

1) Relaciona cada utensilio co alimento máis axeitado:

cullerón	ovos
escumadeira	auga
batedor	sopa
espremedor	pan
xerra	patacas fritidas
torradora	laranxas

2) Relaciona cada utensilio ou electrodoméstico co verbo máis axeitado:

tixola	arrefriar
coitelo	enxugar
neveira	fritir
forno	fregar
pano	cortar
vertedoiro	asar

3) Completa coa palabra simple que corresponda e forma palabras compostas:

centos	mar	ventos
manchas	sol	louza

lava _____	dous _____	xira _____
papa _____	quita _____	auga _____

4) Pon o ou a diante dos seguintes nomes:

___ molde ___ preparación ___ sal ___ amizade
___ xerra ___ azucre ___ culler ___ restaurante

5) Forma o feminino:

panadeiro – _____ repartidor – _____
padriño – _____ galo – _____

6) Pon as comas, os puntos e os dous puntos que faltan:

- Para facer unha ensalada só necesito leituga tomate cebola sal aceite e vinagre
- O cociñeiro deixouno moi claro «Despois de preparar calquera prato hai que limpar»
- Nota importante para todo o alumnado
- O vindeiro luns día 1 de outubro comezan as actividades extraescolares
- Meu pai déixame axudarlle na cociña pero non quere que me achegue ao forno

7) Le atentamente a seguinte receita e resolve as cuestións que se formulan:

Segunda sobremesa cómoda

Bonequiños de neve

QUE SE PRECISA?

- Chocolate negro.
- Chocolate branco.
- Moldes.

COMO SE FAI?

- 1) Preparade uns moldes que teñan a figura de bonequiños de neve.
- 2) Desfacede moito chocolate branco nunha pota e quentádeo.
- 3) Removede o chocolate cunha culler de pau no sentido das agullas do reloxo, pero ao revés.
- 4) Cando vexades burbullas no chocolate, parade de marealo e deixádeo repousar uns segundos.
- 5) Botade o chocolate nos moldes con moito coidado. Insisto: con moito coidado. O chocolate quente, como o seu propio nome indica, queima.
- 6) Cando estea case frío, sacádeo dunha vez dos moldes.
- 7) Co chocolate negro, ben amasado entre os dedos, podedes facerlle ao boneco ollos, nariz, boca, gorro, bufanda ou patíns de xeo. En fin, o que se vos ocorra.
- 8) Se vos deixan na casa, limpade os dedos coa lingua para aproveitar ben o chocolate que queda.

Paula Carballeira: *Correo urxente*, Ed. Rodeira (adapt.).

a) Cal é o ingrediente principal desta receita? Escribe só unha palabra:

b) Que utensilios de cociña se precisan para preparala? Elix:

Pota

rolo de amasar

Reloxo

tixola

moldes

culler de pau