

# BROCHETA DE FRUTA

---

## ESTA RECETA NO NECESITA COCINARSE



4 pedazos de fruta cortada para cada alumno

(ver las sugerencias abajo)

4 envases (de 8 onzas) de yogurt de diferentes sabores;

como de chocolate, de vainilla, de cereza y de frambuesa.

Hablar sobre cada una de las frutas que se hayan escogido. Hablar sobre el lugar donde se cultivan, de que maneras se comen, de su color, de su textura y de su sabor.

Vaciar cada envase de yogurt en diferentes recipientes y mezclar cada uno a que se suavice.

Hacer que cada alumno seleccione 4 pedazos d fruta y que los ensarte en la brocheta, o los ponga dentro de una taza.

Hacer que los alumnos metan la fruta en el yogurt. Explicar el procedimiento; por ejemplo, que la fruta se debe meter sólo una vez, que no se debe hacer con los dedos, etc. Tratar que los niños sean creativos en las combinaciones de yogurt y fruta que seleccionen. Pedirles que describan los diferentes sabores, cuales han sido sus combinaciones favoritas y porqué.

## FRUTAS SUGERIDAS:

Melón, cortado en pedazos

Naranjas, peladas y separadas en gajos

Plátanos, cortados en rebanadas gruesas

Mango, cortado en pedazos

Kiwi, pelado y rebanado

Piña, cortada en pedazos (se puede usar piña enlatada en pedazos)

Duraznos, chabacanos, nectarinas, cortadas en pedazos

Fresas, enteras

Manzanas o peras, quitarles el corazón y rebanarlas

Uvas, sin el tallo

Papaya, cortada en pedazos

Fruta estrella (carambola), cortada, siguiendo la forma de la estrella

Frutas secas, como chabacanos, manzanas, dátiles y ciruelas deshuesadas, etc.

