

THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!



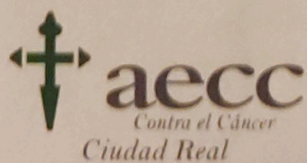
Castilla-La Mancha

Consejería de Educación, Cultura y Deportes



INGREDIENTES

Zanahorias
Champiñones
Pepino
Tomate
Pimiento verde
Colabacin



AUTOR: David Sanchez Sanchez

FECHA: 21 de mayo de 2021

CURSO Y CLASE 3º

COLEGIO: Nuestra Señora de la Merced

PASOS A SEGUIR

1. Comprar las verduras en el supermercado
2. lavarlos y quitarle las cosas malas
- 3º trocear las
- 4º las ponemos en la plancha se nos van comen



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!



Castilla-La Mancha

Consejería de Educación, Cultura y Deportes



INGREDIENTES Bizcocho de Limón.

- 5 Huevos
- Ralladura de un limón y el zumo de un limón.
- 1 Yogur de limón (Vaso del Yogur es la medida)
- 1 vaso de aceite de girasol
- 2 vasos de azúcar
- 3 Vasos de harina
- 1 Sobre de levadura.



AUTOR: CARLA SANCHEZ-MATEOS TIÑOZ

FECHA: 11. Mayo - 2021

CURSO Y CLASE 3º PRIMARIA

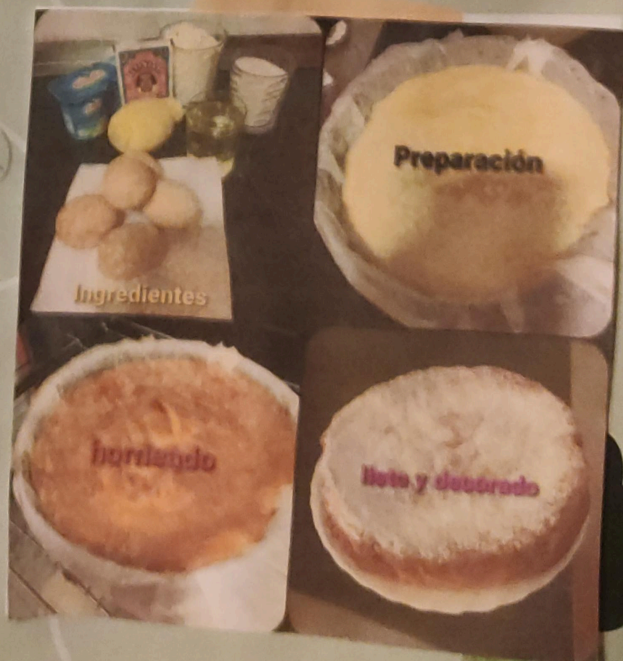
COLEGIO: Colegio la Tercera de Miguelurra.

PASOS A SEGUIR

1º Rallamos la Cascara del Limón, después lo partimos a la mitad y estrujamos el limón.

Después echamos todos los ingredientes y los mezclamos.

Lo echamos al recipiente, lo metemos al horno unos 30 minutos a 180º grados. Desmoldamos y a Comer !!



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muy saludable!



INGREDIENTES

Natillos
1/2 de leche
4 o 5 cucharadas de
azúcar
1 sobre de Maicena
en polvo.
Canela.



AUTOR: NATALIA SILVESTRE

FECHA: 20-5-2021

CURSO Y CLASE 3^º PRIMARIA

COLEGIO: LA MERCED

PASOS A SEGUIR

1.- 1/2 litro de leche se echa en una cocinola se le añade azúcar 4 o 5 cucharadas. Se pone a cocer cuando este hirviendo se le añade el sobre se le da vuelta y cuando estén cuajados se quita y se echan en unos cuencos y listo y se le añade canela.



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!



