

PEQUEXPERIMENTOS ¿QUERÉIS HACER SLIME? ENSEÑEMOS A RÉTOR

LA MEDIDA Y SUS INSTRUMENTOS

A POR LA MEDIDA JUSTA

¿DÓNDE ESTÁ EL FALLO?



1 ¿Dónde está el fallo?

El siguiente texto tiene algunos fallos, ¿podrías corregirlos?

Hoy hemos comenzado a preparar un salmorejo, os indicaremos los ingredientes y el proceso a seguir, necesitaremos una probeta y una balanza.

Los ingredientes son:

- 1 kilo de pan.
- 2 kilos de tomates.
- 150 mililitros de aceite.
- 50 mililitros de vinagre.
- 10 gramos de sal.

Utilizaremos la balanza para medir los litros de pan, los litros de tomate y los litros de sal, y la probeta para los kilos de aceite y de vinagre.

Primero, introducimos en la probeta el pan y cogemos 1 kilo de pan, también aprovecharemos la probeta para medir los 2 kilos de tomates. Una vez pesados los meteremos en un cuenco para batirlos.

Segundo, con la balanza medimos los 150 mililitros de aceite y los 50 mililitros de vinagre, cuando ya tenemos la cantidad exacta de aceite y vinagre los introducimos en el recipiente con los demás ingredientes y los batimos hasta obtener la textura deseada.

Tercero, lo metemos en el frigorífico y esperamos a que se enfríe para tomarlo.

No olvides recoger los instrumentos, sobre todo la probeta que se utiliza para medir los kilos y la balanza que se utiliza para medir los litros.

R E A
ANDALUCÍA
RECURSOS **EDUCATIVOS** ABIERTOS


Andalucía
se mueve con Europa



UNIÓN EUROPEA
Fondos Europeo de Desarrollo Regional



**Junta
de Andalucía**

Consejería de Educación
y Deporte