

# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



AUTOR: Arturo

FECHA: 25-5-2022

CURSO Y CLASE 4º A

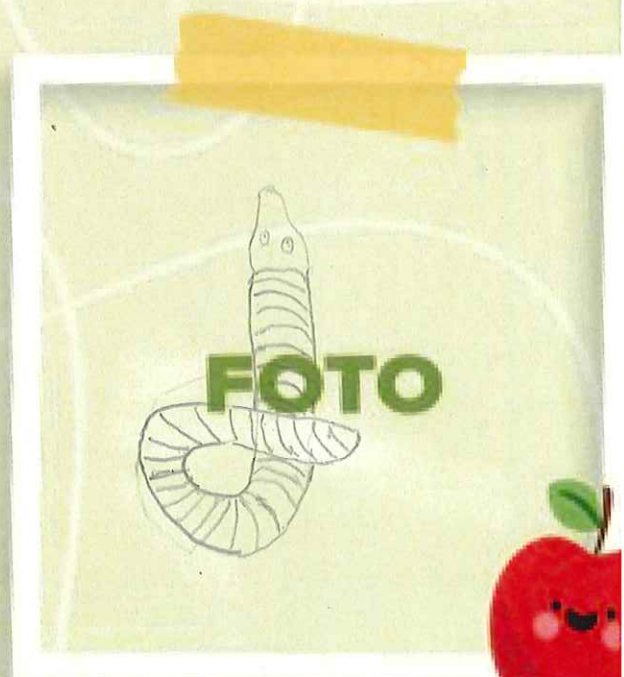
COLEGIO: Arturo Dupuy

## PASOS A SEGUIR

Primero coges una fresa y lo cortas a la mitad. Luego coges un plátano y lo pones. Coges un plátano y lo pones. Luego usas fresa con un cuchillo y pones la fresa.

## INGREDIENTES

Fresas  
Plátano  
Arándanos



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



## INGREDIENTES

Mandarina  
Mandarina  
Plátano  
Arándano  
Zanahoria  
Pimiento

AUTOR: Vaita

FECHA: 1-6-2022

CURSO Y CLASE: 4º A

COLEGIO: Arturo Duperré

## PASOS A SEGUIR

1. Corta una rodaja de Mandarina  
ponla en el centro el  
rededor una mandarina  
con 4 rodajas de plátano  
para las mejillas y dos ajas  
lacuna do ojos 2 Arándanos  
para las pupilas y triángulo de  
zanahoria sera la nariz y  
pimiento para el bigote

FOTO



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



## INGREDIENTES

1 marzipana  
Dos clavos de olor



AUTOR: Valeria

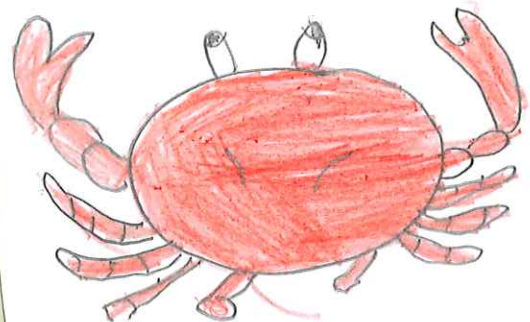
FECHA: 29-5-2022

CURSO Y CLASE 4º A

COLEGIO: Arturo Superior

## PASOS A SEGUIR

Primero cortamos la marzipana por la mitad para hacer el cuerpo. con otra mitad hacemos finas laminas para las patas y hacemos las dos piezas delanteras. Ponemos los ojos con clavos de olor. Finalmente acomodamos toda las piezas



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



AUTOR: ERIK

FECHA: 1-6-2022

CURSO Y CLASE 4A

COLEGIO: ceip arjuna deperier

## PASOS A SEGUIR

cortes Kivi la Pelas y <sup>comas</sup> ~~comas~~  
 El Platano lo Pelas <sup>comas</sup> ~~comas~~  
 comas y mandarina la Pelas  
 a la comas

## INGREDIENTES

Kivi      50      comas  
Platano  
mandarina



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



## INGREDIENTES

- Frutas (Eres, plátano y naranja)
- Medio vaso de leche
- 100 gr de harina de avena
- 1 huevo
- Una cucharadita de levadura en polvo
- Yogur



AUTOR: Joaquin  
 FECHA: 31-5-2022 (Cristóbal)  
 CURSO Y CLASE: 4º A  
 COLEGIO: CIP Arturo Duprie

## PASOS A SEGUIR

- Ponemos el huevo, la leche, harina, la levadura y 1 plátano pelado y lo batimos en la batidora.
- En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva y extendemos.
- Echamos la masa con un batidor y hacemos tortitas.
- Cortamos la fruta y la colocamos en la tortita en forma de pirámide.



