

COLIFLOR



RUSO

svetnaya kapusta
(цветная капуста)

INGLÉS

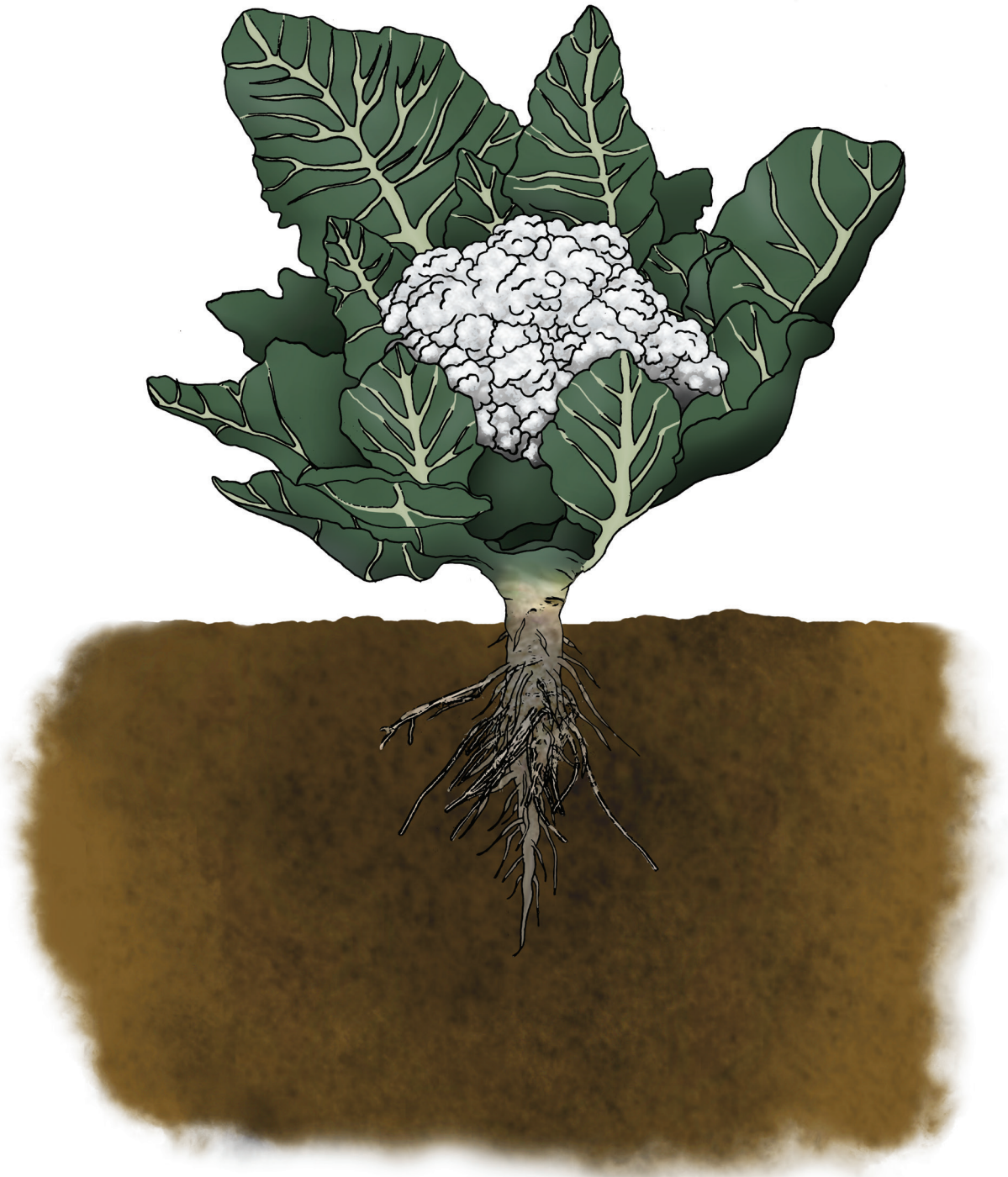
cauliflower

VIETNAMÉS

cải hoa

¡Mira esta coliflor! Esta cortada por la mitad, por lo cual podemos ver su interior y exterior. ¿Puedes ver todo el brote de la coliflor? Esos brotes componen la cabeza de la coliflor. La coliflor es deliciosa para comer. ¿Quién ha probado la coliflor? ¿A qué le supo? Podemos comer la coliflor tanto cruda como cocida. También, se pueden cocinar al vapor y mezclarlos con brócoli y zanahorias para hacer un delicioso plato. También podemos sofreírlas en un gran sartén llamado “wok”.

¿Cómo crece la COLIFLOR?



¿Cómo crece la COLIFLOR?

Las coliflores crecen de semillas, y necesitan de la luz solar y muchas cantidades de agua para crecer. Los brotes de la coliflor crecen muy juntos como en forma de árbol, y conforman la cabeza de la coliflor. (Señala los floretes de la coliflor). Las raíces de la coliflor crecen por debajo del suelo. Las hojas de la coliflor crecen por encima del suelo. Nosotros no nos comemos las raíces de la coliflor. ¡Pero si nos comemos los brotes! Cuando la cabeza de la coliflor crece del mismo tamaño de tu cabeza, la cortamos desde sus raíces y las llevamos a casa para comerlas.

¿Qué otros vegetales crecen por encima del suelo?

PARECIDAS PERO DIFERENTES

COLIFLOR



Blanca



Morada



Anaranjada (Cheddar)

Hay muchas clases diferentes de coliflor. Aquí hay tres clases diferentes (señala cada una cuando la menciones):

1. Coliflor Blanca
2. Coliflor Morada
3. Coliflor Anaranjada

Puedes plantar diferentes clases de coliflor en tu jardín. Los granjeros también pueden plantar diferentes clases de coliflor en sus fincas. ¡Las coliflores las hay de diferentes colores, formas y tamaños!

¿Qué colores puedes ver?

¿En qué se parecen estas coliflores?

¿En qué se diferencian estas coliflores?

¿Cuál es la coliflor morada?

¿Cuál es la coliflor blanca?



Blanca



Anaranjada



Morada





