

PASTÍS DE FRUITA

Ingredients:

- 150g de iogurt
- 3 got de farina
- 2 gots de sucre
- 2 culleres petites de llevat
- 500g de fruita (maduixes, préssec...)
- Sucre

Estris:

- Bol
- Safata per pastissos
- Batidora
- Forn
- Cullera

Procediment:

En primer lloc hem de batre les proteïnes amb escuma rígida. En segon lloc, hem de barrejar-ho tot amb els rovells, sucre, l'oli i iogurt. A continuació, hem de combinar-ho amb farina tamisada i pols de cocció i barrejar-ho tot.

Després hem de ficar la fruita per sobre del pastís, hem de posar el forn a prescalfar a 180oC i finalment hem de coure el pastís durant 50-40 minuts. Quan ja està fet, fica sucre glass i ja es pot servir.

1. Quin és l'últim pas del procediment que s'ha de realitzar?

- A - Coure el pastís durant 50 - 40 minuts.
- B - Ficar la fruita sobre el pastís.
- C - Posar sucre glass per sobre.
- D - Batre les proteïnes amb escuma rígida.

2. Quina de les següents frases és correcta?

- A – Abans de prescalfar el forn s'ha de ficar la fruita per sobre el pastís.
- B – Primer es posa el sucre glass i després es barreja tot amb els rovells, sucre i oli.
- C – Abans de batre les proteïnes s'ha de posar a coure el pastís.
- D – Primer posem la fruita per sobre el pastís i després hem de batre les proteïnes.

DONUTS CASOLANS

Ingredients:

- 1 ou
- 25 grams de mantega
- 3 tasses de farina
- 3 culleres de sucre
- 3 culleres de llevat
- 1 tassa de llet
- Per fer la cobertura: Sucre glass, formatge, Philadelphia i xocolata
- Oli per fregir

Estris:

- Bol
- 1 Cullera
- Fregidora
- 1 tassa o motlle rodó: un gran i un altre petit

Procediment:

Un cop la massa estigui estesa, farem la forma del donut amb el got i farem la forma rodona. Per fer el centre hem d'agafar un tap de una ampolla o de un cartró de llet.

Per acabar tenim que esperar que l'oli estigui calent i dur-les a fregir fins que estiguin daurades. I ja estaran llestos per posar-les el glajejat o la xocolata.

iiiiii Bon profit!!!



3. Com és fa el forat dels donuts casolans?

- A – Fas un xurro i juntes les puntes, de manera que queda buit al mig.
- B – Amb el tap d'una ampolla.
- C – Amb el tap d'un cartró de llet.
- D – La B i la C són correctes.

4. Quins estris es necessiten per realitzar els donuts casolans?

- A – Bol, cullera, forn i una tassa o motlle rodó.
- B – Bol, cullera i una tassa.
- C – Cullera, forn i una tassa o motlle rodó.
- D – Bol, cullera i una tassa o motlle rodó (un gran i un petit).

TALLARINES A LA CARBONARA

Ingredients

- Tallarines
- Nata per cuinar
- 2 ous
- Formatge ratllat
- Sal, oli i pebre negre.
- Bacon a trossos petits

Estris

- 1 cassola
- 1 recipient per fer la salsa
- 1 forquilla i 1 cullera de fusta
- 1 colador
- 1 paella

Procediment

En primer lloc, fiquem en una cassola aigua, sal i oli, i esperem a que bulli. Quan comença a bullir tirem els tallarines, els fem bullir durant 10 minuts i els aboquem al colador per a que marxi l'aigua.

A continuació, fiquem en una paella una mica d'oli i anem coïen el bacon. Mentre anirem preparant la salsa.

Per preparar la salsa ficarem en un recipient el rovell de 2 ous, la nata per cuinar, una mica de sal, pebre negre, formatge ratllat i remenem. Llavors, aboquem la salsa a la paella amb el bacon i ho removem durant 2 minuts a foc molt lent per a que el formatge ratllat es vagui desfent.

Finalment, ho aboquem tot a la cassola i ho remenem i ja està el plat llest per a menjar.



BON PROFIT!!!

5. Quins d'aquests estris no es necessita?

- A – Colador
- B – Ganivet
- C – Cassola
- D – Paella

6. En quin moment es posa el bacon?

- A – Abans de fer bullir les tallarines.
- B – Després de posar oli en una paella.
- C – Després de preparar la salsa.
- D – Abans de que el formatge es desfasi.

TIRAMISÚ

Ingredients:

- 100 g de sucre
- 24 melindros
- 100 g de cacau en pols
- 200 ml de cafè exprés
- 3 ous
- un raig de licor (amaretto)
- 300 ml de nata líquida
- 250 g de formatge mascarpone

Estris:

- tres bols grans
- batidora
- cullera
- safata de vidre
- motlle

Procediment:

D'entrada agafarem la nata , molt freda i la muntem amb 50g de sucre fins que ens quedi compacta.

En segon lloc agafem els ous i separem les clares dels rovells , muntem les clares a punt de neu, barregem els rovells amb el formatge mascarpone amb un cullerot i sense batre-ho hi afegim la resta del sucre .

En tercer lloc , en un recipient a part barregem tots els ingredients: els rovells, les clares i la nata fins aconseguir una consistència de crema. A part, dissolem en el cafè calent 30 g de cacau i el licor.

I per acabar, mullem lleugerament els melindros amb el cafè i els col·loquem en el fons d'un motlle. Aboquem la meitat de la crema sobre els melindros. Posem una altra capa de melindros igualment amarats de cafè i ho col·loquem a sobre la resta de la crema. Ho posem a la nevera com a mínim 6 h. A l'hora de servir-lo, tenim que empolsar-ho per sobre amb la resta del cacau.

