

# **Raúl, el súper cocinero**



## **Cuaderno de Actividades**

## ¿Sabías qué ...?

Did you know that ...?

### Lee, investiga y responde:

\*Note for the teacher: This activity can be done before reading the book “Raúl, el súper cocinero”.

### ¿Sabías qué en España?

Did you know that the most popular fruit in Spain is the orange? Can you find out what the most consumed fruit is in your country?

---

### ¿Qué fruta te gusta? (name just one)

**Ejemplo: Me gusta la manzana.**

Did you know that the Chupa Chups lollipop, the floor mop and table football are Spanish inventions? Can you find out how many different flavours of Chupa Chups exist?

---

### ¿Cuál es tu sabor favorito de Chupa Chups?

---

### ¿Sabías qué en Méjico?

Did you know that the colours of the flag of Mexico represent the blood of those who fought in the War of Independence, purity and hope? Can you find out the meaning of your country's flag?

---

### ¿De qué color es la bandera de tu país?

---

Did you know that colour television is a Mexican invention? Can you find out when the colour TV was invented?

---

### ¿Cuál es tu programa de televisión favorito?

---

## **¿Sabías qué en Costa Rica?**

Did you know that Jurassic Park was recorded on Cocos Island in Costa Rica? Can you find out when this happened?

---

**Nombra cinco especies de dinosaurios.**

---

Did you know that 99% of the energy in Costa Rica is renewable energy? Can you find out what the percentage of renewable energy in your country is?

---

**¿Qué opinas de la energía renovable?**

---

## **¿Sabías qué en Perú?**

Did you know that more than 2300 varieties of potatoes are grown in Peru? Can you find out how many varieties of potatoes there are in your country?

---

**¿Cuántos tipos de patatas conoces?**

---

Did you know that there are around 90 different microclimates in Peru? Can you explain what “microclimate” means?

---

**¿Qué tiempo hace hoy en tu ciudad o pueblo?**

---

## **¿Sabías qué en Argentina?**

Did you know that the Río de la Plata in Argentina is the widest river in the world? Can you find out what the widest river in Europe is?

---

**¿Cómo se llama el río de tu ciudad o pueblo?**

---

Did you know that the bus is an Argentine invention? Can you find out when the bus was invented?

---

**Lee el diario de Raúl en el libro “Raúl, el súper cocinero”, escribe y dibuja:**

\*Note for the teacher: You can ask pupils to create flashcards for each answer with a picture and a sentence.

1. ¿Qué tiempo hace en Madrid el sábado 12 de marzo?

**Ejemplo: Hace sol y un poco de viento**

2. ¿Qué cocinan Raúl y Lola en Madrid?

3. ¿Qué tiempo hace en Ciudad de México el sábado 19 de marzo?

4. ¿Qué cocinan Raúl y Lola en Ciudad de México?

5. ¿Qué tiempo hace en Katsi el sábado 26 de marzo?

6. ¿Qué cocinan Raúl y Lola en Katsi?

7. ¿Qué tiempo hace en Cusco el sábado 2 de abril?

8. ¿Qué cocinan Raúl y Lola en Cusco?

9. ¿Qué tiempo hace en Buenos Aires el sábado 9 de abril?

10. ¿Qué cocina Raúl en Buenos Aires?

## Lee y escribe verdadero o falso:

\*Note for the teacher: you can ask pupils to justify their answer depending on their level of Spanish.