Castilla-La Mancha

Consejería de Educación, Cultura y Deportes



AUTOR: Adrián

FECHA: 01/11/2021

CURSO Y CLASE 3.º E.º B

COLEGIO: Ntra. Sra. De la Merced

PASOS A SEGUIR

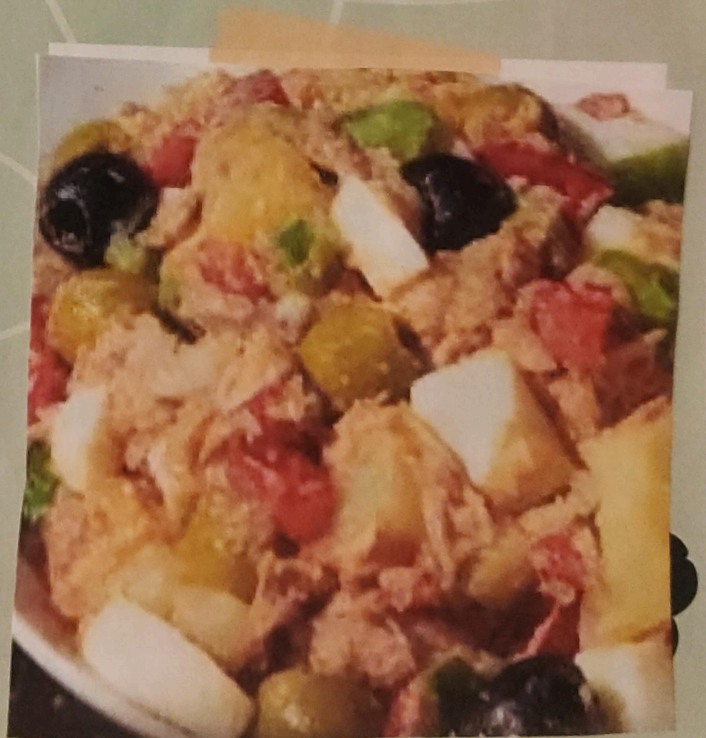
Cocinar las judías, las patatas y las huevas. Hmin. Escorrerlas. Cortar las tomates en gajos, la pimienta en tiras, la cebolla en láminas y las huevas en gajos. Mantener el plato y aliñarlo con aceite, vinagre y sal. A disfrutar.

INGREDIENTES

- Judías verdes
- Huevos cocidos
- Patata
- Cebolla
- Tomate
- Pimiento rojo
- Sal
- Vinagre
- Aceite de oliva



aecc
Contra el Cáncer
Ciudad Real



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!



Castilla-La Mancha

Consejería de Educación, Cultura y Deportes



MIGUELURRA ayuntamiento

AUTOR: PEDRO JUAN SILVESTRE

FECHA: 20-5-2021

CURSO Y CLASE 3º PRIMARIA

COLEGIO: La Merced

PASOS A SEGUIR

1. Se pone a cocer los espirales con agua y una pastilla de avecrem. Una vez cocidos se sacan del agua y se ponen a enfriar en agua fría. Luego se le añade el tomate, huevo atún en brocitos y se alinea con aceite, sal y vinagre y listo para comer.

INGREDIENTES

Ensalada de espirales
Espirales
Pastilla de avecrem
203 huevos cocidos.
2 latillos de atún en aceite.
2 tomates rojos naturales
1 cucharada de aceite
Vinagre
Sal
Agua



aecc
Contra el Cáncer
Ciudad Real



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!



Castilla-La Mancha

Consejería de Educación, Cultura y Deportes



MIGUELURRA ayuntamiento

AUTOR: *Alonso Gomez*
FECHA: *19 de Mayo de 2021*
CURSO Y CLASE *1º*
COLEGIO: *la Merced*

PASOS A SEGUIR

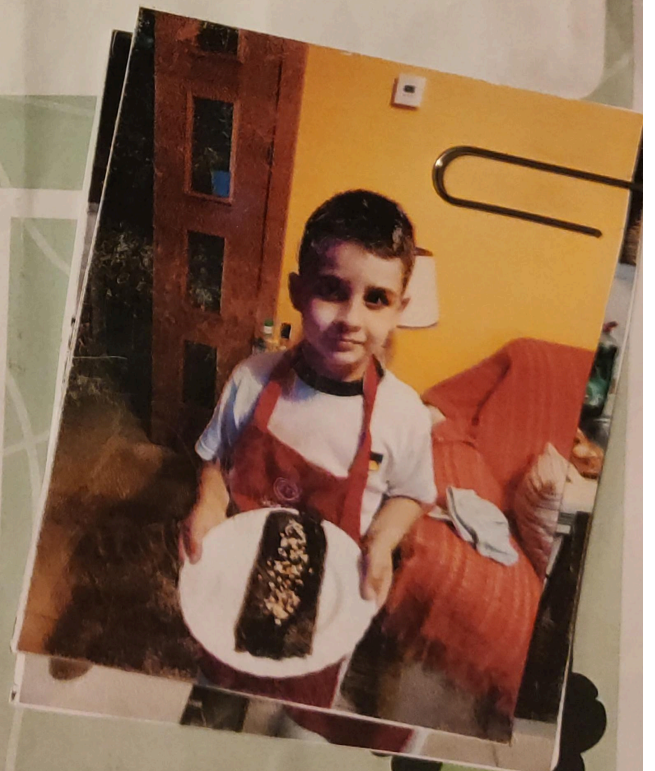
- *batir todo*
- *hornear a 170° durante 20 minutos*

