

# CHIRIVÍA



RUSO

# Pasternak (пастернак)

INGLÉS

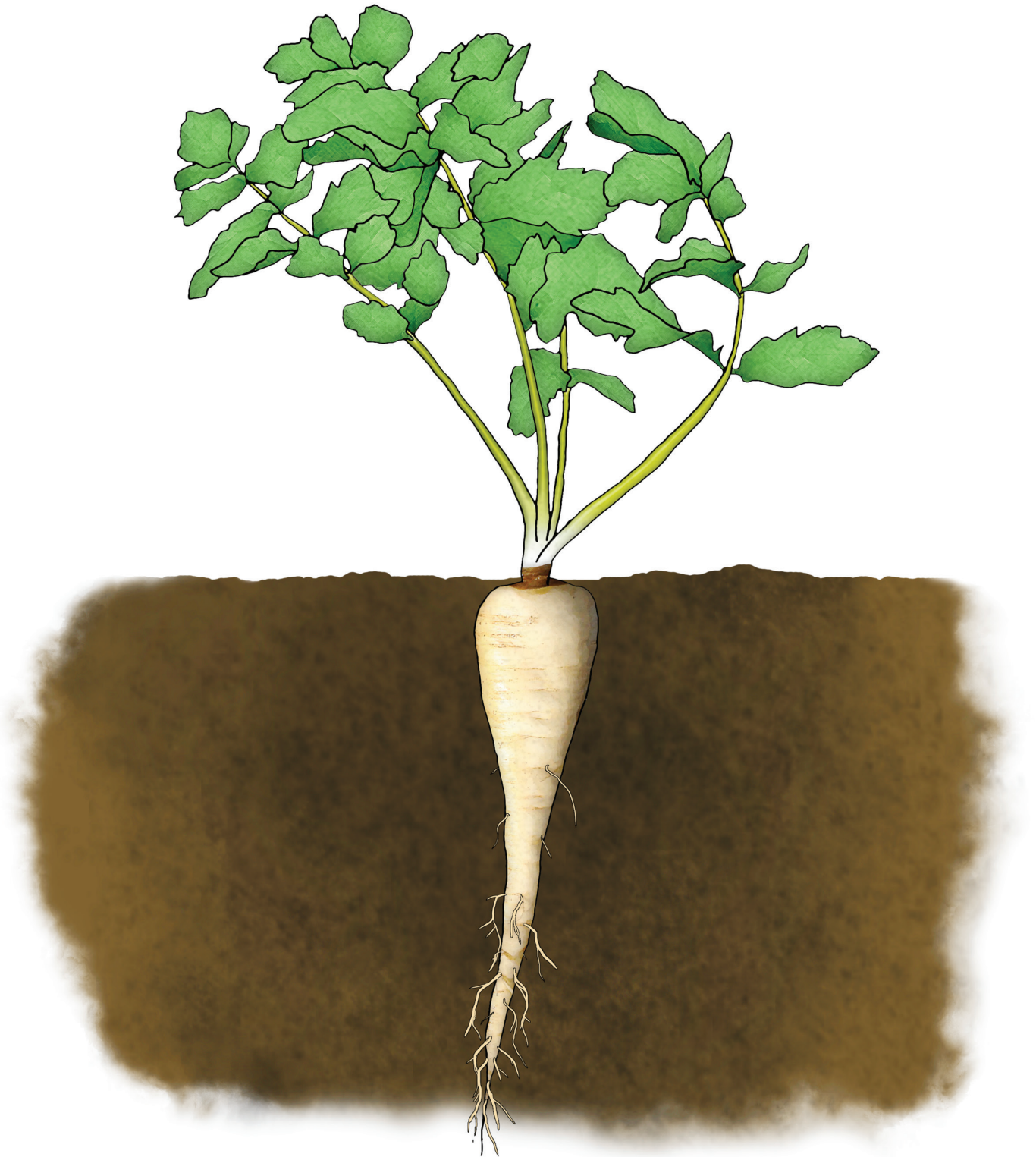
# Chirivía

VIETNAMÉS

# Củ Cải Vàng

¡Esta verdura es llamada chirivía! ¿Será que la chirivía se parece a otra verdura que hayas visto? ¿Crees que se parezca a la zanahoria? Una chirivía es una hortaliza, como la zanahoria. ¿Quién ha probado la chirivía?, ¿a qué le supo? La chirivía es deliciosa rostizada al horno. También podemos cocinar las chirivías y majarlas hasta hacerlas puré, como el puré de papas. También podemos sofreír la chirivía en una gran sartén llamada “wok”.

