

Mi comida, tu comida

por Lisa Bullard

ilustrado por Christine M. Schneider



AUDIO

Para escuchar
y resaltar



ANOTAR

- 2 Le hablo al oído a la Srta. Chen para contarle de qué quiero hablar. ¡Voy a sorprender a la clase!

LECTURA
ATENTA

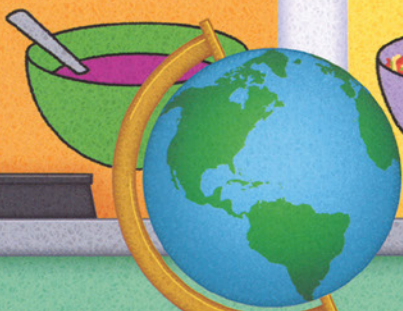


Comprender los elementos del texto

Subraya el rótulo que se refiere a un tipo de sopa sobre el cual están aprendiendo los estudiantes.

Esta semana:
Comidas
del mundo

sopa rusa



Kimchee





Hacer inferencias

Resalta las palabras que te ayudan a inferir, o determinar, las comidas en las que estaría pensando Manuel cuando dice las palabras en negrita.

- Esta noche, la abuela preparará una **cena deliciosa**. Ella cocina lo que comía durante su infancia, primero en México y luego en California.



4 ¡Sus burritos y su salsa me dejan la barriga contenta! Ahora no veo la hora de que sea mi turno para hablar el viernes.



¿Tu familia tiene un plato favorito para cenar?



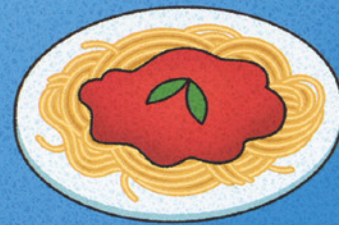


salsa líquido que se sirve con la comida para que tenga mejor sabor

Capítulo dos

Fideos de distintos lugares

espaguetis



Italia

- 5 El martes, en la escuela, es el turno de Tony para hablar.
- 6 —Mis tatarabuelos vinieron desde Italia —dice—. A mi familia le encantan los **espaguetis con salsa marinara**. Es un tipo de salsa de tomate.



