

Activitat EPBi10

Activitat Fer una recepta

Materials

Instruccions de la recepta i els ingredients corresponents.

Paper i llapis, colors

Per a valencià: annex 1

Per a anglés: annex 2 (vore també pàgina web on es poden trobar moltes recptes)

Objectiu

Llegir instruccions senzilles i seguir els passos que s'assenyalen per a fer una recepta.

Nivell: 3r, 4t, 5é i 6é.

Secció del PEL:

- Biografia lingüística:
 - Llegir, descriptor 5 i 7, pàg. 14. *Jo també sé*, descriptor 3, pàg. 15.
 - Parlar, descriptor 4, pàg. 17.
 - Conversar, descriptor 8, pàg. 18.
 - Escriure, *Jo també sé*, descriptor 5 i 6, pàg. 21.
- Passaport. Nivells del Marc Europeu Comú de Referència:
 - *Escollar*. B1 en L1-L2. A2 en LE.
 - *Llegir*. B1 en L1-L2. A2 en LE.
 - *Parlar*. B1 en L1-L2. A1- A2 en LE.
 - *Conversar*. B1 en L1-L2. A1 en LE.
 - *Escriure*. A2 en L1-L2. A1 en LE.

Procediment

- Convé que ja hagen treballat receptes en L1-L2 abans de fer-les en anglés.
- En L1-L2 es millor que demanen receptes a casa que no necessiten foc per fer-se.
- Els repartirem un model de recepta perquè vegem com s'escriu el text. Cada grup prepararà una recepta i farem un berenar per degustar els plats.
- Cada grup explicarà a la resta el proceés d'elaboració.
- En anglés, es repartix la recepta que hem preparat i, amb l'ajuda de diccionaris, han de descobrir com es fa. Poden afegir més dibuixos per clarificar el procés. Després, un grup explicarà a un altre com preparar la recepta.

Pastissó de taronja

- * 120 gr. de farina forta,
- * un pessiguet de sal,
- * 120 gr. de mantega de vaca,
- * 120 gr. de sucre,
- * dos ous no massa batuts;
- * una bona taronja, si pot ser navel.

Batrem la mantega i el sucre, fent una crema suau; afegirem a poc a poc els ous, la farina, la sal i la ratlladura de lapell de la taronja, i ho abocarem, ben pastat, a una bescuitera metal·lica prèviament untada per dins amb sagí o mantega. La ficarem al forn, no fort, on es courà durant una mitja hora o menys.

Farem a banda una crema amb 120 gr., de mantega de vaca, 200 o 250 gr. de sucre en pols, ben fi, batent-ho bé fins aconseguir una crema molt lleugera. Abans de posar tot el sucre hi afegirem un mig gotet de suc de taronja, sense deixar de batre.

Tret el bescuit del forn, i gelat, el tallarem horitzontalment pel mig farcint-lo amb una capa de crema. Amb la crema restant, el cararempels costats i dalt procurant deixar una superfície no llisa sinó rugosa. Ho decorarem amb llesquetes de taronja confitada, sucosa.

ANNEX 2

<http://www.abc.net.au/children/play/make/recipes/default.htm>



Baking



Just for Fun



Snacks and Sweets

Banana Bumpy

Ingredients

- 2 bananas
- 2 cups milk
- 2 spoonfuls yoghurt
- 1 spoonful honey
- 1 spoonful muesli

Directions

- Blend all ingredients together.



Baking



Just for Fun



Snacks and Sweets

Banana Smoothie

Ingredients

- 1 peeled, chopped banana
- juice of 1 orange
- 600 ml carton of milk
- 1 teaspoon of honey
- note - you will also need a blender

Directions

- Pour milk into blender
- Add orange juice, then about a teaspoonful of honey and the chopped banana.
- Blend for about 10 seconds, or until mixture is smooth.

Makes enough for two glasses.



Baking



Just for Fun



Snacks and Sweets

Jungle Juice

Ingredients

- fruit juicer
- fruit
- apples
- watermelon
- oranges
- strawberries

Directions

- Peel an orange around and around so the skin stays in one long piece.
- Place cut up orange and apple in juicer and whizz. Pour into plastic glass.
- Decorate glass with a length of orange peel for a trunk and two large round slices of orange to form an elephant's big ears.
- For the second glass of jungle juice, whizz watermelon chunks and strawberries in the juicer.
- Decorate the glass with strawberry piggy ears and nose.



Baking



Just for Fun



Snacks and Sweets

Refrigerator Cookies

Ingredients

- 1 cup sugar
- 125g butter
- 1 egg
- 3 tablespoons cocoa or 60g melted chocolate
- 1/2 teaspoon vanilla
- 2 & 1/2 cups self-raising flour
- about 1/4 cup milk

Directions

- Add sugar gradually to butter and beat until creamy.
- Beat in egg.
- Add cocoa and vanilla.
- Sift flour and stir into the mixture with milk (less than 1/4 cup if too runny).
- Shape dough into long rolls about 5cm in diameter. (If too soft, chill until it can be handled easily. Do not use additional flour).
- Cover with waxed paper (or plastic film).
- Place in fridge for 24 hours (If you want to keep it longer, put in freezer).