### Madrid

El dueño del restaurante El Madrileño se llama Manolo. **Ejemplo: verdadero**

Manolo es alto y muy gordo. \_\_\_\_\_

### Ciudad de Méjico

El dueño del restaurante El Mejicano se llama Juan. \_\_\_\_\_

El ingrediente principal del guacamole es el tomate. \_\_\_\_\_

### Katsi

La escuela de Katsi se llama "usure". \_\_\_\_\_

Estelí es la mejor cocinera de patacones en Costa Rica. \_\_\_\_\_

### Monteverde

Raúl y Lola vieron muchos animales, árboles y plantas increíbles. \_\_\_\_\_

Los osos perezosos bajan de los árboles para comer. \_\_\_\_\_

### Cusco

El principal ingrediente del ceviche es la carne picada. \_\_\_\_\_

El restaurante de Sabino se llama "El Inca". \_\_\_\_\_

### Machu Pichu

En Machu Pichu hay muchas llamas. \_\_\_\_\_

Machu Pichu está a 2430 metros de altura sobre el nivel del mar. \_\_\_\_\_

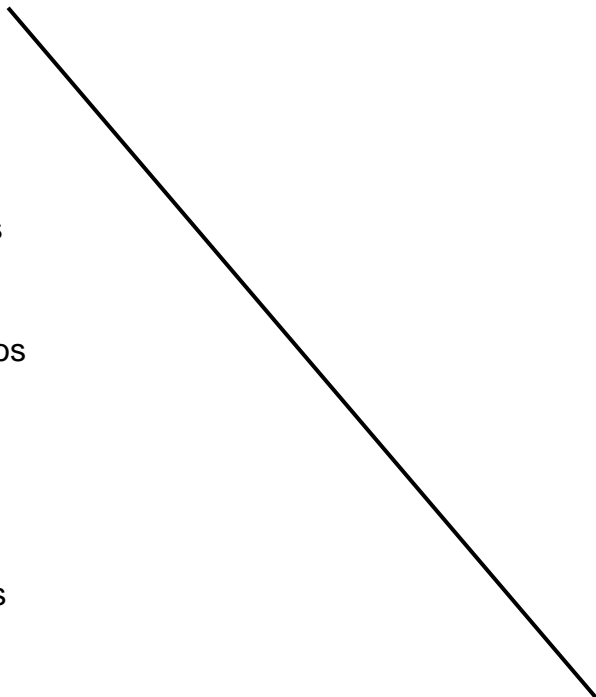
### Buenos Aires

Lola y Raúl son los finalistas de Súper cocinero. \_\_\_\_\_

El mate es un tipo de café. \_\_\_\_\_

**Verbos para cocinar. Une con flechas:**

Lavamos	We fry
Pelamos	We clean
Cortamos	We add
Mezclamos	We mix
Freímos	We peel
Añadimos	We cut
Limpiamos	We wash



**Vamos a cocinar patatas bravas. Lee la receta al final del cuaderno y completa los espacios en blanco con los verbos de la actividad anterior:**

Para la salsa brava:

Primero \_\_\_\_\_ la cebolla y el ajo. \_\_\_\_\_ con abundante agua y \_\_\_\_\_ en trozos muy finos.

\_\_\_\_\_ en una sartén con aceite bien caliente.

\_\_\_\_\_ harina y \_\_\_\_\_ con una cuchara. Después

\_\_\_\_\_ el pimentón y \_\_\_\_\_ otra vez.

**Ahora traduce al inglés:**

---

---

---

---

---

**Colorea el dibujo y describe a Lola:**



---

---

---

---

---

---

---

---

**Colorea el dibujo y describe a Raúl**



---

---

---

---

---

---

---

---

**Ordena las palabras y traduce al inglés:**

1. es la capital España Madrid de

Ordena las palabras: **Ejemplo: Madrid es la capital de España.**

Traduce al inglés: \_\_\_\_\_

2. es guacamole un Méjico plato típico de El muy

Ordena las palabras: \_\_\_\_\_

Traduce al inglés: \_\_\_\_\_

3. El es de una con usure forma cono casa

Ordena las palabras: \_\_\_\_\_

Traduce al inglés: \_\_\_\_\_

4. es Cusco mágica ciudad una

Ordena las palabras: \_\_\_\_\_

Traduce al inglés: \_\_\_\_\_

5. de populares muy hojaldre Las argentinas son empanadas

Ordena las palabras: \_\_\_\_\_

Traduce al inglés: \_\_\_\_\_

**Encuentra las palabras en español (Refer to the glossary):**

\*Note for the teacher: you can ask pupils to use each Spanish word in a sentence depending on their level.

Contestants \_\_\_\_\_

Social media \_\_\_\_\_

Frying pan \_\_\_\_\_

Trickle \_\_\_\_\_

They look good \_\_\_\_\_

**Lee el diario de Raúl (Answer the questions in English):**

*Querido diario, buenos días. Hoy es sábado doce de marzo, hace sol y un poco de viento. Mi buena amiga Lola y yo estamos en Madrid. Madrid es la capital España. (...)*

*Hoy vamos a ir a una clase de cocina. Vamos a cocinar patatas bravas. Las patatas bravas son una tapa típica de Madrid y de España. A Lola le encanta cocinar. A mí, ¡me encanta experimentar! Más tarde te escribo. Hasta luego querido diario, Lola y yo nos vamos a nuestra clase de cocina. ¡Una clase privada con el mejor cocinero de todo Madrid! ¡Qué ilusión y qué nervios también!*

1. What is today's date in Raúl's diary?

---

2. What is the weather like in Madrid?

---

3. Where is Raúl and who is he with?

---

4. What are Raúl and Lola going to do today?

---

5. What are "patatas bravas"?

---

6. How is Raúl feeling?

---

**Can you write a diary entry following Raúl's model and explain what you are going to do today? Please include details about how you are feeling, today's date, weather, location and activities:**

---

---

---

---

---

---

**Lee el diario de Raúl (Answer the questions in English):**

*Querido diario, hoy es jueves 31 de marzo y hace muy buen tiempo en Monteverde. Esta mañana Lola y yo hicimos un recorrido en tirolina. (...) Fue una experiencia alucinante deslizarnos sobre las copas de los árboles, ver mariposas y colibrís.*