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



AUTOR: GREAT

FECHA: 1-6-2022

CURSO Y CLASE 4-15

COLEGIO: Instituto de Perito

## PASOS A SEGUIR

Pelar y limpiar la parte de arriba de la perla, poner los huesos de los brazos y los pies de los huesos. Poner un hueso por la nariz y dos rondones por los ojos.

## INGREDIENTES

Perlas  
 Huesos  
 Rondones

## FOTO



# 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!



AUTOR: Ruth

FECHA: 1-6-2022

CURSO Y CLASE 4<sup>a</sup>A

COLEGIO: Arturo Dupuy

## PASOS A SEGUIR

- Primero cortas la boca del delfin y le metes una uva y luego le metes varias uvas en el vaso.

## INGREDIENTES

- Uvas de los dos colores

- Un plato



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



## INGREDIENTES

- Zumo: zanahoria, manzana, naranja y limón.
- Flores: moras, tomates cherry, sandía y uvas.
- Relleno del tarro: hueso y zanahoria rallado.



AUTOR: Amaia Hernández

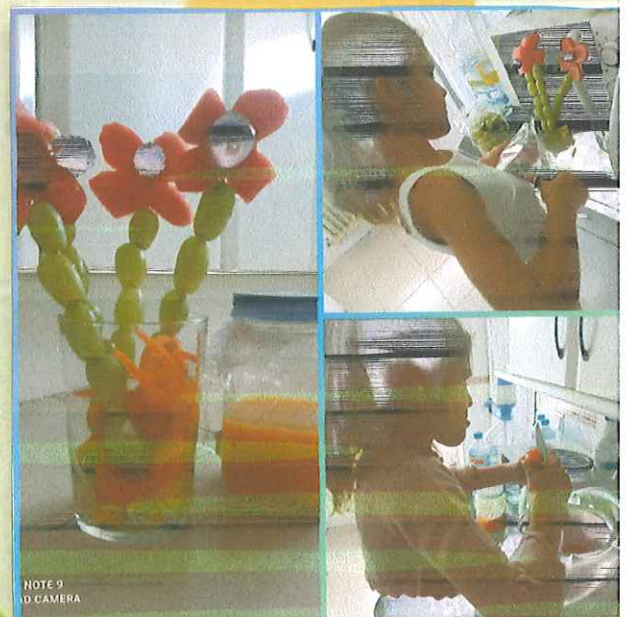
FECHA: 30/5/2022

CURSO Y CLASE: 4º A

COLEGIO: CEIP Arturo Duque

## PASOS A SEGUIR

- Hago el zumo multivitamínico
- Hago las flores





# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



## INGREDIENTES

- Pera
- Uvas
- Queso
- Zanahoria
- Tomate
- Nueces
- Espinacas
- Arándanos
- Semillas de pera



