

MI PROPIA PIZZA

1 base de pizza para cada alumno (ver las sugerencias abajo)
Salsa preparada de pizza o espagueti
Queso mozzarella, Monterey Jack o cheddar, rallado
Queso parmesano, rallado
Ingredientes variados para encima, como rebanadas de aceitunas,
rebanadas delgadas de salami, pimientos rojos o verdes picados,
cebollitas de tallo verde picadas, perejil picado, jitomates pequeños
cortados en cuartos, rebanadas de calabacitas, o de hongos, etc.

Poner cada ingrediente en recipientes individuales para que cada alumno pueda crear su propia pizza.

Darle a cada alumno una base para su pizza. Si se seleccionan bases variadas, explicar las diferencias entre ellas así como las culturas o nacionalidades de las cuales provienen.

Hacer que cada alumno unte salsa sobre su base y que la cubra con sus ingredientes favoritos.

Poner cada pizza sobre un pedazo de papel de aluminio doble y hornearla en un hornito eléctrico hasta que el queso se derrita y burbujee. (Si se usan los hornos de la cafetería, poner las pizzas sobre hojas para hornear cubiertas de papel de aluminio y trasladarlas a la cafetería).

Cuando los niños estén comiendo sus pizzas pregunten si alguna ya había hecho pizzas antes. Pídanles, también, que describan el sabor de sus pizzas y preguntenles así mismo, si usarían los mismos ingredientes la próxima vez que hagan pizza.

Bases de pizza sugeridas

Tortillas de harina o de maíz, pequeñas
English muffins, cortados por la mitad
Pan árabe (pita), cortado horizontalmente por la mitad
Bagels, cortados por la mitad
Rebanadas de pan francés (bolillos, birote, baguettes)