# ¿Cómo crecen las CHIRIVÍAS?



# ¿Cómo crece la CHIRIVÍA?

La chirivía crece de semillas, y necesita agua y luz solar para crecer. La chirivía es una hortaliza que crece por debajo del suelo. Las hojas de la chirivía crecen por encima del suelo. Nos comemos la raíz de la chirivía, pero no las hojas. Cuando las chirivías están listas para ser comidas, las arrancamos del suelo.

¿Qué otras verduras crecen por debajo del suelo?

PARECIDAS PERO DIFERENTES

# HORTALIZAS



Chirivía



Colinabo



Nabo



Zanahoria



Remolacha

Las hortalizas crecen por debajo del suelo. Podemos comer grandes cantidades de hortalizas durante el invierno. Hay muchas clases diferentes de hortalizas. Aquí tenemos cinco clases diferentes (señala cada una cuando las menciones):

- |             |              |
|-------------|--------------|
| 1. Chirivía | 4. Remolacha |
| 2. Colinabo | 5. Zanahoria |
| 3. Nabo     |              |

Puedes sembrar diferentes clases de hortalizas en el jardín. Los granjeros también siembran diferentes clases de hortalizas en sus fincas. ¡Las hortalizas las hay de diferente color, forma y tamaño!

¿Qué colores observas?

¿En qué se parecen estas hortalizas?

¿En qué se diferencian estas hortalizas?

¿Cuál es la chirivía?, ¿cuál es el colinabo?, ¿cuál es el nabo?, ¿cuál es la remolacha?, ¿cuál es la zanahoria?





