APLICACIÓN EN EL AULA Mª CARMEN ARRIBAS

CURSO DE Mª JOSÉ FLORIANO

He realizado una serie de actividades a raíz de la lectura del **libro Sopa de sueños y otras recetas de cocina de José Antonio Ramírez Lozano de la editorial Kalandraka.**

Te presento los resultados.

**ENTRANTES**

**ESCUDOS DE COLORES**

Se pescan en las banderas y en las camisetas de deporte.

Para pescarlos, se necesitan unas tijeras y arrancarlos con ellas.

Después, se echan en una olla, ¡pero…. cuidado! No las cuezas más de 30 min porque si no sus puntas se quedan duras y te las clavas.

Se suelen servir en su comunidad.

Al tomarlas, la lengua se te quedará del color principal del escudo.

**PEDOS REVENTONES**

Los pedos se recogen del basurero nada más reventarlos.

Se les echa aceite y se cuecen, quedan exquisitos.

Se ponen en los pañales en temporada de verano para desmayar a los invitados.

Quedan muy buenos y además se huelen.

**CROQUETAS CON PINZAS GRATINADAS**

Se cogen 5 kilos de masa de croquetas y 10 kilos de pinzas. Se hace la forma de las croquetas y las pinzas se meten al horno a gratinarlas.

Estas croquetas con pinzas gratinadas, si se las das a un bebé dejan de llorar.

ADVERTENCIA: DAR SOLO 3.

**LECHE CON CARAMELOS**

Se necesita leche de luciérnagas con caramelos, pero no caramelos normales, tienen que ser de menta y las luciérnagas verdes.

Se preparan echando los caramelos a la leche y… ¡a disfrutar!

**ENSALADA DE PAPEL**

Ingredientes:

* Ensalada.
* Papel.
* Agua mineral.
* Azúcar.
* Kétchup.

Modo de elaboración:

Tomas la ensalada del Mercadona a 1 euro.

Cogemos el papel de los troncos de los árboles.

Lo metemos en un bol y lo rehogamos.

Aliñamos la ensalada con agua mineral, azúcar y kétchup…

¡Y a disfrutar!

**SOPA DE TIJERAS.**

Robamos las tijeras de una librería.

Cogemos la sopa de un lago.

Las juntamos en una cacerola.

Las cocemos 5 segundos a 1.000.000 ºC.

Después lo metemos en el frigorífico a -1.000.000 ºC.

¡Y listo para disfrutar!

**SOPA DE ALFILERES**

Coger 50 alfileres de las abuelas con punta afilada recién usados.

Se mete en la olla durante 4 minutos y después dejas que se oxiden.

Ahora se hace la sopa con agua de Duero.

¡Y a disfrutar!

**LIBROS EXPLOSIVOS AL HORNO.**

Primero buscamos un buen libro de BOMBAS y luego se buscan unas buenas explosiones.

Después, se mete en una caja de metal resistente y se lleva a una buena cocina que sea resistente por si explota la bomba.

Lo metemos en el horno con la caja.

Lo sacamos con cuidado y sobretodo ¡no acercarse mucho!

¡Listo para comer! Shhhh ¡pum!

**PRIMEROS PLATOS**

**CALDO DE TINTA DE BOLI**

El tintero es un pez muy extraño.

Si queremos hacer el caldo, tienen que ser del río Adaja.

Se tiene que cocer a fuego lento durante dos horas.

Se debe servir con mucha sal.

**CONFETI DE MOCOS**

Primero, te hurgas con estilo. Dejamos k.o. al compañero, le sacamos los mocos con estilo y con su mano.

Los mocos se meten en el horno 5 minutos.

Por último, se le añade el confeti para que salten, se quedan en una telaraña y acto seguido te los comes sin parar.

**ENSALADA DE BOTONES COCIDOS**

Se cuecen los botones 3 horas.

Los botones se tienen que arrancar con cuidado de las chaquetas.

