

# REVISTA DIGITAL

## CEIP REI EN JAUME

Nº5 -3R TRIMESTRE 2024-2025

### MANJARES DEL MUNDO



Este tercer y último trimestre se ha dirigido a la temática de los platos típicos de cada país.

Hemos trabajado todo el curso entorno a los países, lema de este curso, que ya se acaba.

El alumnado ha ido conociendo diferentes aspectos de los países de cada clase, e interiorizando saberes sobre ello.

Ahora os presentan el trabajo que han realizado sobre platos o alimentos. Seguro que podéis encontrar alguna receta y ponerla en práctica este verano.

¡Esperamos que os guste!

REINO UNIDO

# ÍNDICE

**INF2 y 3 - Alimentos de Kenia.**

**INF4 - Ladoos de Coco de India.**

**INF5 - Alimentos de Franceses.**

**1º - Alimentos de Argentina.**

**2º - Frijoles con queso de México.**

**3º - Alimentos de Japón.**

**4ºA - Un viaje de sabor a Brasil.**

**4ºB - El menú del Faraón de Egipto.**

**5º - Porque la comida italiana es deliciosa.**

**6º - El debate de la comida de Reino Unido.**

# TALLER DE FAMILIAS

CLASE 2-3 AÑOS

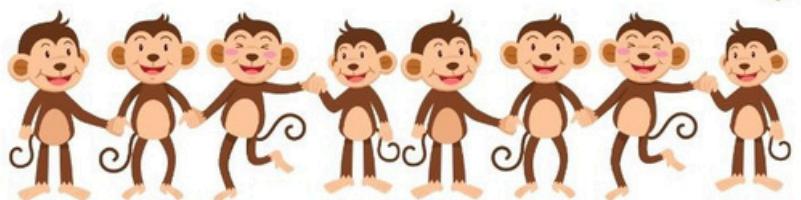


## ALIMENTOS DE KENIA

Este trimestre hemos conocido las frutas tropicales típicas de Kenia. Con ayuda de las familias, hicimos brochetas de frutas como ejemplo de merienda saludable.



# MUCHAS GRACIAS



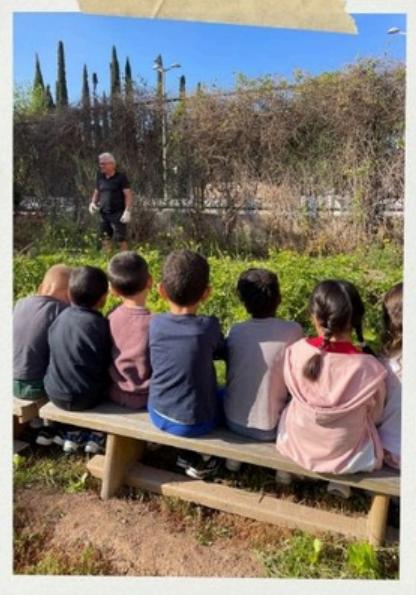
La clase de 4 años cocina...

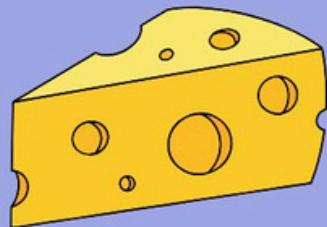
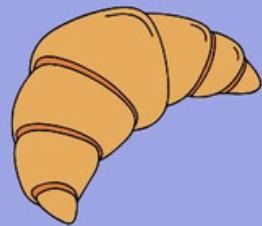
# LADOOS DE COCO

Los ladoos (o ladoos) son unos dulces tradicionales muy populares en la India. Suelen prepararse durante festivales, celebraciones y ocasiones especiales, y gustan tanto a niños/as como a mayores! Son bolitas dulces que se elaboran con ingredientes sencillos como harina, azúcar, coco, frutos secos o leche condensada, y cada región de la India tiene su propia versión.

En clase hemos adaptado la receta, ya que hemos hecho los ladoos con puré de patata cocida (aprovechando así el alimento de nuestro huerto escolar) y coco rallado, endulzados con un poquito de leche condensada.