**LECTURA
ATENTA**

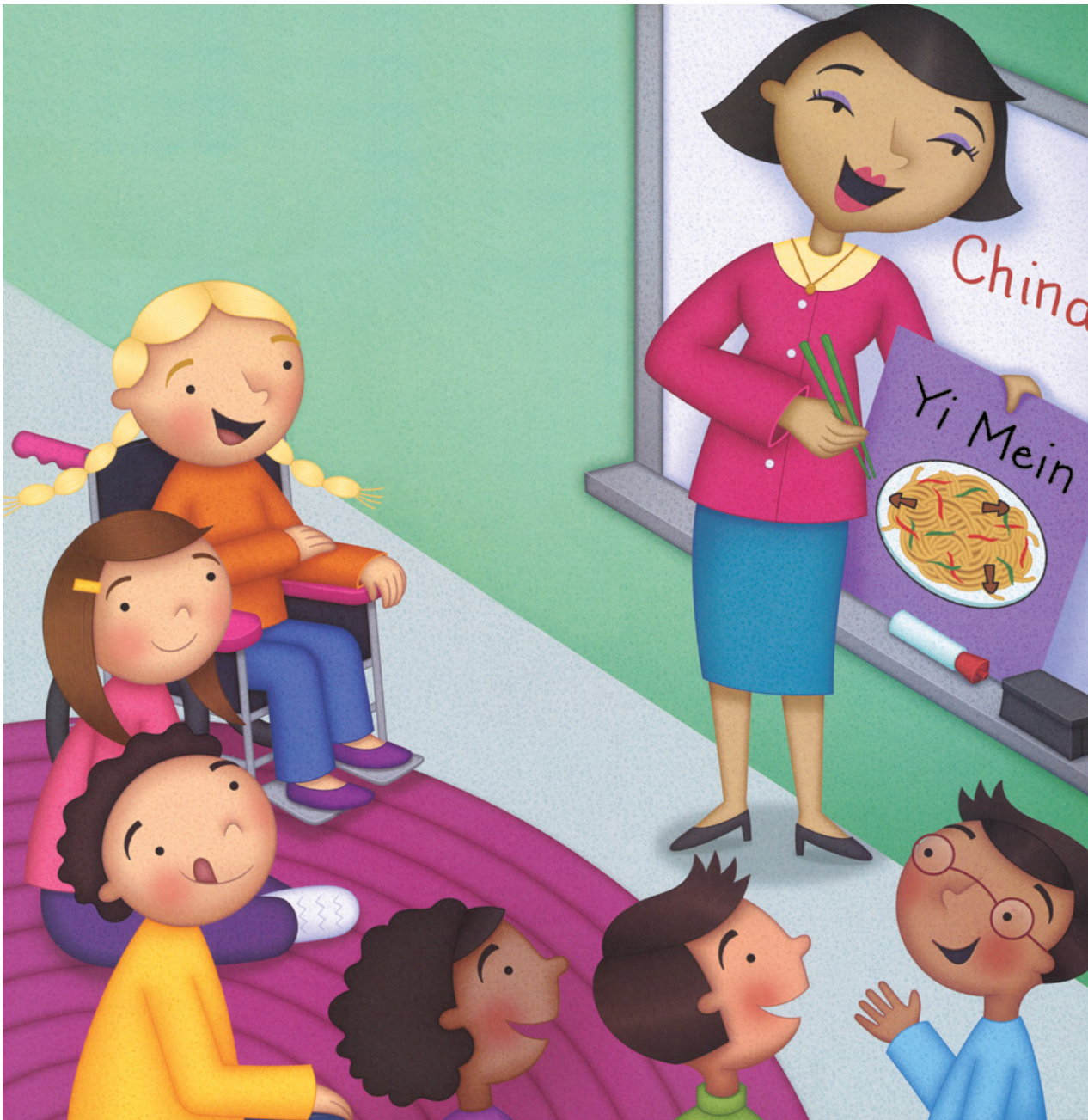
**Comprender
los elementos
del texto**

Busca el elemento del texto que está en un recuadro con preguntas para ti. Subraya la primera pregunta.

7 La Srta. Chen nos cuenta que a Estados Unidos se han mudado personas de distintas partes del mundo. Siguen preparando muchos de los platos de sus países natales. **Los espaguetis con salsa marinara son un plato italiano.**

¿De qué parte del mundo es tu familia? ¿Hay algún plato especial que les gusta de allá?





- 8 La Srta. Chen nos muestra otro tipo de plato con fideos. Se llama *yi mein*.
- 9 —Muchas culturas comen fideos —dice—. Mis padres vivían en China y se mudaron aquí. Ellos comen los fideos con **palillos**.

10 Un empleado de la cafetería nos trae pasta sola para que intentemos comer con los palillos. La Srta. Chen nos muestra cómo hacerlo.

11 ¡Qué resbalosos son los fideos!

**LECTURA
ATENTA**



Hacer inferencias

Resalta la oración que te ayuda a saber lo que piensa Manuel de comer fideos con palillos.

sola simple;
sin aderezos ni
condimentos



Los palillos son muy comunes en muchas partes de Asia. ¿Los sabes usar?

Capítulo tres

Pan chato, pan esponjoso

12 El miércoles, Marit y Raj hacen una presentación sobre panes. Me doy cuenta de que los dos panes son chatos y redondos como las tortillas de mi abuela.

Noruega,

India

Lefse

Roti



- 13 El pan de Raj se llama *roti*. Su papá lo comía cuando era niño y vivía en la India. Es blando y rico.
- 14 El pan de Marit se llama *lefse*. Es de Noruega. Su familia es de ese país.

15 **Se me hace agua la boca.**

LECTURA
ATENTA



Hacer inferencias

En la oración que tiene forma de arco, **resalta** las palabras que te ayudan a saber si a Manuel le gusta el *lefse*.