Cuando se saquen del horno, han de pintarse con rotulador.

Se tienen que comer con palillos chinos porque te pueden morder.

ADVERTENCIA: si te muerden, te cierran la chaqueta.

**ENSALADA DE HUESOS EXPLOSIVOS**

Se encuentran en los desiertos y en los cementerios.

Para cocinarlos, se parten en trozos pequeños y, se les añade 15 g de pólvora.

Sirven para quitar el sueño por la noche.

**ENSALADA DE ESPONJAS.**

Primero cogemos esponjas del contenedor.

Se cuece en aceite sucio.

Se limpia con una lima de uñas, se remojan en aceite de coche.

Se junta y se remueve con un dedo sucio.

¡Y a disfrutar!

**SOPA DE BARBA SUDADA.**

Ingredientes:

* Barba de Papá Noel sudada y del pirata Barbanegra.

Modo de elaboración:

Necesitamos una barba de Papá Noel sudada y del pirata Barbanegra. En una cazuela, se echa agua y se deja hervir 5 minutos.

Después, echamos un mechón de Papá Noel y del pirata.

Echamos sal, harina o azúcar.

¡Y ya está listo para comer!

**PIZZA DE PAÑUELOS.**

Cogemos la pizza de un árbol.

Lo ponemos a cocer y cogemos los pañuelos de la gente.

Ponemos a cocer los pañuelos con la pizza.

Cuando haya terminado de cocerse, lo tiramos al suelo.

¡Y listo para comer!

**SOPAS DE CARCAJADAS A LA SALSA.**

Se busca una buena carcajada de un niño feliz, la salsa debe ser de frutas porque si no está infeliz.

Hacen falta las siguientes frutas: mango, papaya, coco, aguacate y piña.

Luego se mezcla todo, lo metemos en un bol y lo aliñamos.

¡Listo para comer!

SEGUNDOS PLATOS

**CHULETAS DE LIBROS**

Se encuentran en las librerías o bibliotecas.

Para prepararlas se necesitan libros nuevos porque con los antiguos se quedan sosos.

Se deberían cocer a fuego lento unas 2 horas.

Para cocerlos y que queden más buenas se debería echar salsa de boli.

Al libro se le tiene que cortar el título y la portada.

Luego, se le quita el lomo y se echa.

Al comerlas hay que tener cuidado porque pueden seguir vivos y morderte.

**CONFETI DE MOCOS**

Primero, te hurgas con estilo. Dejamos k.o. al compañero, le sacamos los mocos con estilo y con su mano.

Los mocos se meten en el horno 5 minutos.

Por último, se le añade el confeti para que salten, se quedan en una telaraña y acto seguido te los comes sin parar.

**ARCOÍRIS DE MATONES**

Primero llamas al grupo de la naranja mecánica y te unes a ellos, los dejas plantaos y en pelotas

Coges su ropa y se la tiras al arco iris.

**ENSALADA DE CONFETI DE BILLETES**

Es un plato típico de carnaval.

Solo se puede hacer con billetes de 500 €.

Para cocinarlo hay que echarles agua salada y meterlos en un tubo

**REVUELTO DE CABLES.**

Se cogen los cables de la tele y de los ordenadores.

Se meten en un bol de patatas. Luego al rebozarse se echan en una cacerola y se cuecen 10 minutos.

¡Y a disfrutar!

**POSTRES**

**HELADO CON CHUCHES**

El helado ha de tener barquillo.

Se mete en el congelador 5 años.

Las chuches se tienen que comprar ese mismo día o si no el helado sería de marisco.

ADVERTENCIA: si comes mucho se te congela el cerebro.

**TARTA DE GOMAS**

Las gomas tienen que ser nuevas y de primera calidad.

Lo cortamos y hacemos una eme con los trozos.

Lo metemos en el horno y lo calentamos a 5.ooo g .

Se sirve con 10 velas de lápiz de color verde con una antena parabólica.