caro
Plumini de Plátano y
INGREDIENTES

- 10. ml. leche o bebida vegetal*
- 1. Plátano maduro sin piel*
- 2. Huevos*
- 5ml. esencia de vainilla*
- 50gr. cacao en polvo sin azúcar.*
- 80 gr. chocolate negro sin azúcar picado*
- 6 gr. bicarbonato*
- 1gr. sal.*
- 1gr. canela molida*
- 1 cacahuete*



Ciudad Real



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!




 Castilla-La Mancha
 Consejería de Educación, Cultura y Deportes



AUTOR: Penaultx
 FECHA: 2024
 CURSO Y CLASE: 2º de ESO
 COLEGIO: M. C.

PASOS A SEGUIR

1. Selecciona los ingredientes
 2. Corta los ingredientes
 3. Mezcla todo
 4. Cocina
 5. Sirve

INGREDIENTES

1 huevo
 100g de leche
 100g de azúcar
 100g de harina
 100g de mantequilla
 100g de nata



FOTO

También puedes enviar un vídeo de máximo 90 segundos a: ciudadreal@aecc.es



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muy saludable!



Castilla-La Mancha

Consejería de Educación, Cultura y Deportes



INGREDIENTES

plátano, uvas,
manzana y caramelo



AUTOR: Fatma y Miguel
FECHA: jueves 13 mayo 2021
CURSO Y CLASE 2
COLEGIO: merced

PASOS A SEGUIR

1 pelar fruta y
2 cortarla y echarle
caramelo



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!




Castilla-La Mancha
Consejería de
Educación, Cultura
y Deportes



AUTOR: Marcos

FECHA: 19/05/2021

CURSO Y CLASE 3^a

COLEGIO: La merced


PASOS A SEGUIR

La lavar la lechuga y cortarla
luego rechar zanahoria y remolacha y los
ceitunos y sal luego los ponemos en un
plato.

INGREDIENTES

lechuga, acitunos, zanahoria, remolacha y sal.




aecc
Contra el Cáncer
Ciudad Real



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!



Castilla-La Mancha

Consejería de Educación, Cultura y Deportes



INGREDIENTES

Lechuga, tomate, zanahoria,
Remolacha, aceitunas



aecc
Contra el Cáncer
Ciudad Real

AUTOR: Pablo, Marcos y Mon

FECHA: Martes 18/5

CURSO Y CLASE 2^a

COLEGIO: colegio de la Mancha

PASOS A SEGUIR

Lavar la lechuga
y los tomates con
toda la fuerza
ponerlos en un plato
echar remolacha y
zanahoria y aceitunas



THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cociner@ se preocupa por hacer la compra, tener todos los ingredientes, saber cuáles son los mejores y dejar todo bien recogido

ALGUNAS SUGERENCIAS PARA UN ÉXITO ASEGURADO

- Busca un aliado secreto que te pueda ayudar a tenerlo todo listo.
- Busca ideas en libros de recetas o internet.
- ¡Recuerda que tenga color, sabor y sobre todo que sea muyyy saludable!



Castilla-La Mancha
Consejería de Educación, Cultura y Deportes



INGREDIENTES

- Dos plátanos
- Una naranja
- Una manzana



AUTOR: Carla Fernández

FECHA: 27/5/2021

CURSO Y CLASE 3º EP

COLEGIO: Nuestra Señora de la Merced

PASOS A SEGUIR

1º Pelar un plátano y cortarlo en rodajas para hacer el tronco de las palmeras
2º Pelar con un cuchillo la manzana y cortarla en rodajas
3º Pelar la naranja y cortarla en rodajas.

