

El recetario

Objetivo: trabajar en equipo la elaboración de un recetario de cocina guatemalteca.



- 1 Nos organizamos para que cada equipo investigue la preparación de los platillos que pertenecen a las siguientes categorías.

sopas y caldos

ensaladas

vegetales

pastas
(arroz, espagueti)

carnes
(pollo, cerdo, res)

postres

antojitos chapines

bebidas (frías y
calientes)

- 2 Busco junto con mi equipo, información de los platillos.

- Investigamos en libros, enciclopedias, revistas, entre otras fuentes.
- Entrevistamos a personas de la comunidad para que nos expliquen paso a paso la preparación de las comidas o bebidas.



- 3 Cuido anotar que cada receta contenga estos datos.

- Nombre de la categoría del platillo (sopas, ensaladas, etc)
- Nombre del platillo
- Lista de los ingredientes
- Explicación de la preparación paso a paso

4 Agrego una anécdota o cuento corto que se relacione con cada receta.



5 Pasamos en limpio todas las recetas.

- Buscamos un cuaderno, lo forramos y decoramos.
- Ordenamos las recetas alfabéticamente, según los títulos de los platillos.
- Escribimos la receta de cada platillo en una, dos o hasta tres hojas del cuaderno.
- Agregamos un dibujo o recorte adecuado a cada receta.
- Distribuimos el trabajo de manera que cada miembro del grupo tenga una tarea: forrar el cuaderno, escribir las recetas, dibujar, buscar recortes, entre otras.



6 Observo la estructura que deben tener las recetas.

Categoría: antojitos chapines Nombre: chiles rellenos

Ingredientes:

Chiles pimientos
Carne molida
Verduras picadas
Huevos
Aceite
Sal
Cebolla
Lechuga

Anécdota:

El día que doña Lucía
preparó los chiles
rellenos...

Preparación:

Primero, se lavan los
chiles pimientos y se
ponen a asar...



Categoría: ensaladas
Nombre: ensalada de frutas

Ingredientes:

Melón
Papaya
Manzanas
Bananos
Otras frutas al gusto:
Uvas, ciruelas,
etcétera
Jugo de naranja
Azúcar

Cuento:

Un día se juntaron el
melón y la papaya
para...

Preparación:

Primero, se pela y
parte en cuadritos
cada fruta...



7 Revisamos las recetas.

- Observamos si en la explicación de la preparación usamos las palabras: primero, luego, después, por último, para finalizar.
- Cuidamos que haya concordancia entre las palabras de las oraciones que escribamos.
- Verificamos que las anécdotas y los cuentos tengan un inicio, un desarrollo y un desenlace.

8 Invitamos a alumnos y alumnas de otros grados, para que aporten nuevas recetas.

9 Colocamos el recetario en el **Rincón de la lectura**.



10 Copio en mi cuaderno una tabla como la siguiente y marco **X** en la casilla correspondiente. Trabajo en forma individual.

Preguntas	Sí	No
1) ¿Elaboré junto con mi grupo, un recetario de cocina?		
2) ¿Cada integrante contribuyó en el trabajo?		
3) ¿Busqué información en libros, revistas o enciclopedias?		
4) ¿Entrevisté a personas de mi comunidad?		
5) ¿La elaboración del recetario contribuyó a que mi grupo esté más unido?		
6) ¿Las recetas tienen la estructura indicada: nombre de la categoría, nombre del platillo, ingredientes, preparación, anécdota o cuento?		
7) ¿Revisé y corregí la redacción de las oraciones?		
8) ¿Los cuentos y las anécdotas tienen un inicio, un desarrollo y un desenlace?		
9) ¿Se incluyeron dibujos o recortes para decorar las recetas?		
10) ¿El recetario se colocó en el Rincón de la lectura ?		



11 Me reúno con mi equipo de trabajo y converso acerca del proyecto del recetario.

- Compartimos y comparamos las respuestas que marcamos en la actividad anterior.
- Expresamos nuestros puntos de vista si no estamos de acuerdo con alguna respuesta.
- Comentamos:

¿Fue interesante realizar el proyecto de un recetario de cocina? ¿Por qué? ¿Es importante trabajar en equipo? ¿Por qué? ¿Qué debemos mejorar al trabajar en equipo?
¿Cómo podemos aplicar los conocimientos, destrezas y actitudes que desarrollamos en otras actividades?