*Por la tarde hicimos un tour por la selva y los puentes colgantes. Vimos muchos animales, árboles y plantas increíbles. Aprendí que los osos perezosos solamente bajan de los árboles una vez a la semana y, bajan sólo para defecar. También vi un tucán con pico arcoíris. (...)*

1. What is today's date in Raúl's diary?

---

2. What is the weather like in Monteverde?

---

3. What did Raúl and Lola do in the morning?

---

4. What animals did the two friends see in Monteverde?

---

5. Why do sloths come down from the trees once a week?

---

6. What does pico arcoíris mean?

---

**Can you write a diary entry following Raúl's model and explain something you have already done today? Please include details about how you were feeling, today's date, weather, location and activities:**

---

---

---

---

---

---

**Escribe el artículo correcto “el, la, los, las:”**

\_\_\_\_\_ patatas

\_\_\_\_\_ aguacate

\_\_\_\_\_ cebolla

\_\_\_\_\_ patacones

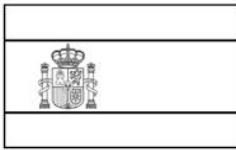
\_\_\_\_\_ empanadas

\_\_\_\_\_ tomate

\_\_\_\_\_ aceite

\_\_\_\_\_ pescado

**Dibuja y describe la bandera de cada país en “Raúl, el súper cocinero”. La palabra bandera es femenina:**



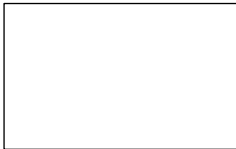
**Ejemplo: La bandera de España es roja, amarilla y roja.  
(colour it in)**



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

**Dibuja y describe la bandera de tu país o países:**



\_\_\_\_\_

## **RECETA DE PATATAS BRAVAS:**

**Ingredientes para 4 personas:**

- 4 patatas medianas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de pimentón picante
- 1 chorrito de vinagre blanco
- 50g de tomate frito
- 1/2 cucharada de harina
- alrededor de 100ml de caldo de pollo o jamón
- sal y pimienta
- Aceite de oliva

**Pasos:**

1.- Calentamos a fuego medio un chorrito de aceite en una cazuela y añadir los dientes de ajo y la cebolla bien picados. Salpimentamos y removemos durante 10 minutos.

2.- Añadimos el pimentón picante y removemos durante unos 5 segundos. Después añadimos el chorrito de vinagre y volvemos a remover otros 20 segundos. Hecho esto, añadimos el tomate frito, volvemos a mezclar y dejamos cocinar 5 minutos más.

3.- Añadimos la harina. Este ingrediente dará cuerpo a nuestra salsa brava. Mezclamos todo y dejamos cocinar, siempre a fuego moderado, unos tres minutos, para tostar la harina.

4.-Añadimos el caldo (puede ser de pollo o de jamón). Si no tienes, puedes utilizar pastilla de caldo y agua. Volvemos a mezclar todos los ingredientes y después, trituramos la salsa. Debe quedar un poco líquida.

5.- Pelamos las patatas y las cortamos en trozos grandes. Las freímos en abundante aceite unos 10 minutos, hasta que queden bien doradas y crujientes.

6.- Una vez cocinadas, las retiramos y las colocamos sobre papel absorbente. Echamos una pizca de sal y pasados un par de minutos las emplatamos, echamos encima unas cucharadas de nuestra salsa brava y ¡Ya están listas!

## **RECETA DE GUACAMOLE:**

**Ingredientes para 4 personas:**

- 2 aguacates
- 30g cebolla fresca
- 50g tomate
- 1/4 pimiento verde
- 1/2 lima
- Cilantro fresco
- Sal

**Pasos:**

- 1.- Troceamos la cebolla, el tomate y el pimiento verde en trocitos pequeños.
- 2.- Picamos el cilantro en trocitos pequeños. Necesitamos aproximadamente 1/2 cucharadita una vez picado.
- 3.- Cortamos la lima por la mitad. Necesitamos el jugo/zumo de media lima.
- 4.- Pelamos los aguacates, retiramos el hueso y con un tenedor los aplastamos bien (conservamos el hueso)
- 5.- Añadimos un poquito del jugo/zumo de lima (más o menos 1 cucharadita pequeña).
- 6.- Añadimos el tomate picado, el pimiento picado, la cebolla picada, el cilantro picado y una pizca de sal.
- 7.- Mezclamos todo bien, probamos y si le falta un poquito más de sal, sazonomos al gusto. ¡Ya está listo!



