

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: Arantxa Espinosa Vidal

FECHA: 3/6/22

CURSO Y CLASE 6º

COLEGIO: Arturo Dupenier (Ávila)

PASOS A SEGUIR

- Primero tener todas las cosas que se vayan a utilizar.
- Con una piña la corte por 2 partes la parte de arriba le corte un poco las hojas y por adelante la hice en forma de cabeza y la segunda parte le quite lo de dentro y lo corte en trozos.
- le puse el piquito al pajarito
- y con palillos se los pegue y los junte.

INGREDIENTES

1 piña entera

1 zanahoria y
palillos.

Para el cangrejo

solo utilice 2 manzanas.
y hacerle los cortes adecuados para darle forma de un cangrejo.



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 muuyy saludable!



AUTOR: *Keliza*

FECHA: *3/6/22*

CURSO Y CLASE *6º*

COLEGIO: *Arturo Dupont*

PASOS A SEGUIR

Primera se lava el kiwi y se va cortando en triangulitos para que al separar las dos partes se quede en pile.

En la naranja se cortan las dos para las orejas y otra para la sombrilla. Luego, se corta la mitad de la naranja en forma de igueta, después se corta en cachitos y al final se ponen los cereales y se coloca en forma de playa.

INGREDIENTES

Naranja
Kiwi
Cereales



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: Irene Andrei

FECHA: 3/6/22

CURSO Y CLASE 6^º

COLEGIO: Arturo Superiet

PASOS A SEGUIR

- Corta la manzana en un lateral
- Corta un trozo de manzana normal
- Con un cochillo haz dos agujeros para introducir la pimienta.
- Une la cabeza (la uva) con un palillo.

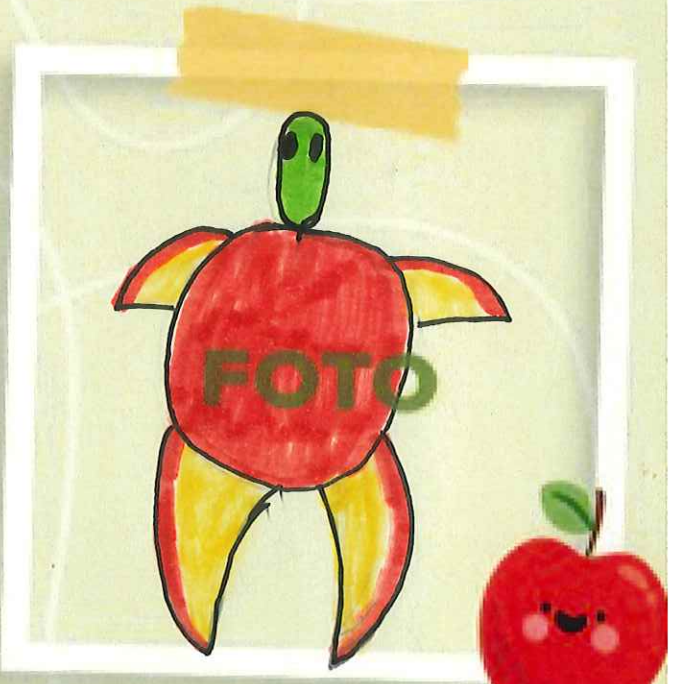
INGREDIENTES

Manzana

Palillo

Uva

Pimiento



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: Desiree

FECHA: 2 de Junio

CURSO Y CLASE 6^a

COLEGIO: ARTURO DUPERIER

PASOS A SEGUIR

1. HE relado la pera
2. Luego con la sandía he hecho las patas, la cresta y la cola
3. Y por último he puesto arroz inflado.

INGREDIENTES

Pera

Sandía



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

- 1 manzana roja
- 6 fresas
- 10 arándanos
- 1 Frambuesa
- .
- .
- .
- .
- .
- .



AUTOR: Gloria Jiménez Rodríguez.

FECHA: 03-06-2022.

CURSO Y CLASE 6º

COLEGIO: C.E.I.P Arturo Duperier.

PASOS A SEGUIR

- 1º Cortar la manzana por la mitad x retirar las semillas. De cada mitad partir un pedacito que usaremos después para las patas y los ojos
- 2º ~~Usar~~ Usar los arándanos para los brazos del cangrejo, dos por lado.
- 3º Cortar una fresa por la mitad y después ~~quitales~~ quitamos un piquito del extremo

para simular las pinzas. Poner las pinzas sobre los arándanos para terminar los brazos.



Pasos a seguir:

- 4º Cortar la manzana que guardamos y la cortamos en juliana muy delgados para las patitas inferiores, tres por lado.
- 5º Reservar un poco del relleno de la manzana para cortarlo en círculos y formar los ojitos.
- 6º Cortar otra fresa en forma de estrella y en dos tiras delgadas para los ojos. Colocarlos sobre la manzana y después colocar los círculos de la manzana para los ojos. y frambuesa para la boca.

