



Porrusalda

OSAGIAIAK

Bilatu azpian osagai bakoitza eta bere tokian jarri.

- OLIOA

- AZENARIOA

- TIPULA

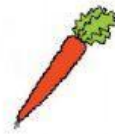
- PATATA

- PORRUA

- GATZA

- URA

- PIPE BELTZA

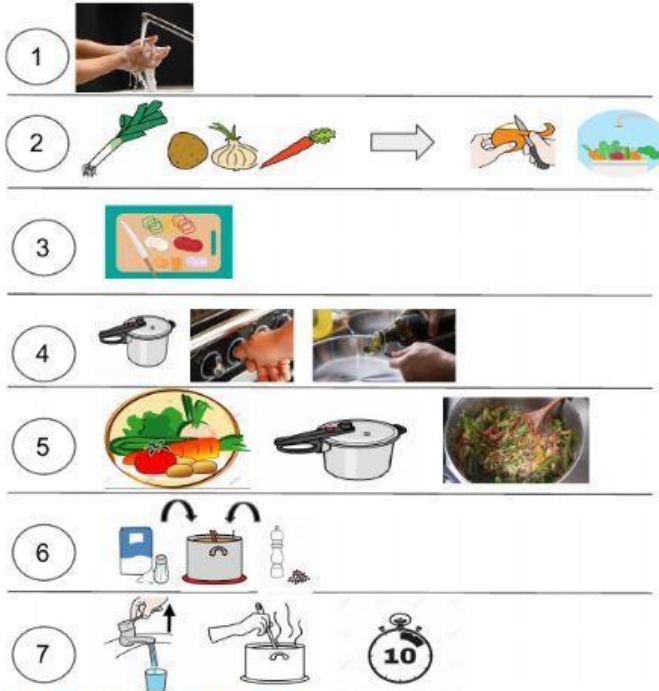


+s



PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin



LIVEWORKSHEETS

- ☐ PORRUA, PATATA, TIPULA ETA AZENARIOAK ZURITU ETA GARBITU.
- ☐ BARAZKIAK MOZTU.
- ☐ ELTZEA BEROTZEN JARRI ETA OLIOA BOTA.
- ☐ BARAZKIAK ELTZERA BOTA ETA SALTEATU.
- ☐ AZKENIK, URA BOTA ETA SUKALDATZEN UTZI 10 MINUTUZ.
- ☐ ESKUAK GARBITU.
- ☐ GATZA ETA PIPER BELTZA GEHITU.