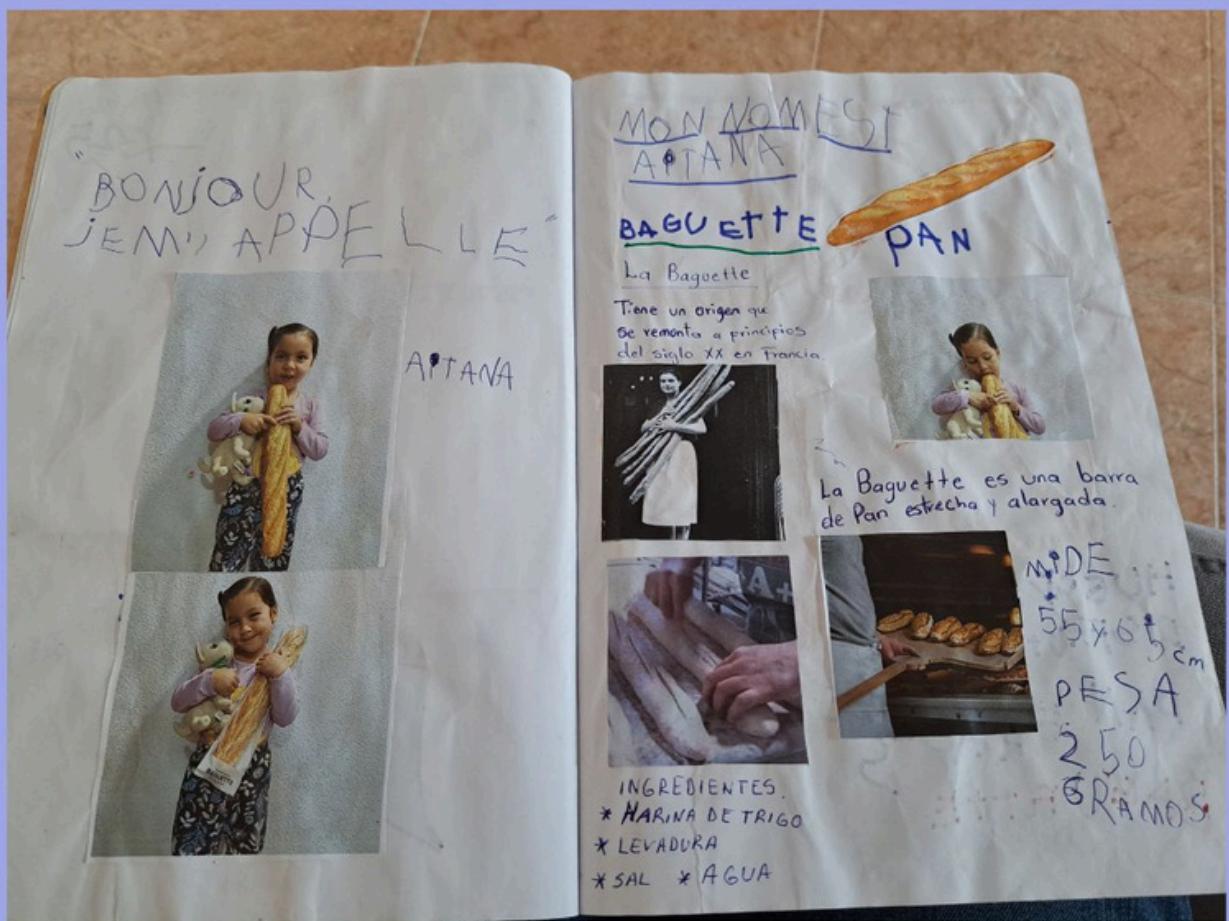
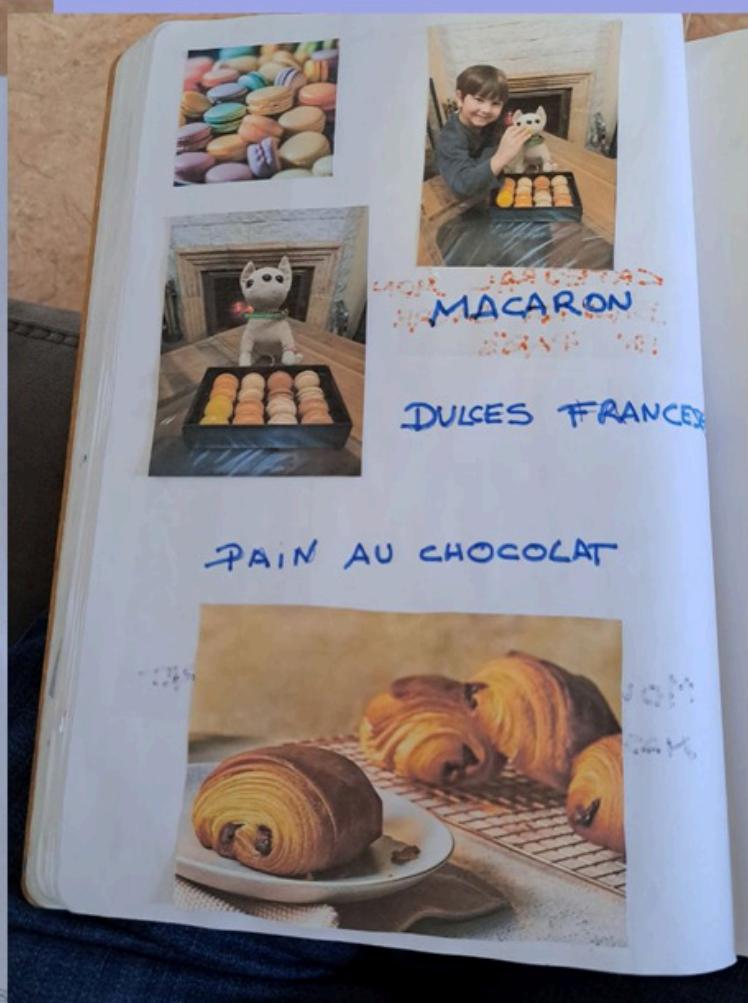