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: Víctor Rodríguez Mayoral

FECHA: 3 de Junio de 2022

CURSO Y CLASE 6º de primaria

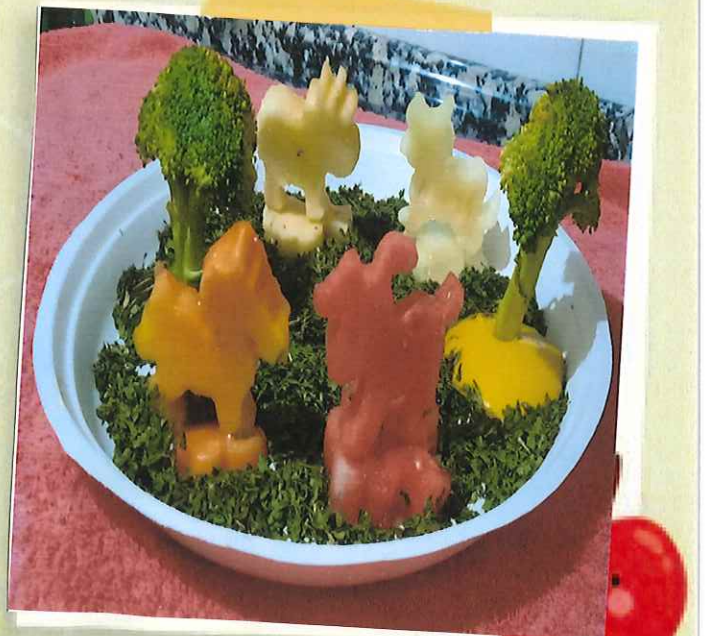
COLEGIO: CEIP "ARTURO SUPERIOR"

PASOS A SEGUIR

- Pelar las frutas
- Cortarlas con un molde
- Lavar las verduras
- Decorar el plato con las frutas y verduras.

INGREDIENTES

- Sandía
- Melón
- Manzana
- Mango
- Brócoli
- Calabaza
- Perejil



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: ADRIÁN

FECHA:

CURSO Y CLASE

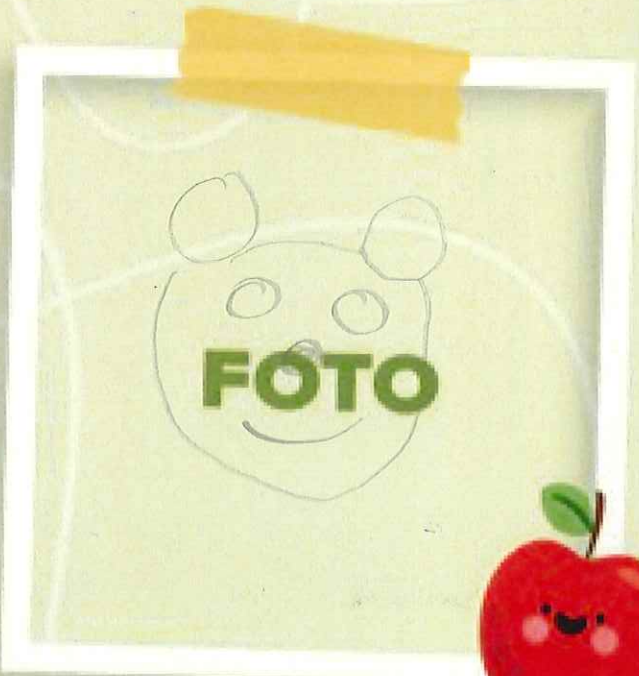
COLEGIO:

PASOS A SEGUIR

- 1º Mezclar la coliflor con huevo para hacer la masa
- 2º La metemos en el horno 20 min.
- 3º Añadir el resto de los ingredientes.
- 4º Volver a meter al horno 10 min.

INGREDIENTES

Coliflor rallada, un huevo, queso, tomate; cherris, calabacín, ¡ media cuchara de tomate frito y una aceituna negra



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 muy saludable!



AUTOR:

Javier

FECHA:

3/6/2022

CURSO Y CLASE

6º

COLEGIO:

Antonio Dupedín

PASOS A SEGUIR

partir los fresas
partir los plátanos
partir la sandía
y colocarlo

INGREDIENTES

Sandía
arandanos
fresas
Zanahoria
Plátano
apio



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: Asmae

FECHA: 2/6/2022

CURSO Y CLASE 6^º Primaria

COLEGIO: CEIP Arturo Dupesier

PASOS A SEGUIR

Cortar el kiwi en forma de flor
 y las fresas en forma de rosa
 la sandía como fiesta
 y el plátano como la parte
 del centro de las fresas.
 cortar la manzana
 en forma de hojas.

