICKY PRIMERO?.

1. ACEITE, ZUMO DE NARANJA Y ANÍS
2. ACEITE Y SAL
3. ACEITE, LIMÓN Y ANÍS

4.- ¿QUÉ GASEOSAS (LEVADURA) HECHA PRIMERO?.

1. LAS ROJAS
2. LAS BLANCAS
3. LAS AZULES

5.- ¿SE HECHA LA HARINA DE GOLPE?.

1. PUES CLARO, PARA IR MÁS RÁPIDO
2. SI, Y MUY RÁPIDO
3. NO, SE PONE POCO A POCO

6.- ¿LOS ROLLOS SE PASAN PRIMERO POR...?

1. HUEVO Y LUEGO AZÚCAR
2. DA LO MISMO
3. POR AZÚCAR Y LUEGO POR NARANJA

7.- ¿HEMOS VISTO ALGUNA RECETA MÁS DE ROLLOS?

1. NO, NUNCA HEMOS HECHO RECETAS DULCES
2. SI, ROLLOS DE VINO CON FINA
3. SI, ROLLOS DE MOSTO

8.- ¿CÓMO HIZO VICKY EL CABELLO DE ÁNGEL?

1. CON UN ÁNGEL QUE VINO A VERLA Y SE CORTO EL PELO
2. CON UNA CALABAZA
3. CON UNA NARANJA

9.- ¿CÓMO HACE LOS PASTELITOS?

1. HACE UN CHURRO, MEDIO MANGO....
2. HACE UNA TORTITA Y LA RELLENA
3. HACE UN CORNETE

10.- ¿DÓNDE PIENSAS QUE HA COCIDO VICKY LOS ROLLOS?

1. EN EL HORNO
2. EN UNA SARTÉN
3. EN UNA OLLA

11.- DIBUJA EN UN FOLIO UNA PANADERÍA CON ROLLOS DE ANÍS, PASTELITOS DE CABELLO DE ÁNGEL, BARRAS DE PAN.... Y TODO LO QUE SE TE OCURRA Y CUANDO LO TERMINES....

¡¡¡HAZLE UN FOTO Y MANDALO AL GRUPO!!!