



# *Aprendizaje en casa*



## Aprenderemos...

- Fracciones  $\frac{1}{4}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{3}{4}$
- Fracciones equivalentes
- Leer, comprender y seguir instrucciones
- A incorporar nuestras propias ideas
- A colaborar con los compañeros y compañeras
- Elaborar cruasanes

## Conexiones

¿Antes de empezar, podrías situar los países en negrita en un mapa?

### ¿Sabías que...?

A pesar de que los cruasanes se asocian en **Francia**, fueron inspirados por el *Kipfel* austríaco (**Austria**), una pasta en forma de media luna con una masa parecida al bollo, más densa y menos escamosa que el cruasán actual.

En esta Cápsula aprenderás a preparar cruasanes tanto dulces como salados. ¿Serás tú el pastelero/a del cruasán del futuro?



*¡Prepárate!*

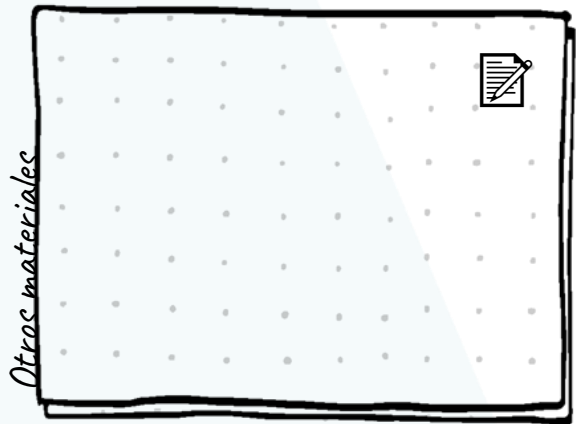
Reúne todos los ingredientes y utensilios de cocina necesarios para empezar.



### Ingredientes

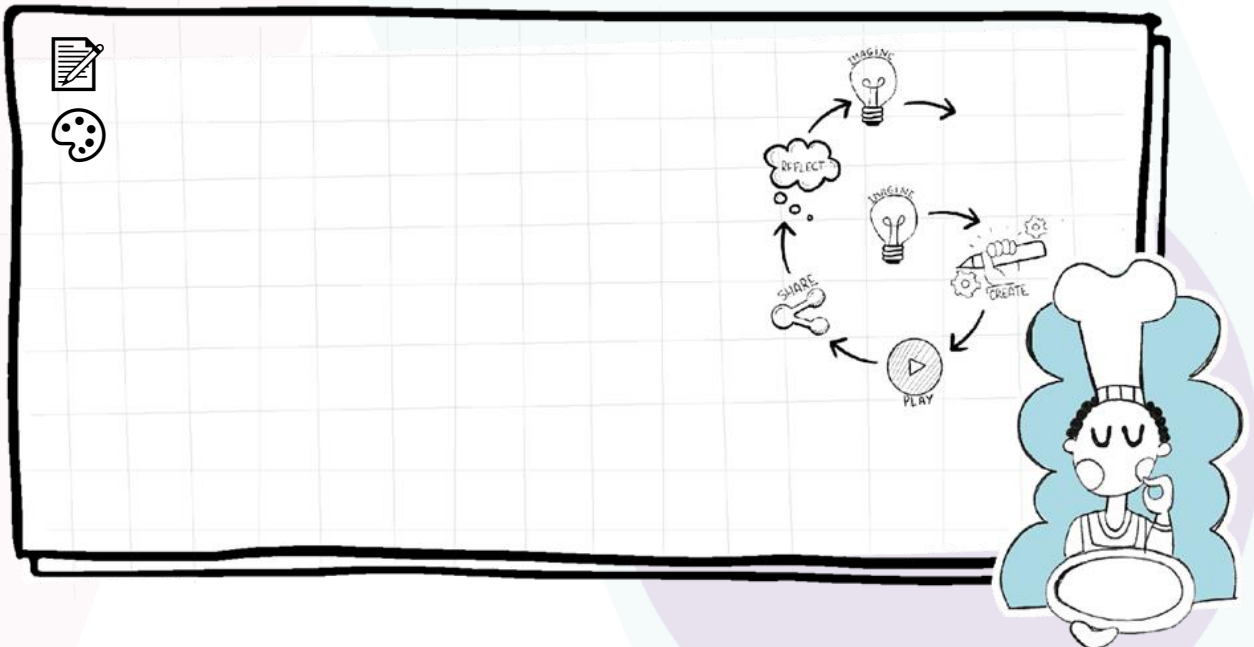
- Pasta de hoja redonda
  - 1 huevo
  - Ingredientes a escoger.  
Ex: crema de chocolate
- Marca los ingredientes que ya tengas*

¿Te falta algún ingrediente? ¿Por cual podrías reemplazarlo? ¿Utilizarás otros ingredientes para decorar?  
Anótalos.