Zanahoria





Chirivía





Colinabo



Nabo



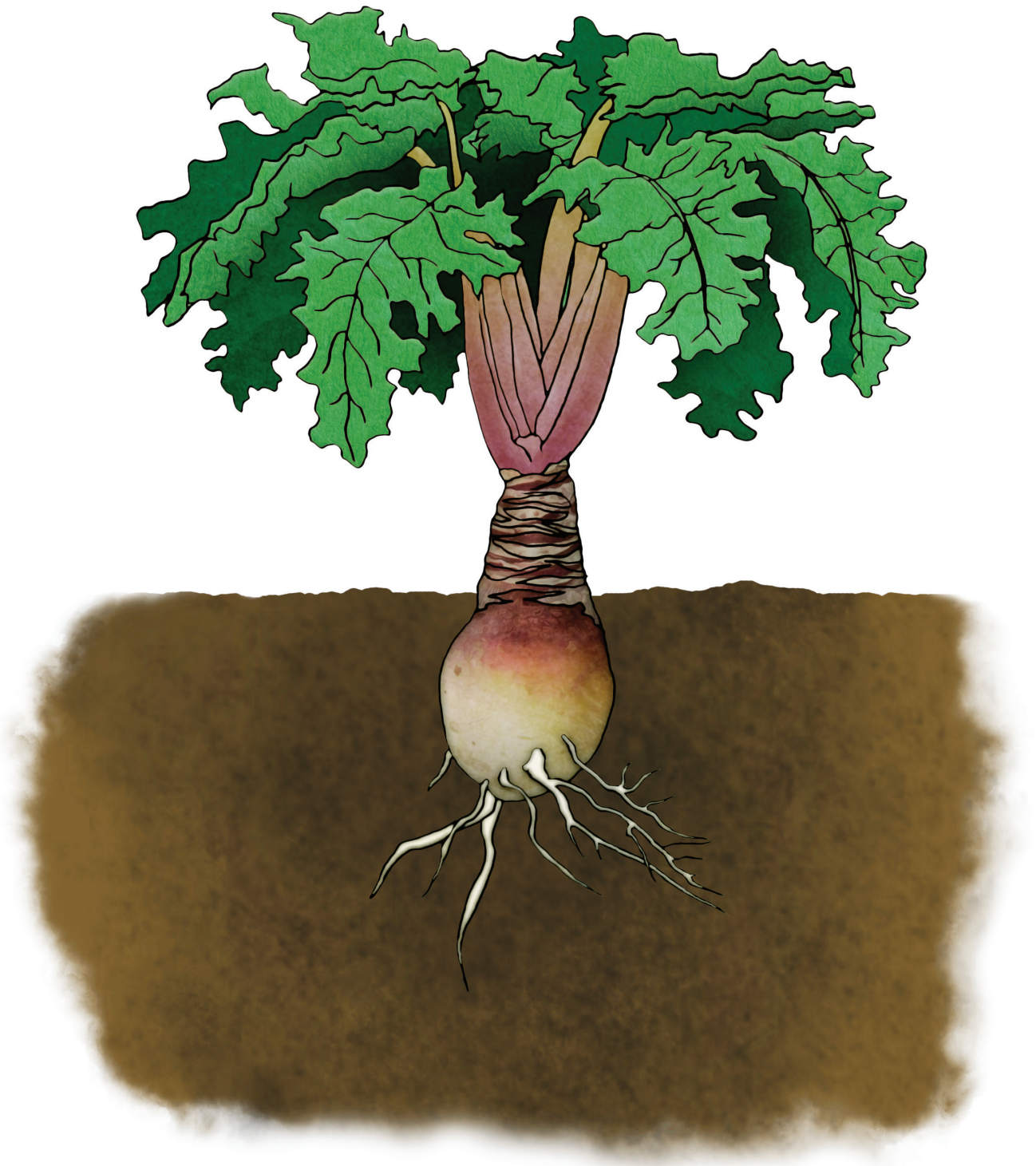


Chirivía

# COLINABO



¿Cómo crecen los COLINABOS?