**LECTURA
ATENTA**

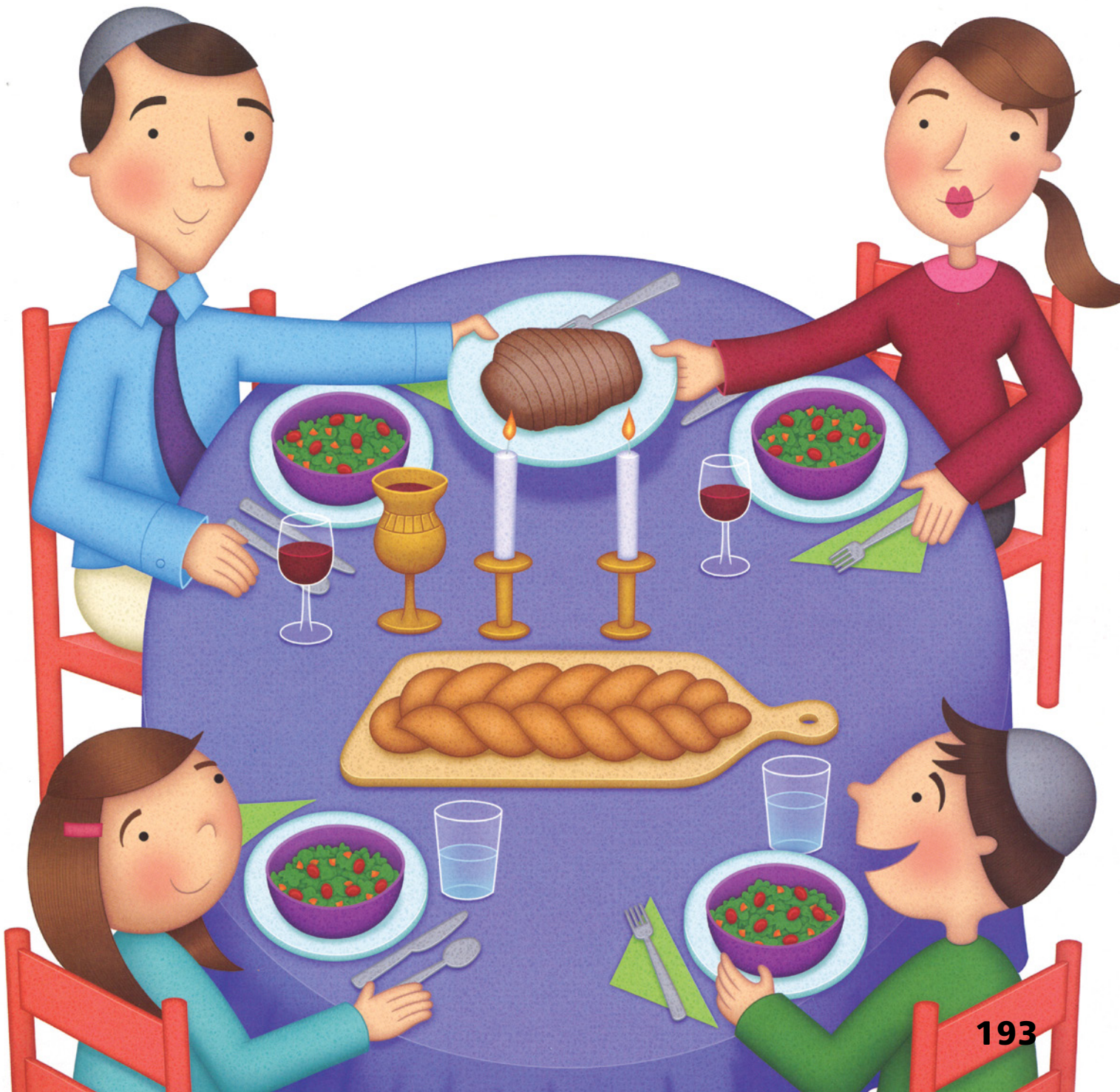


**Vocabulario
en contexto**

Subraya las palabras que te ayudan a entender lo que significa **sabbat**.

- 16 Después, Lara nos muestra un pan trenzado, llamado pan Jalá. Es esponjoso en vez de chato.
- 17 La familia de Lara es judía. Su familia come Jalá todos los viernes por la noche. Es parte de su tradición religiosa llamada sabbat.

18 La Srta. Chen nos cuenta que en muchas religiones hay tradiciones con la comida. Por ejemplo, algunas personas no comen cerdo debido a su tradición religiosa.





Comprender los elementos del texto

Subraya el
encabezado que te
dice cuál es el tema
de este capítulo.