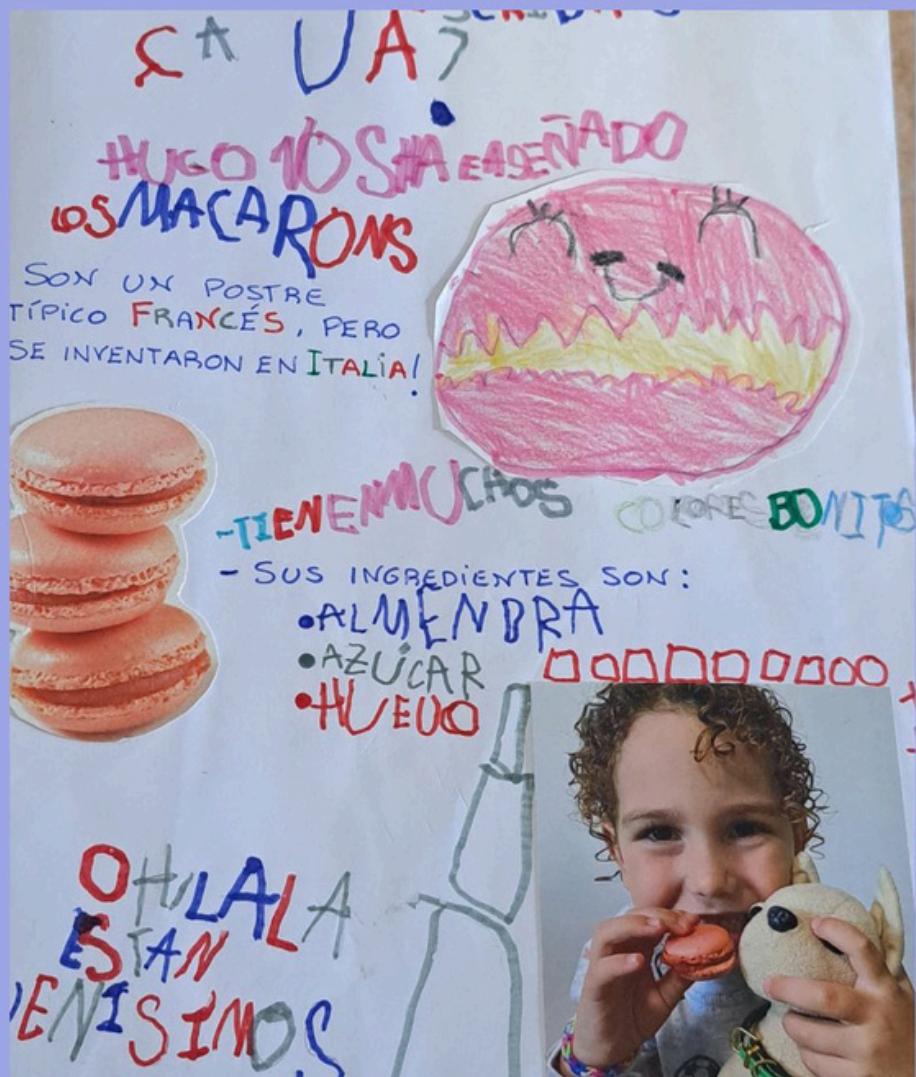
# ALIMENTOS FRANCESSES

LAS NIÑAS Y NIÑOS DE LA CLASE DE 5 AÑOS INFANTIL, JUNTO CON NUESTRAS FAMILIAS Y NUESTRA MASCOTA, HEMOS INVESTIGADO DIVERSOS ASPECTOS DE FRANCIA CON LA ACTIVIDAD DEL **LIBRO VIAJERO**.

