

REMOLACHA



RUSO

Svekla (свекла)

INGLÉS

Beets

VIETNAMÉS

củ cải đường

¡Las remolachas son dulces y deliciosas para comer!
¿Quién las ha probado? ¿A qué les supo? Las remolachas las podemos rostizar en el horno o comerlas crudas. También podemos cocinarlas a la vinagreta o en sopas. Hay una sopa muy especial de remolacha llamada “Borscht” ¿Alguien ha probado esta sopa?

¿Cómo crecen las REMOLACHAS?



¿Cómo crecen las REMOLACHAS?

Las remolachas crecen de semillas, y necesitan agua y luz solar para crecer. Las remolachas son hortalizas que crecen por debajo del suelo. Las hojas de la remolacha (llamadas “remolachas verdes”) crecen por encima del suelo. Nos podemos comer las raíces de la remolacha y las hojas verdes. Cuando las remolachas están listas para comer, las sacamos de la tierra.

¿Qué otro vegetal conoces que crece por debajo de la tierra?

PARECIDAS PERO DIFERENTES

REMOLACHAS



Remolacha Dorada



Remolacha Roja



Remolacha Chioggia

Hay diferentes clases de remolacha. Aquí les mostramos tres clases (señala cada uno cuando las nombres):

1. Remolacha Roja
2. Remolacha Dorada
3. Remolacha Chioggia (se pronuncia "Kyo-Jya")

Puedes cosechar diferentes clases de remolachas en tu jardín. Los granjeros pueden cosechar diferentes clases de remolachas en sus fincas también.

¿Qué colores de remolachas observas?

¿En qué se parecen las remolachas?

¿En qué son diferentes las remolachas?

¿Cuál crees que es una "remolacha dorada"? ¿Cuál es la "remolacha roja"? ¿Cuál es la "remolacha chioggia" ("kyo-Jya")?





Remolacha Roja





Remolacha Dorada





Remolacha Chioggia