AUTOR: Ainara Blázquez Jiménez

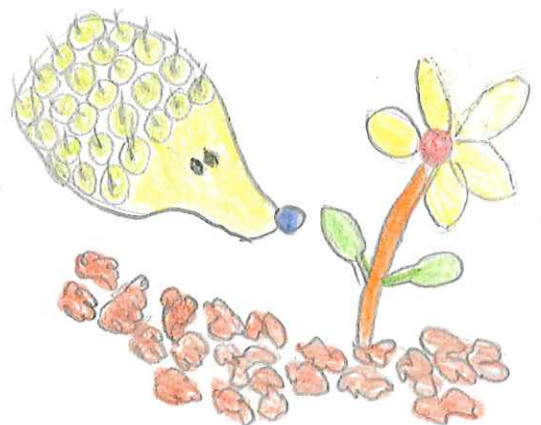
FECHA: 1-6-2022

CURSO Y CLASE 4ºA

COLEGIO: Arturo Duperrier

## PASOS A SEGUIR

- Para el erizo: Pelo la mitad de la pera, hago los ojos con las semillas y hago la nariz con el arándano y después hago los pinchos del erizo con ~~uvas~~ uvas pinchadas en palillos.
- Para la flor: Pelo la zanahoria y cogo una tira para el rabo. Recorto formas de pétalo con el queso, y hago el centro con el tomate, para los hojitas del rabo cogo unas espinacas.
- Para el suelo: Cogo nueces y los pongo al



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



## INGREDIENTES

- 2 manzanas rojas
- 3 mandarinas
- 1 uva



AUTOR: Claudia Cassillas Martín

FECHA: 1-6-2022

CURSO Y CLASE 4ºB

COLEGIO: Arturo Duponier

## PASOS A SEGUIR

- 1º: lavar la fruta
- 2º: pelar y trocear la fruta
- 3º: Colocar la fruta con la figura deseada



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



AUTOR: *Nazira Azóvilas Escudero*

FECHA: *martes 5 De Mayo*

CURSO Y CLASE *4º B De primaria*

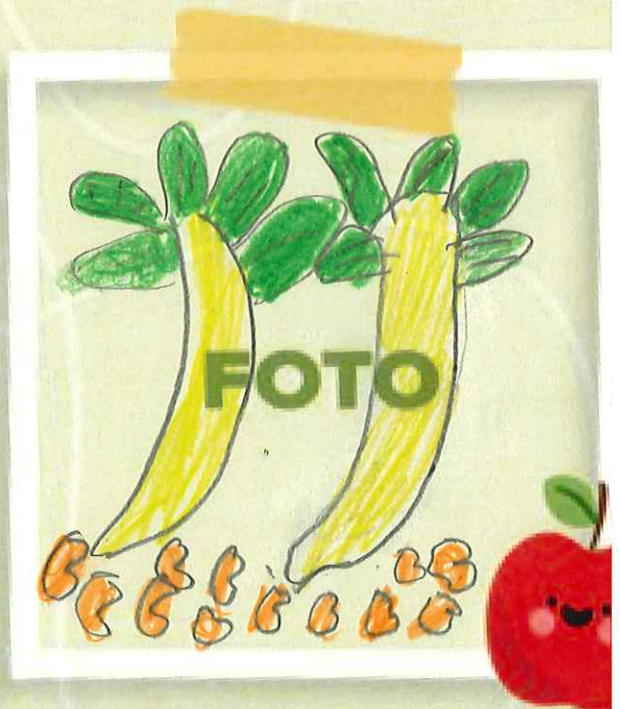
COLEGIO: *arturo duperier*

## PASOS A SEGUIR

*epuesto un plato  
epuesto las plátanos,  
quiñu y naranjas.*

## INGREDIENTES

*plátano  
quiñu  
naranjas*



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



AUTOR: LIDIA

FECHA: 1-6-22

CURSO Y CLASE 4ºB

COLEGIO: ARTURO DUPERIER

## PASOS A SEGUIR

- 1 Pelar la manzana, naranja, kiwi y plátano.
- 2 Lavar las uvas.
- 3 Colocar.

## INGREDIENTES

- MANZANA
- PLÁTANO
- UVAS
- NARANJA
- NUECES
- KIWI



# 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 muuyy saludable!



AUTOR: *Alonso*

FECHA: *1-6-2022*

CURSO Y CLASE *4B*

COLEGIO: *Arturo Duperrier*

## PASOS A SEGUIR

*Se colora la pera  
x las frutas alrededor  
formando un abanico*

## INGREDIENTES

- *Fresas*
- *Cerezas*
- *Uvas*
- *frambuesas*
- *para guaya*
- *pera*



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



## INGREDIENTES

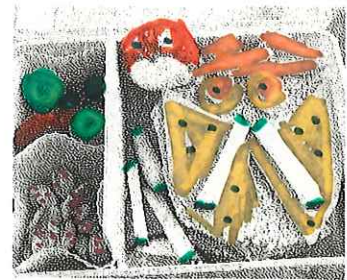
Pan integral  
 Jamon de Pato  
 Queso  
 Zanahoria  
 Calabacin  
 Uvas  
 Arandanos  
 Nueces y Pistachos



