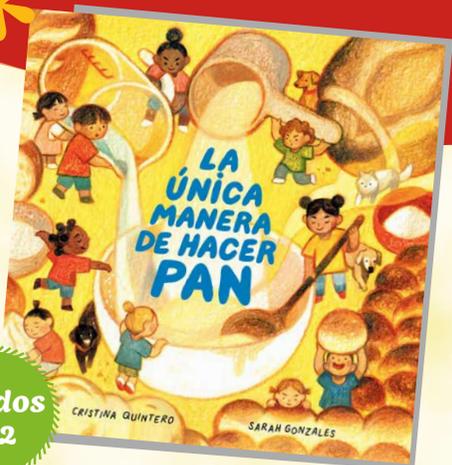


UNA DELICIOSA EXPLORACIÓN DE TODO TIPO DE PANES, DESDE LA MASA MADRE AL BANNOCK, PASANDO POR EL BAO, QUE TE HARÁ COSQUILLAS EN LAS PAPILAS GUSTATIVAS Y TE CALENTARÁ EL CORAZÓN.

Grados
1-2



¿Hay una única manera de hacer pan? Podrías usar harina blanca en tu pan, o harina de trigo entero, o harina de maíz. Podrías echar agua o leche; tal vez un huevo o dos. Le pondrás un puñado de esto, una pizca de aquello, un poquito de eso y un chorrito de esto. Algunas masas duplicarán su tamaño, otras sacarán burbujas. En ocasiones serán pegajosas y a veces grumosas. La única manera de hacer pan es hacerlo ¡a tu manera!

Sin importar qué clase de pan te guste, ¡este libro es para ti!

Sobre la autora:

Cristina Quintero nació en Canadá de una familia con raíces afrocolombianas e indígenas. Creció en un vecindario donde todas las mamás cuidaban a todos los niños, y así nació su amor por la comida y su idea de conectar con la comunidad a través de la cocina. Cristina vive en Sherwood Park, Alberta, con su familia.

Sobre la ilustradora:

Sarah Gonzales es una ilustradora filipino-canadiense que nació en Arabia Saudita y creció en Canadá. Sarah comenzó a dibujar desde muy pequeña y no ha dejado de hacerlo. Estudió en el Alberta College of Art and Design, donde se especializó en ilustración y diseño. Actualmente vive en Montreal, Quebec.





Antes de la lectura

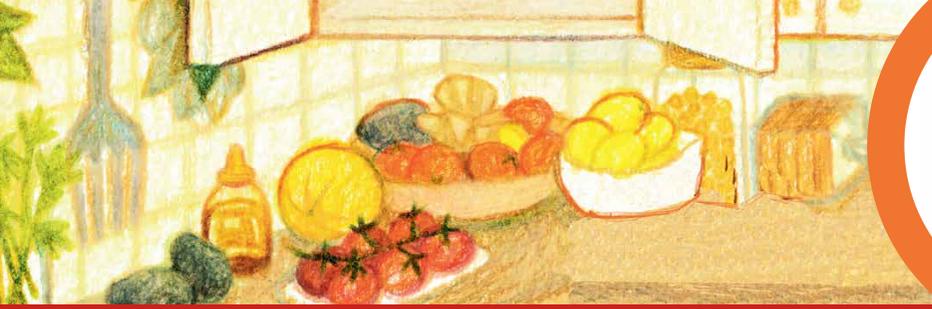
Cada país, cada región, cada familia tiene su propia manera de hacer pan. Cambian las formas, los ingredientes, los modos de prepararlo, ¡y el sabor también es otro! Hay panes dulces, salados, con pedacitos de frutas, semillas y cualquier cosa que puedas imaginar. A través de la experiencia de preparar pan compartimos no solo una receta, sino también momentos especiales con nuestros seres queridos. Cada paso en la cocina, desde mezclar los ingredientes hasta darle forma a la masa, se convierte en una oportunidad para fortalecer lazos familiares y crear recuerdos. Leer este cuento en voz alta o invitar a los niños a disfrutarlo como sus primeras lecturas independientes puede inspirarles a valorar la importancia de compartir. La historia nos recuerda que, al igual que en la cocina, el verdadero ingrediente secreto es el amor que ponemos en lo que hacemos. Así, hacer pan se transforma en una celebración de la unión y la creatividad familiar.



Preguntas guía

- ◆ ¿Cómo debe estar la mesa sobre la que hagas el pan?
- ◆ ¿Qué tipos de harina puedes utilizar?
- ◆ ¿Para qué sirve la levadura?
- ◆ ¿Qué es mejor para amasar? ¿Una cuchara o tus manos?
- ◆ ¿Todas las masas de pan son iguales? ¿Cómo son?
- ◆ ¿Qué hay que hacer cuando la masa está lista?
- ◆ ¿De qué maneras se puede cocinar el pan?
- ◆ ¿Cuál es el ingrediente secreto?
- ◆ ¿Por qué no importa que los panes luzcan diferentes?
- ◆ ¿Cuál es la única manera de hacer pan?





Sustantivos y adjetivos

Un sustantivo es una palabra que nombra a las personas, animales, cosas o lugares. Por ejemplo, “Pan”, “Horno” o “Familia” son sustantivos. Son los nombres que usamos para identificar lo que hay a nuestro alrededor.

Un adjetivo es una palabra que describe a un sustantivo y nos da más información. Por ejemplo, si digo “Pan”, no sé mucho sobre él. Pero si digo “Pan crujiente” o “Pan dulce”, puedo imaginarlo un poco mejor. Los adjetivos nos ayudan a imaginar mejor las cosas.

Teniendo en cuenta esto:

1. Lee el cuento nuevamente.
2. Identifica los sustantivos y adjetivos que aparecen.
3. Completa el siguiente cuadro con las palabras que están faltando.

SUSTANTIVO	ADJETIVO
	azul brillante
	suave
	pegajosas
tiras	
panecillos	
	pesada y redonda





Ahora piensa seis sustantivos que tengan que ver con el pan, e inventa un adjetivo para cada uno.

SUSTANTIVO	ADJETIVO



Tu propia receta

una receta es como un mapa que te dice cómo hacer un plato rico. Te muestra qué ingredientes necesitas (como harina, levadura y azúcar) y qué pasos seguir para cocinarlos. Es muy útil, porque te ayuda a saber cuánto tiempo cocinar y cómo mezclar todo para que quede delicioso. ¡Es como una guía para ser un gran chef!

Imagina cómo sería tu pan perfecto. Puedes ponerle los ingredientes que quieras y cocinarlo como más te guste.

INGREDIENTES:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.