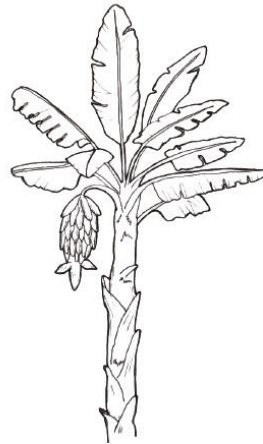
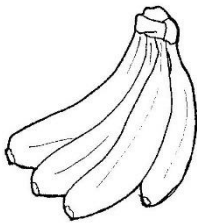
## **RECETA DE PATACONES:**

Ingredientes para 4 personas:

- **2 plátanos verdes y grandes**
- **Aceite para freir**
- **Sal**

Pasos:

- 1.- Calentamos abundante aceite en una sartén.
- 2.- Pelamos los plátanos y los cortamos en trozos gruesos mas o menos de 1 ½ cm.
- 3.- Freímos los trozos en el aceite bien caliente.
- 4.- Sacamos los trozos de plátano del aceite y los aplastamos. Volvemos a freir.
- 5.- Ponemos los plátanos en papel absorbente y añadimos sal al gusto. ¡Ya están listos!
- 6.- Podemos acompañar con guacamole u otras salsas.



## **RECETA DE CEVICHE:**

### **Ingredientes:**

- 1 ½ libra de filetes de pescado fresco (ej. corvina, dorado, escolar)
- 1 cebolla roja cortada en rodajas muy finas
- 1 taza de jugo/zumo de limón recién exprimido (8-10 limones grandes)
- 1-2 ajíes amarillos o habaneros cortados por la mitad, sin semillas y desvenados
- 2-3 ramitas de cilantro fresco
- Sal
- Cilantro picado muy fino

### **Pasos:**

- 1.- Cortamos el pescado en cubos pequeños y los ponemos en un recipiente de cristal. Cubrimos con agua muy fría y 1 cucharada de sal, tapamos y refrigeramos mientras se prepara la cebolla y el jugo de los limones.
- 2.- Frotamos las rodajas de cebolla con 1/2 cucharada de sal y enjuagamos con agua fría.
- 3.- Enjuagamos el pescado para eliminar la sal.
- 4.- Ponemos los cubos de pescado, la mitad de las rodajas de cebolla, las ramas de cilantro, y los ajíes en un recipiente de vidrio y añadimos el jugo/zumo de limón sobre los ingredientes. Espolvoreamos con un poco de sal. Para minimizar la acidez del limón podemos agregar unos cubitos de hielo a la mezcla.
- 5.- Cubrimos y refrigeramos durante unos 5-15 minutos o hasta que el pescado empiece a blanquearse.
- 6.- Retiramos las ramitas de cilantro y los ajíes de la mezcla del ceviche. Probamos el cebiche de pescado y añadimos la sal si es necesario.
- 7.- Para servir ponemos el cebiche en un plato o bol, añadir un poco de cebolla, cilantro picado, y aji picadito al gusto.
- 8.- Sirva inmediatamente con su elección de guarniciones. Ej. hojas de lechuga, maíz hervido, camote, aceite de oliva al gusto... ¡Ya está listo!

## **RECETA DE EMPANADAS:**

### **Ingredientes para la masa:**

- 500 gramos de harina
- 60 gramos de mantequilla
- 1 unidad de yema
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharada sopera de aceite
- 125 mililitros de leche
- 1 pizca de sal

### **Ingredientes para el relleno:**

- 250 gramos de carne de res (en trozos o picada)
- 1 unidad de cebolla grande picada
- 2 unidades de huevos cocidos (cortados en cuartos)
- 2 cucharadas soperas de Aceitunas verdes sin hueso
- ½ cucharadita de Comino
- ½ cucharadita de Azúcar
- 30 gramos de Pasas
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Pimienta
- 1 pizca de Perejil picado
- 40 mililitros de Aceite
- 1 unidad de Huevo batido
- 1 chorro de Aceite para freír

### **Pasos:**

1.- Preparación de la masa. Ponemos la harina con forma de volcán en un recipiente. En el centro, añadimos la mantequilla troceada, la yema de huevo, el aceite, el azúcar y la sal y amásalo todo. Mientras amasamos, vertemos la leche poco a poco y sin dejar de mezclar.

2.- Extendemos la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada. Cortamos círculos de 10-12 cm de diámetro. Reservamos.

3.- Preparación del relleno. Calentamos aceite en una sartén y freímos la cebolla con la carne

4.- Añadimos el comino molido, la sal y la pimienta al gusto, el perejil, las pasas y el azúcar. Cocinamos a fuego medio hasta que la carne esté completamente hecha.

5.- Distribuimos el relleno con una cuchara en el centro de cada círculo de masa y añadimos a cada empanada un cuarto de huevo cocido y dos aceitunas cortadas en láminas.

6.- Doblamos las empanadillas, sellamos los bordes con las puntas de un tenedor y las pintamos con el huevo batido. Freímos en abundante aceite y las colocamos en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. ¡Ya están listas!