



# NIVEL ALTO

## FICHA18

Nombre y Apellidos: \_\_\_\_\_

Fecha de Nacimiento: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

Fecha actual: \_\_\_\_\_

## 2. Lea los siguientes textos acerca de las cenas navideñas en distintos países.

### A) Francia

En toda casa francesa en Navidad encontraremos de entrante un buen foie-gras de pato o de oca. Este foie-gras podría acompañarse de ostras y marisco, además de una tabla de distintos quesos.

De segundo plato suele servirse pato, pavo o faisán. En muchas mesas es tradición además el conocido “boudin blanc” o salchicha cocinada.

Por último, de postre no falta la “bûche de Noël” o tronco de Navidad, un pastel con forma de tronco hecho con bizcocho y crema de mantequilla de chocolate y decorado con azúcar glas, frambuesas y ramas falsas.

### B) Finlandia

En el lugar de origen de Papá Noel, es común compartir cochinillo asado como plato principal. Este plato es acompañado con una gran variedad de pescados, guisos y ensaladas.

Como postre utilizan diferentes dulces navideños. Los más conocidos son las galletas en forma de estrella de Navidad y las galletas denominadas “piparkakku”.

La bebida que se toma es el “Glögg”. Se trata de un vino a base de almendras, uva pasa y canela además de cervezas navideñas.

### C) Alemania

Las mesas navideñas en Alemania están decoradas con platos muy ricos como son el ganso asado, el cochinillo o el pato acompañado por las clásicas patatas asadas y diferentes variaciones de col. En otras zonas de Alemania, en lugar de celebrar la cena de Nochebuena, se realiza la cena en

la víspera de Navidad. Esta noche suelen comer salchicas -como Bockwurst o Wiener- y ensalada de patatas.

Los dulces y pasteles de Navidad más típicos son mazapán, pastillas de especias “Lebkuchen”, diferentes tipos de panes y pasteles como “Christstollen” y “Dresdener Stollen”.

## **D) Polonia**

En Polonia existe una gran tradición católica y la Navidad se vive con muchísima ilusión. En toda comida y cena polaca en Navidad se sirve en la mesa un plato muy típico: el bigos. Se trata de un plato tradicional de chucrut, setas y ciruelas; el barszcs, la sopa de remolacha; la kutia, los pierogi, los arenques y los gnochis de amapola. También son muy típicos los Pierniki, son galletas de jengibre con formas muy distintas como pueden ser arboles de navidad, estrellas, casas...

En la cena de Fin de Año los polacos sirven en la mesa 12 platos distintos, uno por cada apóstol, y la tradición es dejar libre un sitio en la mesa como homenaje a aquellas personas que ya no están o para un invitado de última hora.

## **E) Inglaterra**

Los platos principales en Inglaterra en Navidad suelen ser la oca o pavo al horno. Estos platos de carne suelen rellenarse por dentro de nueces troceadas, carne de vaca, bacon y manteca de cerdo. Además, suele acompañarse con patatas y manzanas. La comida acaba con dulces a base de uva pasa y limón.

Como postre está el clásico “Christmas Pudding”, se trata de un flan típico que en su interior esconde, como nuestro roscón de reyes, una figurita en su interior que dará suerte a quien le toque.

## **F) Italia**

Los platos en Italia varían según la región en la que nos encontremos. Sin embargo, no suelen faltar el antipasto. Se trata de un aperitivo frío que se puede hacer con aceitunas, salami, jamón, marisco, verduras, ensaladas o frutas. Otra comida clásica es la pasta de gnocchi, muy famosa. Esta pasta se hace con harina y patata, además se pueden añadir vegetales como calabaza, espinacas o tomates.

En el norte de Italia se suelen comer aves de corral, normalmente con relleno, o asada o hervida y condimentada con salsas como mostaza así como “roast beef” italiano.

Los dulces navideños suelen ser el Panettone, el Pandoro o el Panforte.

## **G) EEUU**

Suelen servirse platos que ya se tomaron el día de su gran fiesta de Acción de Gracias. En Nochebuena es tradición que la cena se haga de manera más informal, con familiares, amigos o vecinos que comparten sus recetas.

En la comida de Navidad no falta el pavo relleno con verduras y de postre un Mince pie, que es un postre típico de hojaldre relleno de frutos secos conocido como el plato de Papá Noel.

## **H) Argentina**

La Navidad en Argentina se da en pleno verano, así que en este caso no se sirven caldos o sopas. En su lugar se ponen en la mesa entrantes fríos como fiambres, empanadas o huevos rellenos.

Como plato principal no suele faltar un asado, la típica comida argentina a base de trozos de carne de vaca como costillas, matambre, vacío, menudencias como mollejas, riñones, chinchilines o pollo que suelen ir

# cerebroágil

acompañadas de chimichurri, un aliño tradicional. También es común el vitel toné, que es ternera en rodajas con salsa de atún y mayonesa cremosa.

De postre suelen servirse el panettone de frutas secas y glaseadas, helada o como en España, el roscón de reyes.