OS COMPARTIMOS UNA MUESTRA DE LO RELACIONADO CON LA ALIMENTACIÓN, ESPERAMOS QUE OS GUSTE.







# Querido diario:

En nuestro gran viaje a Argentina, te queremos contar qué comidas tan buenas probamos cada día:

## DÍA 1 (MARTÍN, PAULA, NINA Y VERA)

Lo que más nos gusta es el dulce, así que decidimos merendar bolitas de fraile, tortitas negras, alfajores y cañoncitos de dulce de leche.

## DÍA 2 (NAYRA, ARIEL, SOUHAIB, ELISABETH)

Fuimos a comer a un restaurante donde nos sirvieron: picada argentina, chinchulines, choripán y empanadas.

## DÍA 3 (FÁTIMA, ROCÍO, YERAY, ISRA Y ABDELJALILE)

Fuimos a comer a un restaurante donde nos sirvieron: picada argentina, chinchulines, choripán y empanadas. Y de postre, chocotorta.

## DÍA 4 (CARLA, AMAYA, VAROLINA, MIGUEL Y ALAN)

Hemos conocido a Maca y a Juan y nos han invitado en su casa a tomar mate. ¡Estaba riquísimo!

## DÍA 5 (CLASE DE 1º)

No nos podíamos ir de Argentina sin comernos todos un buen asado argentino. ¡LO HEMOS PASADO GENIAL Y NOS HEMOS PUESTO LAS BOTAS!

# FRIJOLES CON QUESO



1°

Calienta la sartén con un poquito de aceite.

2°

Pon una tortilla de maíz en la sartén y caliéntala por unos segundos.

3°

Unta frijoles refritos sobre la tortilla de maíz con una cuchara.

4°

Agrega queso rallado encima de los frijoles.

5°

Dobra la tortilla como un taco.

6°

Repite con las demás tortillas.

7°

Sirve los tacos en un plato y...  
¡LISTO PARA COMER!

# ¿TE GUSTA LA COMIDA JAPONESA?



Sushi



Takoyaki

A algunas personas de tercero nos encanta la comida japonesa.



Okonomiyaki

Por ejemplo, el sushi nos gusta porque tiene combinaciones muy buenas, pero hay gente a la que no le gusta el pescado crudo.



Castella



Mochi

El ramen está muy sabroso, tiene carne, huevo... Sin embargo, sigue habiendo gente que no le gusta porque a veces lleva algas.



Ramen

Por último, el mochi es el postre favorito de tercero porque tiene azúcar y por su aspecto, pero aún no lo hemos probado.

¿ Y vosotros qué opináis de la comida japonesa ?



# “Un viaje de sabor a Brasil”

## Personajes:

**Luna:** Curiosa, le encanta viajar y conocer culturas.

**Mateo:** Aficionado a la cocina, siempre quiere probar nuevos platos.

**Abuela Rosa:** Brasileña, amable y muy sabia.

**Narrador:** Presenta la escena y da contexto.

## Escena única: En la cocina de Abuela Rosa

*(Luz tenue. Luna y Mateo están sentados en la cocina con una gran olla en el centro. Huele delicioso. Entra el narrador por un lateral.)*

### **Narrador:**

En un pequeño pueblo, dos amigos muy curiosos visitan a la abuela Rosa, que ha prometido prepararles un plato típico de su país natal: Brasil. ¿Están listos para un viaje de sabor?

*(Narrador se retira. Entra Abuela Rosa, sonriente, con una cuchara de madera en la mano.)*

### **Abuela Rosa:**

¡Bem-vindos, meus amores! Hoy les preparé algo muy especial... ¡feijoada!

### **Mateo (entusiasmado):**

¿Feijoada? ¡Suena sabroso! ¿Qué es?

### **Luna (curiosa):**

¿Tiene algo que ver con frijoles?

**Abuela Rosa (riendo):**

¡Muito bem, Luna! La feijoada es un guiso de frijoles negros con carne. Se cocina a fuego lento con chorizo, costillas, y otras delicias. Es uno de los platos más tradicionales de Brasil.

**Mateo:**

¡Mmm! ¿Y se come solo?

**Abuela Rosa:**

¡No, no! Se sirve con arroz blanco, farofa (harina de yuca tostada), y rodajas de naranja para ayudar con la digestión.

**Luna (sorprendida):**

¡Con naranja! Qué curioso.

**Abuela Rosa:**

Cada región de Brasil le pone su toque especial. En Río de Janeiro, por ejemplo, es el plato típico de los sábados.

**Mateo:**

¡Yo quiero aprender a cocinarla!