Capítulo cuatro

Las familias toman decisiones diferentes

- 19 El jueves, Jayla nos muestra su caña de pescar. Dice que pesca con su papá. **Cocinan y comen los pescados que pescan.**
- 20 —Durante miles de años la gente ha tenido que pescar o cazar para comer —dice la Srta. Chen.



- 21 También dice que algunas familias deciden no comer carne o pescado. Otras no comen nada de origen animal.
- 22 **Eso significa que no comen carne ni huevos ni productos lácteos.**

**LECTURA
ATENTA**



productos cosas que la gente usa o come





Comprender los elementos del texto

Subraya las palabras escritas en **negrita** que cuentan qué sucede.

- 23 El jueves, después de clase, trabajo con la abuela en la cocina. **Estamos preparando el plato del que hablaré en la escuela.**





¿Ayudas a tu familia a preparar las comidas?
¿Qué te gustaría aprender a preparar?



Vocabulario en contexto

Subraya las palabras que te ayudan a saber qué es la salsa.

picante que pica y tiene un sabor fuerte

Capítulo cinco Por fin viernes

- 24 Por fin llegó el viernes. ¿Adivinaste cuál es mi plato?
- 25 —La **salsa** es una comida típica de México —digo—. Mi abuela y yo la preparamos con tomates. Me gusta la salsa picante.





- 26 La Srta. Chen trajo salsa para todos.
- 27 —Muchos platos tienen tomate —
dice—. Recuerden que la salsa marinara
italiana de Tony también tenía tomate.
- 28 Esto es lo que aprendí esta semana:
**¡aunque los platos sean diferentes,
también pueden ser parecidos!**



LECTURA ATENTA



Comprender los elementos del texto

Subraya el paso numerado que describe lo que muestra el dibujo de esta página.

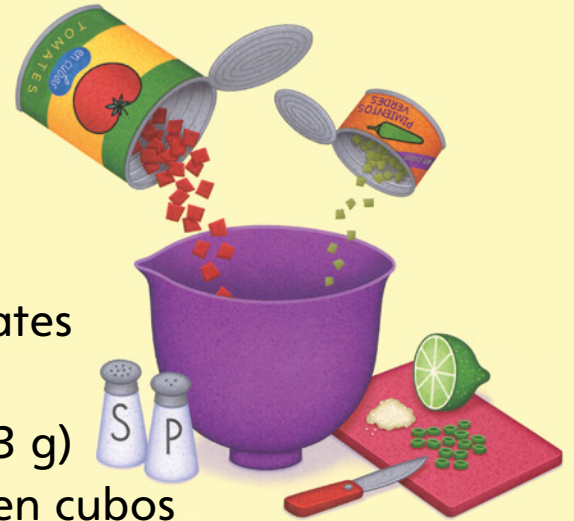
ingredientes

alimentos que se usan para preparar un plato

29 Prepara tu propia salsa

Ingredientes

- 1 lata (28 onzas, o 794 gramos) de tomates en cubos
- 1 lata (4 onzas, o 113 g) de pimientos verdes en cubos
- 2 cebollas de verdeo, cortadas en tiras
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de jugo de limón o de lima
- 1/8 de cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta



Instrucciones

¡Tú también puedes preparar salsa como Manuel! Necesitarás que un adulto te ayude a hacer algunas cosas, como abrir latas, picar y usar una licuadora.

- 1) Lávate las manos.
- 2) Escurre los tomates. Aparta ¼ de taza del jugo de tomate.



LECTURA ATENTA

Vocabulario en contexto

Los antónimos son palabras con significados opuestos. Subraya una palabra que significa lo opuesto a **con trocitos**.

3) En un tazón grande, mezcla $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de tomate, tomates escurridos y los otros ingredientes. Puedes dejar a un lado los pimientos verdes si no te gusta la comida picante.

4) Si quieres salsa con trocitos, ¡mézclala y disfrútala!

5) Si quieres una salsa más homogénea, pon todo en una licuadora. Licúa todo con la intensidad más baja durante unos pocos segundos. Sigue licuando, unos segundos a la vez, hasta que la salsa sea tan homogénea como quieras.

6) Sirve la salsa con nachos o con otras comidas mexicanas, como tacos o burritos.