*Imagina*

¿Qué pasos tendrás que seguir para hacer esta receta? Dibújalo.





¡A cocinar!

Lávate las manos, ponte el delantal y pide la supervisión de un adulto cuando sea necesario.

1- Después de precalentar el horno a  $180^{\circ}$ , extendemos la pasta de hoja sobre una superficie plana y la **cortamos en dos  $\frac{1}{2}$** .



2- Seguidamente, dividimos los dos  $\frac{1}{2}$  por la mitad o en 3 partes.

Si lo representáramos en forma de fracción, **¿qué denominador tendríamos?**

3- Cortamos los cuartos o los sextos en dos partes iguales.

Si queréis que  $\frac{1}{2}$  de los cruasanes sean dulces y los otros salados, **¿cuál sería el numerador de la fracción de triángulos que pondréis crema de chocolate?**



4- Ponéis una cucharada de crema de chocolate o el ingrediente dulce que habéis elegido en la parte ancha del triángulo.





5- Hacéis un corte en medio de la base de los triángulos y enróllalos. Una vez enrollados, dobláis hacia el interior las puntas.



6- Elegís dos o tres ingredientes diferentes para los cruasanes salados y repetís los pasos 4 y 5.

**¿Qué fracción de triángulos salados es de cada gusto?**



7- Rompe y bate los huevos en un bol. A continuación, pinta los cruasanes y decóralos, por ejemplo, con fideos de chocolate. Alternativamente, echa sésamo o alguna especie como orégano.



8- Hornea los croissants durante  $\frac{1}{3}$  de hora a  $180^{\circ}$ .

**¿Si una hora=60 min,  $\frac{1}{3}$  de hora=?**

¡Buen provecho!





9- Escanead el código QR para acceder a Blogger y poder empezar a crear vuestro blog de cocina.



Elige un nombre para el blog

Este es el título que aparecerá en la parte superior de tu blog.

Título

0 / 100

10 - **Iniciad sesión** y poned un **nombre** y una **dirección** a vuestro blog. (Siempre se puede modificar, puede ser provisional)

11 - Empezad vuestro blog creando una entrada de **presentación del equipo** explicando qué se podrá encontrar la gente en su interior (noticias, entrevistas, recetas, etc.)

¿COCINAMOS?

+ NUEVA ENTRADA

¡Hola, cocineros y cocineras!

Somos el equipo "cocinamos", un grupo de niños y niñas con muchas ganas de compartir sus creaciones.

Además de recetas, encontrareis cocineros destacados, entrevistas y otras noticias interesantes.

¡Vamos allá!



12- Una vez publicada la primera entrada, podéis cambiar el **diseño** de vuestro blog y poner-lo como más os guste.

Ahora, es momento de mostrar vuestra creatividad añadiendo otras publicaciones interesantes.





## Probar y compartir

Dibuja o toma una foto de tus croissants.

Compártela en Padlet /Google Classroom.

He degustado mi plato con...



## Reflexionar

Elige una de las siguientes preguntas y desarrolla su respuesta.

1. ¿Conoces alguna receta parecida? ¿Cuál? Menciona las partes de su preparación.
2. Si tuvieras que preparar un croissant original, ¿qué cambiarías? ¿Cómo lo harías?
3. ¿Qué fracciones equivalentes a  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{1}{3}$  o  $\frac{1}{4}$  has encontrado en la elaboración de la receta?

¿Cuántas estrellas le das a tus habilidades de colaboración? ¡Coloréalas!





# *Taller en la escuela*





## Imagina

¿Qué pasos seguirás para hacer esta receta? Dibújalo.

## Reflexiona

Elige una de las siguientes preguntas y desarrolla su respuesta.

1. ¿Conoces alguna receta parecida? ¿Cuál? Menciona las partes de su preparación.
2. Si tuvieras que preparar un croissant original, ¿qué cambiarías? ¿Cómo lo harías?
3. ¿Qué fracciones equivalentes a  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{1}{3}$  o  $\frac{1}{4}$  has encontrado en la elaboración de la receta?

¿Cuántas estrellas le das a tus habilidades de colaboración? ¡Colóralas!