RUSO

# Bryukva (брюква)

INGLÉS

# Rutabaga

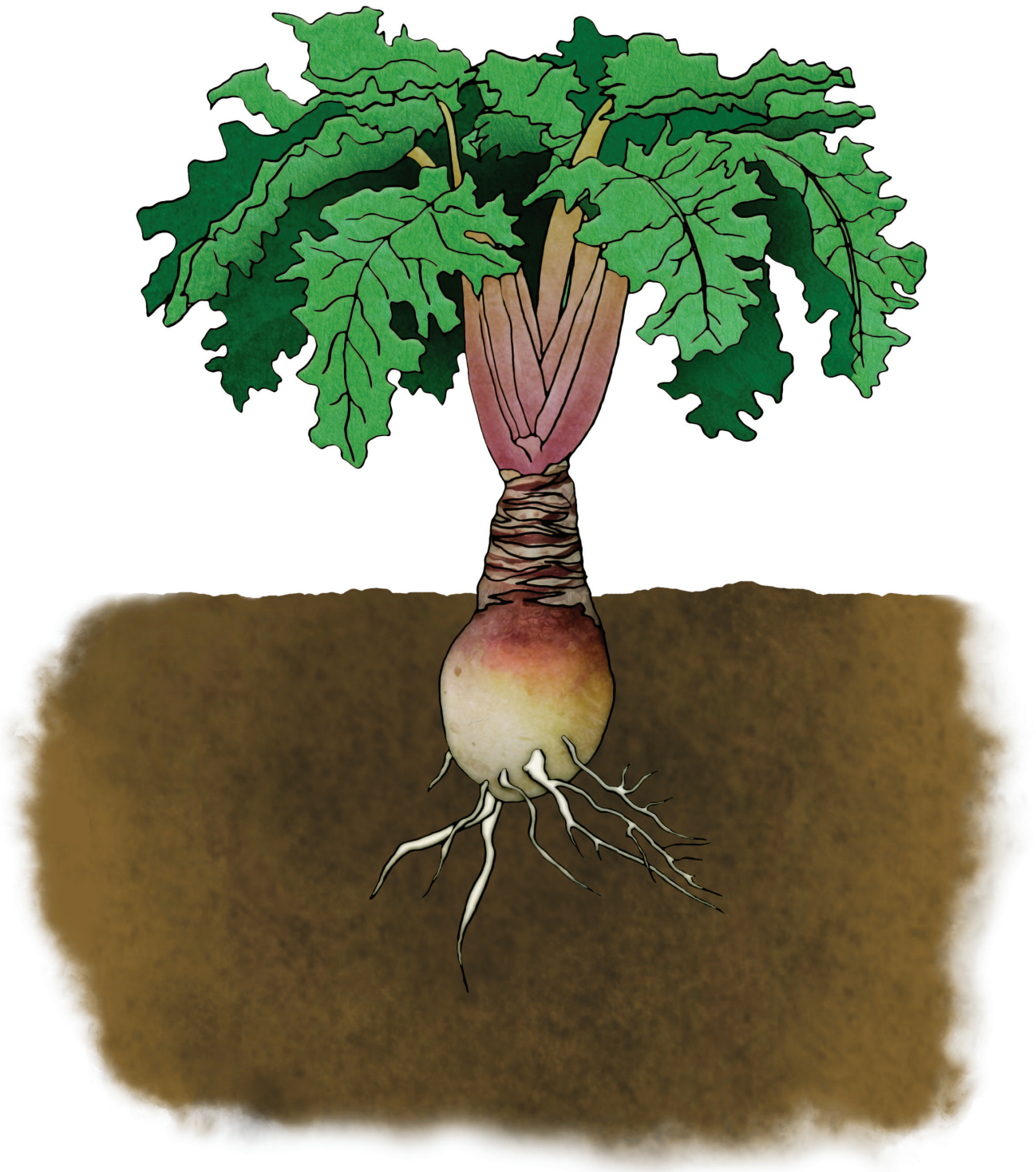
Esta verdura es un colinabo. Deletreemos la palabra colinabo mientras aplaudimos: co-li-na-bo. ¡Es divertido decirlo! El colinabo es una clase de hortaliza. Se parece al nabo. ¿Quién ha probado un colinabo?, ¿a qué le supo? Los colinabos pueden ser cocidos y majados hasta hacerlos puré, como el puré de papas. ¡Que rico, mum! También podemos rostizar los colinabos en el horno. Ellos son dulces y deliciosos.

# ¿Cómo crecen los COLINABOS?

Los colinabos crecen de semillas, y necesitan agua y luz solar para crecer. Los colinabos son hortalizas que crecen por debajo del suelo. Las hojas de los colinabos (llamadas colinabos “verdes”) crecen por encima del suelo. Podemos comer la raíz del colinabo y sus hojas verdes. Cuando los colinabos están listos para ser comidos, los arrancamos del suelo.

¿Qué otras verduras crecen por debajo del suelo?

