

Els fogons de 5è



Practica

1. Completa l'esquema:

Les receptes de cuina ens expliquen com es preparen els plats de carn, de peix, de verdures, les postres... S'estructuren en els apartats següents:



2. Llegeix les instruccions per preparar aquest plat i escriu quins ingredients fan falta per elaborar-lo.

MACEDÒNIA ESPECIAL

Ingredients (per a 2 persones)

-
-
-
-
-



Elaboració:

1. Talla el meló per la meitat i treu-li les llavors.
2. Talla el plàtan, les maduixes i el kiwi en trossets petits.
3. Esprem la taronja.
4. Omple el meló amb els trossets de fruita i el suc de taronja.

Els fogons de 5è



Practica

3. Aquesta recepta ha perdut alguns ingredients i s'han barrejat les instruccions per preparar-la.
Completa els ingredients i ordena'n les instruccions.

PANELLETS DE COCO

Ingredients

- 100g _____
- 100g _____
- 100g _____
- 50 g de sucre
- 1 ou



Elaboració:

_____ Amassa els ingredients amb les mans fins que obtinguis una pasta lligada i homogènia.

_____ Aixafa la patata amb una forquilla.

_____ Bat l'ou.

_____ Estira la part superior de cada boleta amb els dits perquè agafi la forma com de volcà.

_____ Pinta la part superior dels panellets amb l'ou.

_____ Fes boletes amb la pasta de panellet de coco.

_____ Cou-los 20 minuts a 150 °C.

_____ Posa en un bol l'ametlla ratllada, la patata bullida, el coco ratllat i el sucre.

_____ Col·loca les boletes en una safata de forn coberta amb paper vegetal.

Els fogons de 5è



Practica

4. Escriu els passos de l'elaboració d'aquesta recepta de cuina. Afegeix-hi algun suggeriment de presentació del plat.

TRUITA DE FORMATGE

Ingredients per a 2 persones)

- 4 ous
- 2 talls de formatge
- sal
- 2 cullerades soperes d'oli

Elaboració:



1



2



3



4

Sugeriment:

5. Què has après fent aquestes activitats?

6. Com has treballat?