**Abuela Rosa (riendo):**

¡Entonces tendrás que venir todos los sábados!

*(Todos ríen. Abuela Rosa sirve un poco de feijoada en platos. Luna y Mateo prueban y sonríen.)*

**Luna:**

¡Deliciosa! Es como un abrazo en forma de comida.

**Mateo:**

¡Gracias, Abuela Rosa! Hoy viajamos a Brasil sin movernos de esta cocina.

**Narrador (entra y cierra la escena):**

Y así, con un plato lleno de historia y sabor, los amigos aprendieron que la comida también cuenta historias... especialmente cuando viene del corazón.



## EL MENÚ DE FARAOÓN

### Personajes:

**Cocinero:** Es un hombre amable y sabio que sabe preparar deliciosos platillos egipcios.

**Ramsés:** El hijo joven del faraón, lleno de energía y ganas de aprender.

**Cleopatra:** La reina elegante y curiosa, siempre interesada en aprender cosas nuevas.

**Faraón:** El rey poderoso y sabio de Egipto.

### Escena única: En la cocina de faraón.

**Narrador:** En una cocina alegre de El Cairo, el cocinero de faraón prepara algo especial para su hijo pequeño, Ramsés, Cleopatra y el propio faraón.

**Cocinero:** ¡Hoy comemos koshari, la comida favorita de Egipto!

**Ramsés:** ¿Ko... qué?

**Cleopatra:** ¡Koshari! ¡Es un plato típico de Egipto!

**Faraón:** Es un plato con muchas cosas sabrosas. Lleva arroz blanco, lentejas negras y macarrones.

**Ramsés:** ¿Pasta con arroz? ¡Qué raro!

**Cocinero:** También garbanzos cocidos y cebolla frita bien doradita.

**Ramsés:** ¡Eso suena mejor!

**Faraón:** Y no olvides la salsa de tomate con ajo y un poquito de vinagre.

**Ramsés:** ¿Puedo ayudar? ¡Quiero ser un gran chef como tú!

# Critica argumentativa

¿Por qué la comida italiana es deliciosa y especial?



La comida italiana es muy famosa en todo el mundo porque tiene sabores únicos y muy ricos. Según el chef y escritor Jamie Oliver, la cocina italiana destaca por usar ingredientes frescos y sencillos que hacen que los platos sean muy sabrosos. Por ejemplo, la pizza y la pasta son dos de los platos más conocidos y queridos por niños y adultos.

La pizza, que fue inventada en Nápoles, tiene una base crujiente, queso derretido y diferentes ingredientes como: tomate, jamón o champiñones. La chef italiana Lidia Bastianich dice que la pizza es un plato que une a las familias y amigos, porque todos disfrutan compartiendo una buena pizza.



Por otro lado, la pasta también es muy popular. Se puede preparar con muchas salsas diferentes, como: la salsa de tomate o la salsa de queso.

La escritora y experta en comida italiana, Marcella Hazan, explica que la pasta es un alimento muy versátil y nutritivo si se combina con ingredientes saludables.



Además, la comida italiana no solo es deliciosa, sino que también puede ser saludable si se come con moderación. La chef Jamie Oliver menciona que, en Italia, usan ingredientes naturales y frescos, como: verduras, aceite de oliva y queso, que son buenos para nuestro organismo.

Por todas estas razones, la comida italiana es una de las favoritas en todo el mundo. Nos encanta porque tiene sabores increíbles, es divertida de comer y nos ayuda a aprender sobre otra cultura. Como dice el chef Jamie Oliver: «¡la comida italiana nos invita a disfrutar y a compartir momentos especiales con las personas que queremos!»

# EL DEBATE

Sexto ha estado debatiendo sobre que comida es más saludable del Reino Unido. ¿Será el fish and chips, el roast beef o el desayuno inglés?.

Un debate de comidas donde los participantes defienden o critican alimentos, analizando su sabor, valor nutricional, historia y popularidad.



## ¿Qué es un DEBATE?

Una conversación estructurada en la que se presentan diferentes puntos de vista sobre un tema.

### PARTES DE UN DEBATE

INTRODUCCIÓN	ARGUMENTACIÓN	REFUTACIÓN	CONCLUSIÓN
 Presentar el tema	 Exposición de las razones a favor o en contra	 Rebatar los puntos del otro equipo	 Resumen de las ideas clave

### REGLAS DE UN DEBATE

 ESCUCHAR CON RESPETO	 HABLAR CLARO Y CON ARGUMENTOS
 NO INTERRUMPIR	 NO DESCALIFICAR A LOS DEMÁS



**¡FELICES  
VACACIONES!**