



Claves y notas didácticas:
Itinerarios gastronómicos

Nivel: A2

Receta de bizcocho de calabaza

por Marta Lozano Molina

1. Después de leer el texto, contesta con verdadero o falso a las siguientes afirmaciones:

- A) Las manzanas, peras y caquis son frutas de primavera. **FALSO: Son frutas de otoño.**
- B) La calabaza está muy presente en las celebraciones de Halloween. **VERDADERO**
- C) Las semillas de la calabaza no se pueden comer. **FALSO: Sí se pueden comer.**
- D) Para hacer este bizcocho de calabaza no se necesita horno. **FALSO: Sí se necesita horno.**
- E) El bizcocho de calabaza lleva además yogur, mantequilla, canela y huevos. **VERDADERO**
- F) Hay que trabajar bien la masa antes de ponerla en el molde. **VERDADERO**

2. Busca en la siguiente sopa de letras las siguientes 10 frutas y hortalizas típicas del otoño:

				P	O	M	E	L	O					G
														R
K														A
I		N	A	R	A	N	J	A						N
W														A
I														D
									C					A
									A					
P									Q					
E									U					
R									I					
A		C	A	S	T	A	Ñ	A			U			
												V		
						C	A	L	A	B	A	Z	A	
A	C	E	L	G	A									



3. En la receta aparecen varios verbos en la persona TÚ de imperativo, subráyalos e indica a qué verbo pertenecen.

Precalienta	Precalear	Bate	Batir
Engrasa	Engrasar	Añade	Añadir
Echa	Echar	Incorpora	Incorporar
Rallar	Ralla	Trabaja	Trabajar
Picar	Pica	Llena	Llenar
Mezcla	Mezclar	Coloca	Colocar
		Espera	Esperar

4. A continuación, escribe la receta usando el imperativo de USTED. Haz todos los cambios necesarios.

Para empezar, **precaliente** el horno a 180 °C. **Engrase** un molde redondo con la mantequilla y **eche** harina por encima. En un bol, **ralle** o **pique** bien la pulpa de la calabaza y **mézclela** con el yogur. **Bata** los huevos con el azúcar hasta que la mezcla quede densa. **Añada** la mantequilla derretida y **bata** un poco más. **Incorpore** la mezcla de calabaza con yogur y **trabaje** bien la masa con una cuchara grande. **Eche** encima la harina, la levadura, la sal y la canela. **Llene** el molde con la masa y **colóquelo** sobre la rejilla⁵ del horno durante unos 60 minutos a 180 °C. Cuando lo **saque**, **espere** un poco para que se enfríe antes de desmoldarlo. Si **quiere**, **puede** decorarlo con azúcar glas por encima. **Puede** tomarlo para desayunar, merendar o incluso tomarlo con helado de vainilla, nata montada o fruta fresca.

5. Escribe una breve receta de un dulce o un plato típico de estas fechas que te gusta. Puedes hacerlo con TÚ o con USTED.

Respuesta libre.