Bon Appetit!UwU

7. Quin ingredient no necessitem per fer el tiramisú?

- A – Cafè
- B – Farina
- C – Ous
- D – Sucre

8. Explica el procés de la recepta del tiramisú des de que es barregen tots els ingredients (rovells, clares i nata). Què s'ha de fer després d'aquest pas?

PAELLA DE CARN

Ingredients:

- Arròs
- Tomata
- ½ Pebrot verd
- ½ Pebrot Vermell
- 1 ceba
- Carn (Al gust)
- Sal (Al gust)
- Oli
- 1L Caldo de carn

Estris:

- Una paella
- Un túrmix
- Una Cullera



Procediment:

En primer lloc s'ha de posar oli a la paella, després s'afegeix la carn i mentre es fa, aprofita per pelar el pebrot Vermell i treure-li les llavors.

Seguidament es talla els pebrots i la ceba neta a trossos. Es pot triturar o també posar-lo directament així. A continuació quan la carn estigui feta s'ha d'afegir el tomàquet els pebrots i la ceba i barrejar-lo tot. Sofregir tot plegat i ficar el arròs i barrejar-lo, Acte seguit, tens que ficar el caldo. S'ha d'anar vigilant que l'arròs no es pegui i per evitar-ho s'ha d'anar donant voltes. Quan l'arròs estigui casi fet, que estigui tou però no fet del tot, apaguem el foc.

Per finalitzar, es tapa la paellera amb un drap net i es deixa reposar una estona perquè l'arròs s'acabi de fer del tot.

Espero que us agradi la meva recepta.



9. Quina de les següents frases és certa?

- A – Primer es posa l'oli a la paella i després s'afegeix la carn.
- B – Quan la carn estigui feta s'ha d'afegir el tomàquet, el pebrot i la ceba.
- C – Quan l'arròs estigui casi fet, apaguem el foc.
- D – Totes les anteriors són correctes.

10. Quin és l'últim pas que s'ha de fer a la recepta de la paella de carn? Per què?

RECEPTA PIZZA CASOLANA

Ingredients:

- 1 kg de farina
- llevat
- oli
- aigua
- sal
- puré de tomàquet
- pernil
- mozzarella

Estris:

- Safata
- Bol

Procediment:

En primer lloc posem farina amb el llevat, oli, aigua a un bol. Amassem fins que tot quedi unit. En segon lloc deixem reposar la massa aproximadament 1h tapada amb una tovallola. A continuació traiem la massa del bol i comencem a tallar la massa, per fer aproximadament 5 pizzas.

A la safata fiquem oli perquè no s'enganxi. Ara fiquem la massa i la fiquem amb la forma de la safata. Quan ja tenim la massa ficada al damunt fiquem el puré de tomàquet i l'expandim per tota la massa. Fiquem la mozzarella i les tires de pernil. Per últim, fiquem la pizza al forn

Bon profit!



11. Què s'ha de fer just abans de posar la mozzarella?

- A – Posar la pizza al forn.
- B – Posar el puré de tomàquet.
- C – Posar oli.
- D – Tallar la massa.

12. Per què s'ha de posar oli a la safata?

- A – Perquè sinó, no es fa tant bé.
- B – Perquè sempre es posa oli.
- C – Perquè no s'enganxi.
- D – Perquè tingui més bon gust.

CANELONES

Ingredientes:

Para los canelones:

- 8 placas de canelón
- 250 g de carne picada de cerdo
- media cebolla
- 1 copa de vino blanco o media copa de brandy
- salsa de tomate
- queso rallado
- sal, pimienta y aceite

Para la bechamel:

- medio litro de leche
- una nuez de mantequilla
- una cucharada sopera de harina
- aceite, sal, pimienta y nuez moscada

Utensilios:

- una sartén
- un cazo
- una bandeja

Procedimiento:

Primero en una sartén ponemos un poco de aceite de oliva, a continuación, le añadimos la carne picada, un poco de sal, un poco de pimienta, y dejaremos que se sofría ligeramente.

Cuando veamos que la carne ya está bien doradita, le añadimos media cebolla picada, y mezclamos un poco. Seguidamente le añadimos la media copa de brandy, seguimos mezclando añadiéndole medio vaso de agua para que no se seque, y lo tapamos hasta que el agua se evapore. Cuando veamos que salen burbujitas retiramos la sartén para poder preparar la bechamel.

En un cazo colocamos la nuez de mantequilla, añadimos un chorrito de aceite y dejamos que se deshaga la mantequilla. Cuando veamos que esta deshecha la mantequilla añadimos una cucharada sopera de harina y removemos hasta que se tueste la harina. Una vez la harina ya esté bien tostada la sazonamos con un poco de nuez rayada, pimienta y sal. Sin dejar de remover ponemos la leche hasta que esté bien espesa. Ahora añadimos la carne picada y seis cucharadas de bechamel.



Para finalizar, con una cuchara rellenamos los tubitos con la carne picada, los colocamos en una bandeja y con la bechamel que nos ha sobrado se la añadimos por encima a los canelones. También podemos poner queso rallado por encima de los canelones y la bechamel.

Por último, metemos la bandeja al horno entre unos 25 y 30 minutos. Y listo para comer.

13. Quin ingredient es necessita per fer la beixamel dels canelons?

A – Carn picada

B – Llet

C – Vi blanc

D – Formatge

14. A la recepta dels canelons quins passos falten per fer quan la farina ja està torrada?

15. Quina recepta t'ha agradat més? Per què?

16. T'ha agradat fer una comprensió lectora amb textos dels teus companys i companyes?

A – Sí, i en vull fer més.

B – Sí.

C – No, prefereixo llegir altres textos.

D – Sí, però prefereixo llegir altres textos.