



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Dieta latinoamericana

<b>Tematická oblast</b>	<b>Hispanoamerická kultura</b>
<b>Datum vytvoření</b>	30.07.2012
<b>Ročník</b>	3-4 ročník
<b>Stručný obsah</b>	Alimentos y recetas de América Latina
<b>Způsob využití</b>	Pulse la tecla F5 y siga con la barra de espacio
<b>Autor</b>	Guillemenot
<b>Kód</b>	VY_32_INOVACE_12_SGUI06

Di si estos alimentos son originarios de América Latina o no. Contesta con Sí o con No.

- El tomate Sí
- La patata Sí
- El maíz Sí
- El arroz No
- La lechuga No
- El cacao Sí
- El trigo no
- El chocolate Sí

## TRADUCE

- El gallo
- Los fríjoles
- El puré
- El maíz
- La pasa
- Las alcaparras
- Las patatas
- El plátano
- Kohout
- Fazole
- Kaše
- Kukuřice
- Hrozinka
- Kapary
- Brambory
- Banán

## Pon en orden

- El gallo
  - Los fríjoles
  - El puré
  - El maíz
  - La pasa
  - Las alcaparras
  - Las patatas
  - El plátano
- Fazole
  - Kukuřice
  - Kapary
  - Brambory
  - Banán
  - Kohout
  - Kaše
  - Hrozinka
- Kohout
  - Fazole
  - Kaše
  - Kukuřice
  - Hrozinka
  - Kapary
  - Brambory
  - Banán

## TRADUCE

- Los vegetales
  - Cocido
  - La salsa
  - El aguacate
  - Las especias
  - Picada
  - envuelto
- Zelenina
  - Vařený
  - Omáčka
  - Avokádo
  - Koření
  - Mletý
  - Obalovaný

Pon en su sitio las palabras de la columna del medio

- |                 |             |             |
|-----------------|-------------|-------------|
| • Los vegetales | • Vařený    | • Zelenina  |
| • Cocido        | • Koření    | • Vařený    |
| • La salsa      | • Obalovaný | • Omáčka    |
| • El aguacate   | • Zelenina  | • Avokádo   |
| • Las especias  | • Mletý     | • Koření    |
| • Picada        | • Avokádo   | • Mletý     |
| • Envuelto      | • Omáčka    | • Obalovaný |

# Coloca bien los platos típicos

El Mole poblano	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fríjoles y arroz revuelto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salsa con especias, chile, tomate y chocolate</li></ul>
El Guacamole	<ul style="list-style-type: none"><li>• Postre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salsa hecha con aguacates</li></ul>
Los Chongos zamoranos	Salsa con especias, chile, tomate y chocolate	<ul style="list-style-type: none"><li>• Postre</li></ul>
El Gallo pinto	Salsa hecha con aguacates	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fríjoles y arroz revuelto</li></ul>
La Chicha	Carne picada, arroz, fríjoles negros y plátano frito	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bebida del Caribe</li></ul>
El Pabellón criollo de Venezuela	Bebida del Caribe	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carne picada, arroz, fríjoles negros y plátano frito</li></ul>

# Coloca bien los platos típicos

El Sancocho	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pescado preparado con cebollas, pimienta y jugo de limón.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carne de ave y cerdo hervida con especias</li></ul>
El cerviche de corvina	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pan de maíz con vegetales y carne, envuelto en hoja de plátano y cocido</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pescado preparado con cebollas, pimienta y jugo de limón.</li></ul>
El nacatamal	Carne de ave y cerdo hervida con especias	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puré de maíz y relleno de tocino de cerdo, pasas, alcaparras, garbanzos, y patatas, cubierto por hojas de plátano, todo cocido.</li></ul>
El tamal	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puré de maíz y relleno de tocino de cerdo, pasas, alcaparras, garbanzos, y patatas, cubierto por hojas de plátano, todo cocido.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pan de maíz con vegetales y carne, envuelto en hoja de plátano y cocido</li></ul>