

de hacer sopa

RELATO TRADICIONAL



—Esto está tan bueno que con un poco de carne haríamos un puchero perfecto para todos —comentó relamiéndose el hombre de la piedra.

Una mujer salió entonces zumbando y agregó a la sopa un trozo de carne. De pronto, la señora de la casa comentó:

—Recordé que tengo unas cebollas y unos choclos en la alacena. ¡Los agregaré! —y también los puso en la sopa.

El forastero revolvió la gran olla que seguía burbujeando. Aspiraba el aroma y sonreía. Al final, lo probó por última vez, poniendo los ojos en blanco de gusto:

—¡Perfecto, perfecto! ¡La sopa de piedra está lista!
¡Platos para todo el mundo!

Todo el mundo corrió a sus casas a buscar platos y vasos. Algunos agregaron espontáneamente pan y frutas. Luego, armaron una gran mesa en el patio de la casa, bajo los árboles, y todo el pueblo se sentó a disfrutar de la comida.

Alrededor de ellos, el extraño se movía rápidamente, repartiendo abundantes raciones de su increíble sopa.

Todos se sentían extrañamente felices mientras reían, charlaban y compartían su comida por primera vez desde que vivían en el pueblo. En medio de la alegría, el forastero se escabulló sin que nadie lo notara, dejando en el fondo de la olla la piedra ovalada y gris para que ellos pudieran hacer sopa para todos cada vez que quisieran.

PAGINAS WEB

CUENTOS DE LA HUERTA

Ortíz Menacho, Blanca, *Cuentos de la Huerta*. s.f.e. Dirección URL:
<http://es.geocities.com/cuentosdelahuerta/>
 [Consulta: martes, 20 de enero de 2009].

HOLA CHICOS

Hola chicos, *Mi cocina, 6 a 9 años*. s.f.e. Dirección URL:
<http://www.holachicos.com/6a9/Cocina/index.html>
 [Consulta: martes, 20 de enero de 2009].

LIBROS

Pequeños cocineros de Cecilia Fassardi, Editorial Albatros, 2005.

En este libro cada receta parte de los utensilios y los ingredientes necesarios continuando con el paso a paso. Además, tiene recomendaciones para una buena alimentación y los mejores consejos para todo buen cocinerito.

Cocina para chicos de Martiniano Molina, Sudamericana, 2006.

Este libro fue pensado para los chicos que disfrutan cocinando pero también para los que ya tienen un poco de práctica en la cocina. Martiniano Molina propone recetas fáciles y sabrosas para que los niños puedan realizar solos o con ayuda de un mayor.



ISBN 978-92-5-306270-6

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Ministerio de Educación de la Nación (República Argentina), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO y el Ministerio de Educación de la Nación, los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción del material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse al:

Jefe de la Subdivisión de Políticas y Apoyo en Materia de Publicación Electrónica de la
 División de Comunicación de la FAO
 Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia
 o por correo electrónico a:
 copyright@fao.org



Esta revista forma parte del conjunto de materiales didácticos elaborados en el marco del proyecto TCP/ARG/3101 (T) "Educación Alimentaria y Nutricional en las escuelas de educación general básica / primaria" realizado en forma conjunta por el Ministerio de Educación de la Nación, con la cooperación técnica de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

ISBN 978-92-5-306270-6

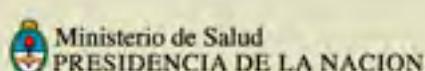


9 789253 062706

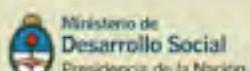
Apoyo técnico consultivo:



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS



Ministerio de Salud
PRESIDENCIA DE LA NACION



Ministerio de
Desarrollo Social
Presidencia de la Nación

Con la colaboración de maestros y directivos de las escuelas participantes del proyecto de las provincias de Buenos Aires, Chubut, Misiones y Salta.