INGREDIENTES

- Sandía
- Fresas
- Kiwi
- Mandarina
- Uvas
- Plátano
- Manzana



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: *Flavio Avila Garcia*

FECHA: *2/16/2022*

CURSO Y CLASE *6º*

COLEGIO: *CEIP Arteses Superior*

PASOS A SEGUIR

1º Se pela un kiwi.

2º Se añade arandanos para hacer los ojos y pico

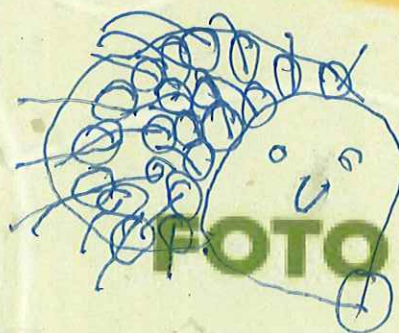
3º Se pegan cosas rinchadas con rollos.

INGREDIENTES

Arandanos

Kiwi

Uvas



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: Miguel Pérez

FECHA: 2/16/22.

CURSO Y CLASE 6º de Primaria.

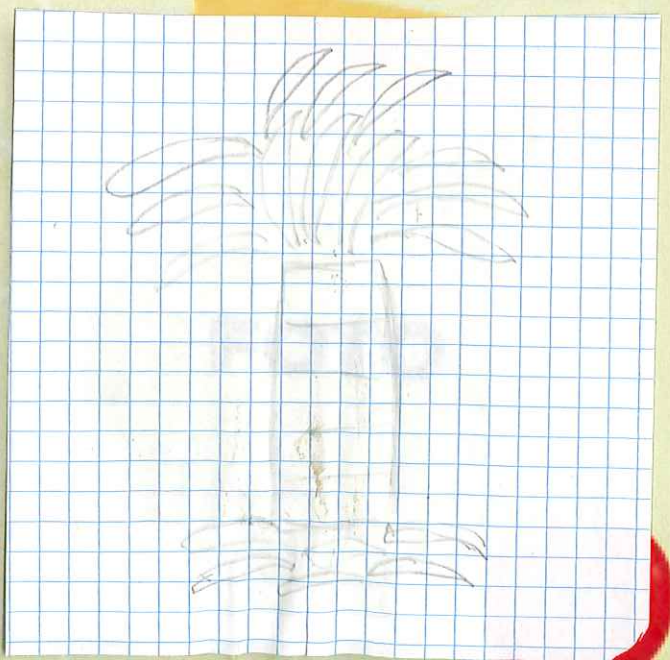
COLEGIO: Ceip Antonio Dupretier.

PASOS A SEGUIR

Primero se lava la fruta.
Wego se corta
y se coloca de una forma de un objeto.

INGREDIENTES

Mandarino.
Plátano
kiwi



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: Julia Maie Contreras

FECHA: 3/6/22

CURSO Y CLASE 6º primaria

COLEGIO: CEIP Arturo Duperier

PASOS A SEGUIR

- 1º Partimos la fresquilla como si fueran pétalos y los colocamos en el plato.
- 2º Ponemos los gajos de naranja alternando naranja y fresquilla.
- 3º Partimos cachos pequeños de todas las frutas y los ponemos en el centro, decoramos con un poco de mentrillo

INGREDIENTES

- 1 Fresquilla
- 1 Naranja
- 1 plátano
- Un cacho de mentrillo 0% azucar

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!



AUTOR: Nacho Bragado

FECHA: 2/6/22

CURSO Y CLASE 6º

COLEGIO: CEIP Arturo Duperien

PASOS A SEGUIR

Se cocen los huevos.
Se preparan las zanahorias y los detalles.

se rega Todo

INGREDIENTES

Zanahoria
aceitunas negras
pimiento verde
huevo



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!



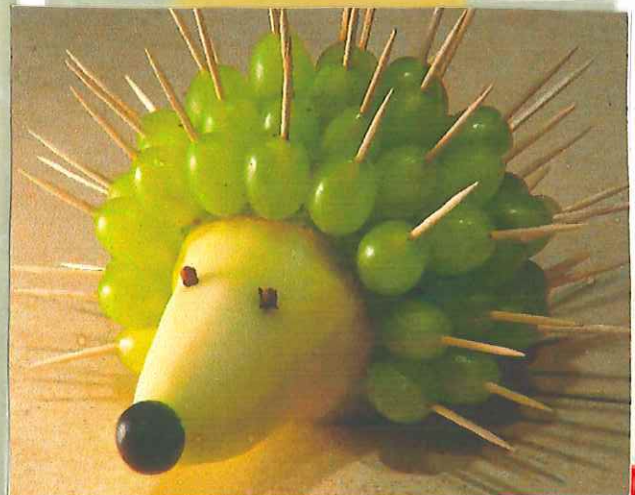
AUTOR: Hugo Martín Rodríguez
 FECHA: 3/6/2022
 CURSO Y CLASE: 6º de primaria
 COLEGIO: CEIP Arturo Duponier

PASOS A SEGUIR

Primero, se lava la pera y se pela la mitad. Luego se lavan las uvas, se pinchan una con cada palillo y se ponen en la pera. Después, cogemos un arandano poniéndolo como nariz y 2 rabitos de cerezas como ojos. ¡Y ya terminamos, solo queda disfrutar!