AUTOR: Javier Lazo  
 FECHA: 31/06/2022  
 CURSO Y CLASE 4º B  
 COLEGIO: Arturo DuPerier

## PASOS A SEGUIR

Con pan integral hacemos un sandwich de jamon de Pato, Por encima Ponemos una Loncha de queso con Formas Divertidas, y Decoramos con Zanahoria y calabacin a la plancha. Al lado Ponemos un cuenco con Uvas, Arandanos y Framboesas, En otro cuenco Ponemos Nueces Pistachos y Cíñam ñam.



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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!



AUTOR: Alejandra Salinas Gonzalez

FECHA: 1/6/2022

CURSO Y CLASE 4º Primaria 4Bº

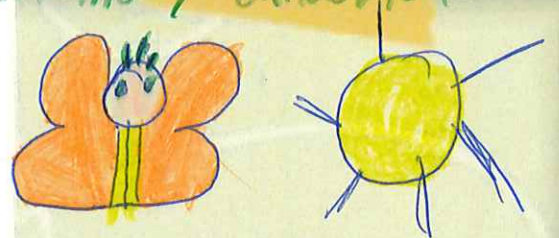
COLEGIO: Antero Dupesier Avila

## PASOS A SEGUIR

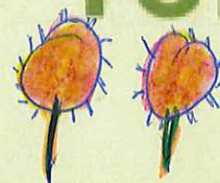
- 1 Se corta el pan en forma de mariposa. Se rellena de pavo.
- 2 Se corta el plátano para hacer la cara. Se utilizan dos pasas para hacer los ojos.
- 3 La zanahoria es el cuerpo de la mariposa.
- 4 Las flores se hace con plátano y zanahoria.

## INGREDIENTES

- Pan de molde integral
- ~~Pavo~~ Una loncha de pavo
- Plátano
- Zanahoria
- Guacamole
- \* Pasas



## FOTO



# 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!



## INGREDIENTES

4 cucharadas de harina  
 4 cucharadas de azúcar  
 2 huevos  
 1 tableta de chocolate  
 1 sobre de levadura  
 Mantequilla  
 1 pizca de sal

AUTOR: Junio r

FECHA: 31-5-2022

CURSO Y CLASE 4º B

COLEGIO: Ceip Arturo Duprier.

## PASOS A SEGUIR

se funde el chocolate y la mantequilla al baño María.

En un bol se echan el resto de ingredientes, se añade el chocolate y se mezcla se mete 1h en la nevera. Se hornea durante 12-15 min a 180°C

FOTO





# 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!



## INGREDIENTES

Platano  
Naranja y  
Manzana

AUTOR: Lucía García

FECHA: 1-6-2022

CURSO Y CLASE - 4<sup>o</sup> B

COLEGIO: Arturo Dupuy

## PASOS A SEGUIR

Colocar el plátano en rodajas de tronco, en forma de, colocar pedacitos de manzana en forma de hojas y las naranjas como se fueran ~~hojas~~ alas.



FOTO



# THE FUNNY FOOD PROJECT

Un verdadero cocinero 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

- \* 2 Huevo
- \* 100gr harina trigo
- \* 250 ml leche
- \* 1 cucharada azúcar
- \* 1 cucharada Aceite de Oliva
- \* Queso fresco para untar
- \* Fruta al gusto



AUTOR: Jimena Garcinuño Morcillo  
 FECHA: Martes 5 de mayo de 2022  
 CURSO Y CLASE: 4º de primaria Grup B  
 COLEGIO: Arturo Duperier

## PASOS A SEGUIR

- Primero mezclamos los huevos, las harinas, la leche, el azúcar y el aceite de oliva.
- Luego la masa la echamos de poco en poco en una sartén.
- Cuando estén listas untamos un poco de queso para untar.
- Después troceamos la fruta y la esparcimos en la tortita.
- Finalmente enrollamos la tortita.