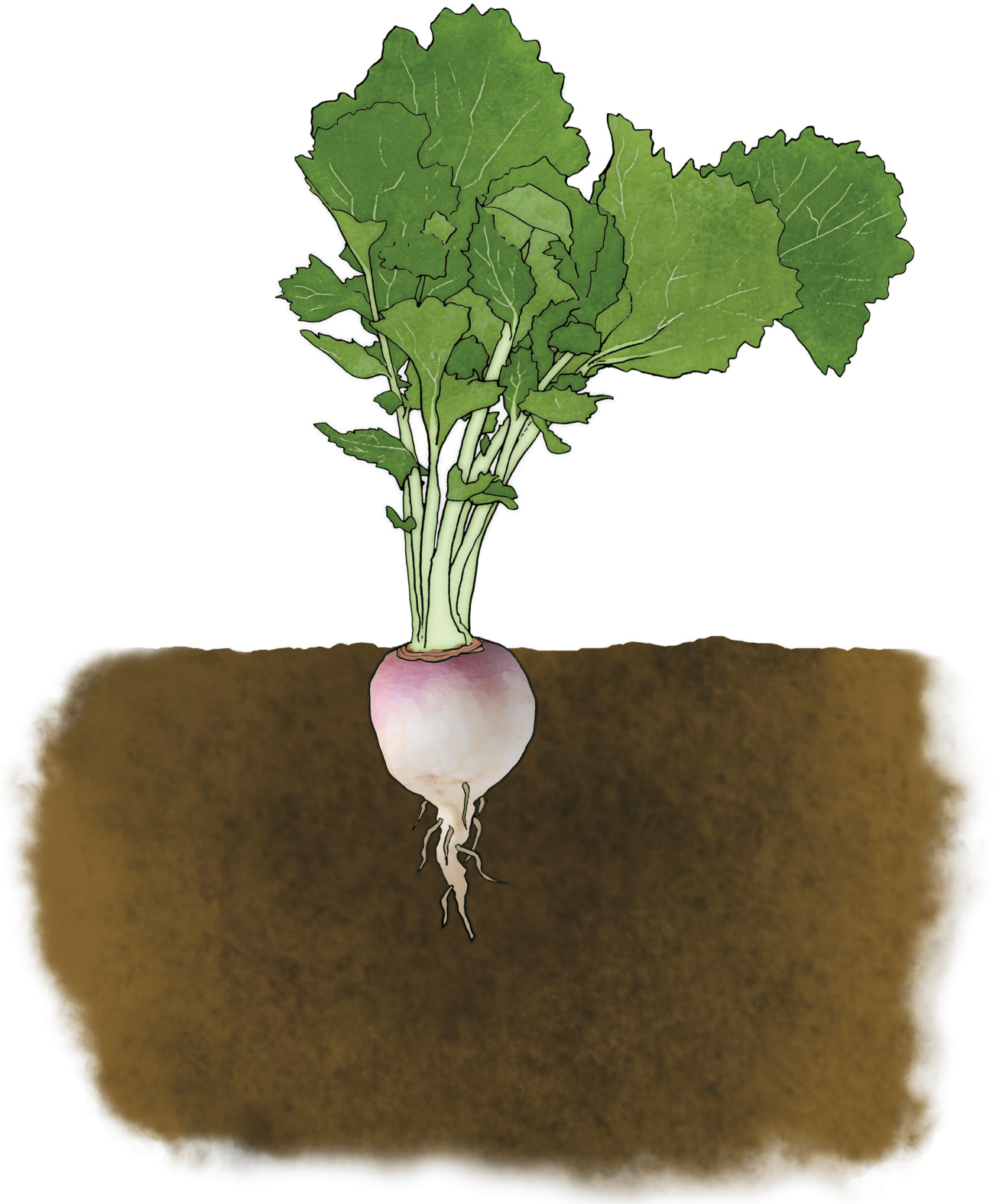
¿Cómo crecen los COLINABOS?



# NABO



# ¿Cómo crecen los NABOS?



RUSO

**Репра (репа)**

INGLÉS

**Nabo**

VIETNAMÉS

**Củ Cải**

¡Observa esta verdura! Se llama nabo. Un nabo es una clase de hortaliza, como la remolacha. ¿Crees que se ve como una remolacha? ¿Quién ha probado un nabo?, ¿a qué le supo? Los nabos se pueden comer crudos o cocidos. Podemos cocinarlos en el horno o hervirlos en agua. Para el año nuevo Chino, podemos comer nabos y mezclarlos con harina para hacer un pastel de vegetales – ¡Suenan ricos! ¡Los nabos horneados con queso también son deliciosos!

# ¿Cómo crecen los NABOS?

Los nabos crecen de semillas, y necesitan agua y luz solar para crecer. Los nabos son hortalizas que crecen por debajo del suelo. Las hojas de los nabos (llamadas grelo) crecen por encima del suelo. Nos podemos comer la raíz y la hojas del nabo. Cuando los nabos están listos para comer, los arrancamos del suelo.

¿Qué otras verduras crecen por debajo del suelo?



Remolacha