INGREDIENTES

- 1 arandano
- 41 uvas
- 1 pera
- 41 palillos
- 2 rabitos de cerezas



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: Guillermo Rosado González

FECHA: 3/6/22

CURSO Y CLASE 6º de primaria

COLEGIO: CEIP. Arturo Duperrier

PASOS A SEGUIR

Coges unas frutas y un vaso o jarrón, partes las frutas con forma de flor, las pones en brochetas y lo metes en el vaso o jarrón. Triteras almendras las echas en el vaso o jarrón y ya está.

INGREDIENTES

Sandía
Plátano
Piña
Melocotón
Kiwi
Almendra



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

- Queso mozzarella
- Un tomate
- Una lata de maíz.



AUTOR: Sofía Viera Díaz

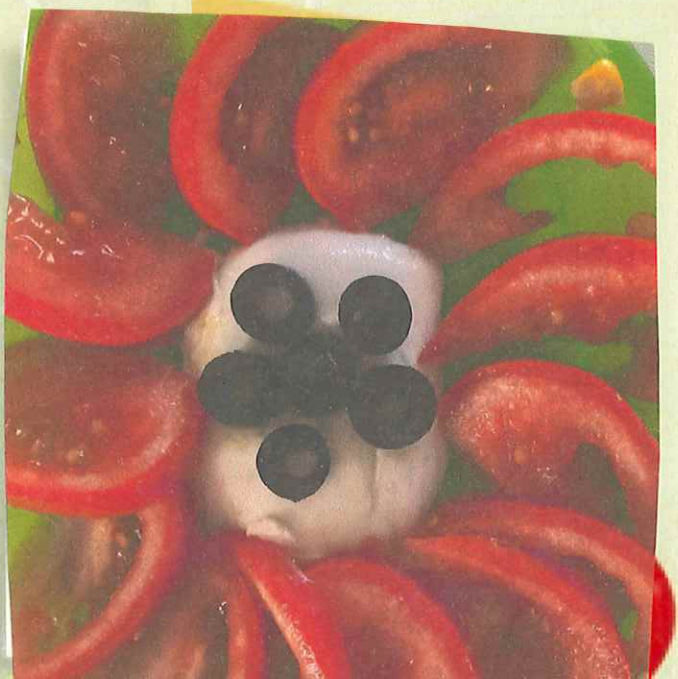
FECHA: 3/6/2022

CURSO Y CLASE 6º de primaria

COLEGIO: CEIP Arturo Duperier

PASOS A SEGUIR

1. Cortar una rodaja de queso.
2. Cortar rodajas finas de tomate en forma de círculo.
3. Poner el maíz en los espacios que hay entre tomate y tomate.



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!



INGREDIENTES

- Mandarina
- Plátano
- Fresa
- Arándano
- Manzana (piel)
- Uva (roja)
- Piña



AUTOR: NURIA LUGUEROS DÍAZ

FECHA: 3 / 6 / 2022

CURSO Y CLASE 6º PRIMARIA

COLEGIO: CEIP ARTURO DUPERIER

PASOS A SEGUIR

- Pelar las mandarinas
- Cortar el plátano en rodajas
- Pelar la piel de una manzana para los bigotes.
- Cortar la uva para la boca.
- Colocar y darle forma a los frutos.
- ¡Disfrutar de un rico y saludable almuerzo!



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!



INGREDIENTES

Naranja

AUTOR: RUBÉN

FECHA: 3/6/2022

CURSO Y CLASE 6^º

COLEGIO: gtruro dn ^{petier}

PASOS A SEGUIR

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!



AUTOR: Alex Serrano

FECHA: 3/6/22

CURSO Y CLASE 6º primario

COLEGIO: Arturo Dupesier

PASOS A SEGUIR

1º Pones 2 palillos en el plato
2º y kiwi/brocoli en la parte superior (cortados) en ellos echas una o dos aceitunas negras cortadas y les haces un pico con una punta de un plátano.

INGREDIENTES

2 Palillos
1/2 Kiwis / brocoli
1/2 Aceitunas (negras)
1 plátano.

FOTO