## **I) México**

En Nochebuena en México es muy típico servir la “ensalada de nochebuena” con manzana, nuez y apio con crema, y la preparación del pavo o guajolote, así como los romeritos (guiso hecho a base de pan hierba preparado con mole, papa, nopales y camarones secos) y el bacalao. Son, además, muy populares los tamales y el champurrado.

En la zona central del país se comen las enchiladas, que se cocinan con pavo relleno de olivas, huevo, nueces y gramíneas. Como postre sirven buñuelos de canela y un típico dulce de leche.

Para brindar toman el ponche, que está hecho con una mezcla de frutas de temporada, hervidas en agua y endulzada al gusto. Algunos ingredientes son: tamarindo, guayaba, caña de azúcar, ciruela, manzana, tejocote, canela y agua. Este se sirve caliente.

## **J) Perú**

En Perú en Nochebuena es típico comer pavo al horno con papas, ensaladas, puré de manzana y frutas, otras opciones son el pollo a la brasa, lechón al cilindro, cordero al palo o ternera a la parrilla. Asimismo, brindar con espumante o sidra. Al final de la cena se sirve un panetón con chocolate caliente.

Además, también acostumbran a realizar las populares chocolatadas en vísperas Navidad. Esto se suele hacer con fines benéficos o para que toda la familia, vecinos o amigos se reúnan.

### 3. Contesta las siguientes preguntas:

#### a) De dónde es típico...

- Las salchichas \_\_\_\_\_
- Las chocolatadas \_\_\_\_\_
- El antipasto \_\_\_\_\_
- El foie-gras \_\_\_\_\_
- El cochinillo asado \_\_\_\_\_

#### b) ¿Cuál crees que es el ingrediente o comida más común según los diferentes países?

---

---

---

---

---

#### c) Elige 2 de los siguientes países para explicar con tus palabras lo que recuerdes a cerca de sus cenas navideñas:

Inglaterra      EEUU      Francia      Argentina

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# cerebro *ágil*

**d) ¿Qué es lo más característico, de acuerdo con la religión, de las cenas navideñas en Polonia?**

---

---

---

**e) ¿Dónde es el lugar origen de Papá Noel?**

---

**f) Describe tu cena en Navidad. ¿Qué platos ponen en la mesa?  
¿Con quién/es cena? ¿Dónde?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# cerebro *ágil*

3° Busque las siguientes 10 palabras en la sopa de letras

foie-gras    piparkakku    cochinitillo    ternera    pudding

salchichas    ponche    roscón    costillas    enchiladas

## COMIDAS NAVIDAD



Colaboran:





# cerebro *ágil*

## 4º Adivina de qué se trata:

**Empieza por A:** Regalo o gratificación que se da a una persona por Navidad, como por ejemplo dinero a los nietos. \_\_\_\_\_

**Contiene la B:** Lugar que escenifica el nacimiento de Jesús

\_\_\_\_\_

**Empieza por la C:** Pasacalles del día de Reyes \_\_\_\_\_

**Contiene la LL:** Objeto que se coloca en el pico del árbol de Navidad

\_\_\_\_\_

**Empieza por la N:** Agua que cae del cielo que con temperaturas muy bajas se convierte en \_\_\_\_\_

**Empieza por la letra T:** Dulce en forma de tableta generalmente hecho de almendras \_\_\_\_\_

## 4º Escribe tu receta favorita navideña.

### Receta:

### Tiempo aproximado de elaboración:

### Ingredientes y cantidad para 4 personas:

- -

- -

- -

**Pasos para prepararla:**

---

---

---

---

---

**5° Luisa quiere cocinar para la cena de Navidad un solomillo al whisky con patatas al horno. Para esta receta necesita comprar los siguientes ingredientes para 4 personas:**

- 500 g de solomillo de cerdo
- 4 dientes de ajo
- 200 ml de coñac
- 200 ml de caldo de pollo
- 30 ml de zumo de limón
- 30 g de mantequilla
- 500 g de patatas

# cerebro *ágil*

**a) Calcula la cantidad de ingredientes para 8 personas**

**b) Calcula el precio de los ingredientes en total que ha utilizado**

**Luisa para la cena, sabiendo que:**

1kg solomillo = 10 euros

1 botella de coñac= 8.25 euros

1kg de patatas = 2,54 euros

1 brick de caldo= 1,25 euros

1 cabeza de ajos = 1,35 euros

1 tarrina de mantequilla = 2,30euros

**c) Calcula el precio para 8 personas**

## 6° Ordena los siguientes números de menor a mayor





652 – 9124 – 134 – 6 – 1930 – 74 – 2357 – 23 – 689 – 4567 – 3135 – 246 –  
896 – 145 – 7567 – 87 – 868 – 2568 – 907 – 7642 – 3567 – 35 – 668 – 976

---

---





























---

## 7° Memoriza los números que corresponden a cada imagen

			
<b>7</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>6</b>

# cerebro *ágil*

8º Rellena la tabla con los números que has memorizado

- Suma la puntuación de cada objeto por separado:

