Escucha el audio y selecciona las opciones correctas.

¿Qué van a cocinar?

una tarta de galletas y dulce de leche

galletas caseras con pedacitos de chocolate (o cookies)

un bizcocho de yogurt

rollos de canela

bizcocho de zanahoria con cobertura de chocolate

brownie de chocolate con nueces

galletas de mantequilla con mermelada de fresa

pan relleno

¿Qué ingredientes necesitarán?

aceite

azúcar

yogurt

harina

levadura

huevos

chocolate en polvo

mix de frutos secos (nueces, castañas, almendras, alvellanas...)

mantequilla

leche condensada

chocolate para postres

canela en polvo o canela en rama

leche

mermelada de fresa

LIVEWORKSHEETS

Situación: Una madre y un hijo se encuentran en la cocina y deciden hacer un bizcocho. La madre le enseña al niño cómo hacerlo.

Hijo: ¡Hola, mamá! ¿Qué es lo que estás haciendo? ¿Se te puede ayudar?

Madre: Pues, mira, estaba a punto de comenzar para hacer un bizcocho. Oye, si quieres ¡me puedes ayudar!

Hijo: ¡Ah! sí, claro, claro, ¿qué voy haciendo? ¿Saco las cosas de la nevera, del armario o... qué es lo que hago?

Madre: Pues, mira, te voy a explicar primero cuales son los ingredientes, porque así tu me puedes ayudar con más conocimiento. Mira, necesitamos por un lado el aceite, que está en el armarito encima del fogón, necesitamos también yogurt, que ya sabes dónde está... ¡en el frigo! Me tienes que dar también la harina. La harina está en el armario debajo del microondas, tienes que coger también azúcar, el azúcar ya sabes dónde está en el armarito al lado del frigorífico y luego huevos, que como sabes están en el frigo, además busca la levadura.

Hijo: Y eso de la levadura, ¿qué es? ¿Y para qué sirve?

Madre: Pues, mira, la levadura son como unos polvitos mágicos que se utilizan para que el bizcocho suba y tenga volumen y así queda más bonito, además que luego está más rico, ahora se utilizan unos polvitos artificiales que se compran directamente en las tiendas pero antiguamente se utilizaban unos polvitos naturales que le daban muy buen sabor a los bizcochos y además son los que utilizan los panaderos para hacer el pan.

Hijo: Ah!

Madre: Vamos a coger un bol y vamos a ir echando los diferentes ingredientes, a ver, rompe tres huevos y los echas, ahora el yogurt, medio vasito de aceite, a ver... ¿lo has echado ya?

Hijo: Sí, sí, mamá.

Madre: ¿Sí? Vale, venga, coge la harina que ahora tenemos que echar dos vasos de harina en el bol. ¡Venga va!

Hijo: Sí, ya está.

Madre: Muy bien, y por último el azúcar que tenemos que añadir, dos vasos y medio de azúcar para que quede bien dulce y esté rico.

Hijo: ¡Mamá se te olvida lo de los polvitos mágicos! ¿Todo esto hay que batirlo?

Madre: Claro, claro. ¡Ay! Muchas gracias, se nos olvidaba lo más importante. A ver, efectivamente, tenemos que batirlo, mezclarlo bien.

Hijo: ¿Lo puedo hacer yo?

Madre: Sí, sí, sí, sí pero vamos a hacerlo con la batidora que es más efectivo y se hace más rápido, yo mientras voy a encender el horno para que se vaya calentando.

LIVEWORKSHEETS

Hijo: Oye, mamá, ya lo he batido, ¿está el horno ya listo?

Madre: No, no, no hay que esperar un poquito más a que se caliente, mientras, vamos a preparar el molde que es donde vamos a meter todos los ingredientes una vez que los hemos mezclado y también lo tenemos que untar con mantequilla para que luego sea más fácil sacar el bizcocho.

Hijo: Yo lo hago, yo lo hago. Oye mamá, ya he untado el molde con la mantequilla, ¿echo lo que teníamos en el bol con una cuchara de palo en el molde?

Madre: Sí, perfecto, además la cuchara de palo es muy útil en estos casos porque no estropea el recipiente.

Hijo: ¿Cuánto tiempo tiene que estar en el horno?

Madre: Pues aproximadamente unos 20 minutos pero luego cuando lo saquemos no nos lo podemos comer inmediatamente. Habrá que esperar por lo menos cuatro horas.

Hijo: Claro, claro sí es que... frío estará más bueno. Oye, mamá, yo ya he terminado me voy a jugar a mi cuarto.

Madre: Tssss espera, espera, espera que ahora queda la parte más importante y la más divertida, ¡seguro! Tenemos que limpiar todos los cacharros que hemos utilizado, ¡qué esto no se limpia solo! Así que, venga, ayúdame a fregar...

Hijo: Jo, mamá, nooo...

#1. - Indica que frase de las siguientes no significa lo mismo que la frase de la conversación "¿Se te puede ayudar?"

¿Te puedo ayudar?

¿Te puedo echar una mano?

¿Se te puede esperar?

#2. - La madre utiliza la levadura natural.

Es incorrecto, decide no utilizar levadura.

Es incorrecto, utiliza levadura artificial.

Es correcto, utiliza la misma levadura que los panaderos.

#3. -¿Por qué en la frase "rompe tres huevos y los echas" no escribe echas con h?

Porque se han equivocado.

Se podrían haber utilizado cualquiera de las dos indistintamente.

Porque en este caso viene del verbo echar no del verbo hacer.

LIVEWORKSHEETS

#4. -¿En qué momento la madre está utilizando una ironía?

La madre no utiliza ironías.

En la frase "queda la parte más importante y más divertida".

En la frase "se nos olvidaba lo más importante, a ver, efectivamente, tenemos que batirlo".

#5. - ¿Qué es una cuchara de palo?

Una cuchara pintada de marrón.

Una cuchara muy alargada.

Un cuchara de madera.

#6. - ¿Por qué decide la madre encender el horno?

Porque no tiene otra cosa que hacer.

Para que se vaya calentando.

La madre no decide encender el horno.

#7. - ¿Qué frase es incorrecta?

Hay que fregar todos los utensilios que se han usado.

Tenemos que limpiar todos los cacharros que hemos utilizado.

Tenemos que lavar los paños que hemos manchado.

#8. - ¿Por qué han decidido untar el molde con mantequilla?

Porque la mantequilla le da un sabor muy bueno.

Porque a la madre le encanta la mantequilla.

Para que no se pegue el bizcocho al molde.

#9. - ¿Qué ha querido decir el niño cuando ha dicho ¡jo...!?

Nada, es un niño y se ha equivocado a hablar.

Es un tipo de protesta que utilizan los niños.

Ninguna de las dos es cierta.

LIVEWORKSHEETS