

★ IMPOSTOR ★

Intercularium



★ IMPOSTOR ★



En cada carta hay cuatro palabras; tres que incluyen un prefijo y una que funciona como distractor. El jugador de turno deberá identificar la palabra “impostora”, es decir, la que no posee prefijo y justificar su elección. El otro equipo deberá corroborar la respuesta, la cual estará señalada al otro lado de la tarjeta. Si la palabra y la justificación está correcta, la tarjeta es adquirida por el equipo.

★ IMPOSTOR ★



Identifica la palabra impostora! Es decir,
que no posee prefijo y justifica por qué.

Prehornear

Preocer

Preparar

Precalentar

★ IMPOSTOR ★



Identifica la palabra impostora! Es decir,
que no posee prefijo y justifica por qué.

Desenvolver

Desarmar

Desear

Deshilachar

★ IMPOSTOR ★



Identifica la palabra impostora! Es decir, que no posee prefijo y justifica por qué.

Trastes

Traspasar

Trastocar

Trasladar

★ IMPOSTOR ★



Identifica la palabra impostora! Es decir,
que no posee prefijo y justifica por qué.

Interior

Interplanetario

Intercambio

Interponer

★ IMPOSTOR ★



Identifica la palabra impostora! Es decir, que no posee prefijo y justifica por qué.

Desmoldar

Desastre

Desorden

Destapar

★ IMPOSTOR ★



Identifica la palabra impostora! Es decir, que no posee prefijo y justifica por qué.

Examen

Extensión

Excavar

Extraer

★ IMPOSTOR ★



Identifica la palabra impostora! Es decir, que no posee prefijo y justifica por qué.

Recortar

Redistribuir

Reagrupar

Reseña

★ OJO DE MARCIANO ★

Intercularium



★ OJO DE MARCIANO ★



En cada tarjeta se encuentra un prefijo en el centro, con diferentes palabras a su alrededor. El grupo de turno deberá encontrar todas las palabras que se puedan formar utilizando correctamente el prefijo.

Haz tu mejor esfuerzo para que que tu grupo le demuestre a Pascale que son capaces de utilizar correctamente los prefijos.

★ OJO DE MARCIANO ★



Busca todas las combinaciones posibles en las que la estructura del centro funcione como prefijo

calentar

cio

escolar

sa

PRE

cocado

histórico

güenta

sión

RESPUESTA: Prehistoria, precaliente, preescolar, precocado

★ OJO DE MARCIANO ★



Busca todas las combinaciones posibles en las que la estructura del centro funcione como prefijo



RESPUESTA:
Desarmar, desarmolar, descongelar, desordenar, destapar

OJO DE MARCIANO



Busca todas las combinaciones posibles en las que la estructura del centro funcione como prefijo



RESPUESTA: Deshuesar, desafortunado, desaliñado, desembolsar, desenrrollar, desfile, desembolsar, desafortunado

★ OJO DE MARCIANO ★



Busca todas las combinaciones posibles en las que la estructura del centro funcione como prefijo

banar

batir

unir

cipiente

RE

loj

agrupar

comenzar

buscar

RESPUESTA:
rebatir, rebatir
recomenzar, reunir
reagrupar, rebuscar

★ OJO DE MARCIANO ★



Busca todas las combinaciones posibles en las que la estructura del centro funcione como prefijo

nacional cultural no
net INTER cambio
estelar esante
és

RESPUESTA: interestelar, intercambio, internacional, interestelar

★ OJO DE MARCIANO ★



Busca todas las combinaciones posibles en las que la estructura del centro funcione como prefijo

sta cocido leer
calentar RE sponder
sultado escribir
poner

RESPUESTA: Recocido, releer, reescribir, reponer, recalentar

★ OJO DE MARCIANO ★



Busca todas las combinaciones posibles en las que la estructura del centro funcione como prefijo

compañero poner amen
portar EX istir
plicar cocinero
traer

RESPUESTA: acompañero, extraer, excocinero, exportar

★ LINGUINI ★

Intercularium



★ LINGUINI ★



En cada tarjeta hay una palabra que posee un prefijo. El jugador de turno debe describir el significado de la palabra en un minuto, sin mencionar el prefijo y el resto de la palabra. Los otros jugadores del equipo deberán adivinar la palabra que se describe. Haz tu mejor esfuerzo para que Pascale entienda el significado.

★ LINGUINI ★



Describe la palabra sin nombrarla, para
que Pascale entienda su significado.

PREHORNEAR

★ LINGUINI ★


Describe la palabra sin nombrarla, para
que Pascale entienda su significado.

TRASPASAR

★ LINGUINI ★



Describe la palabra sin nombrarla, para
que Pascale entienda su significado.

RELLENAR

★ LINGUINI ★
? ...

Describe la palabra sin nombrarla, para
que Pascale entienda su significado.

MULTICOLOR

★ LINGUINI ★



Describe la palabra sin nombrarla, para
que Pascale entienda su significado.

DESCONGELAR

★ LINGUINI ★



Describe la palabra sin nombrarla, para que Pascale entienda su significado.

ENFRIAR

★ LINGUINI ★
? ...

Describe la palabra sin nombrarla, para
que Pascale entienda su significado.

ENMANTEQUILLADO

★ SOUS CHEF ★

Intercularinarium



★ SOUS CHEF ★



Nos llegó la noticia de que se filtraron posibles preparaciones de recetas para la siguiente ronda de la competencia. Obsérvenlas e identifiquen todas las palabras que contienen prefijos, para así poder practicar para el posible momento en el que sean ayudantes de Pascale. Tienen 2 minutos para leer la receta, discutir y anotar en un papel, las palabras con prefijos.

★ SOUS CHEF ★



Cakepops de chocolate y manjar

PREPARACIÓN

1. Moler las galletas hasta que estén como polvo. Entibiar el manjar y mezclar con las galletas; revolver hasta tener una masa blanda pero no pegajosa. Hacer 12 pelotitas del porte de una nuez y refrigerarlas por al menos 2 horas.
2. Derretir el chocolate a baño maría o en el microondas (a potencia baja) hasta que esté homogéneo. Poner el chocolate en un bote pequeño (para que sea más fácil bañar las pelotas).
3. Sacar las pelotitas del refrigerador. Pasar una punta del palo de brocheta por chocolate derretido y luego enterrar en la pelota de galleta, repetir la operación con el resto de las pelotitas. Luego sumergir cada pelota en el chocolate derretido, levantar y esperar que escurra el exceso de chocolate. Espolvorear con Mostacillas de Colores y dejar secar.

★ SOUS CHEF ★



Torta de galletas

PREPARACIÓN

1. Poner plástico en un molde de torta desmontable de 24 cm y reservar.
2. Batir la crema junto a la esencia de vainilla hasta que esté a punto de chantilly.
3. Envolver la crema en el manjar, haciéndolo en tres etapas.
4. Mezclar la leche con la canela.
5. Pasar las galletas por la leche y ponerlas como capa de fondo en el molde; pueden rellenar los espacios con pedazos de galletas hasta cubrir todo el fondo.
6. Poner la mitad de la mezcla de manjar, luego volver a poner una capa de galletas remojadas levemente por la leche.
7. Colocar el resto de la mezcla de manjar en el molde y terminar con una capa de galletas en forma decorativa.
8. Tapar la torta y congelar por al menos 6 horas.
9. Sacar del congelador al momento de servir, decorar con frutillas y cobertura de chocolate blanco.

★ SOUS CHEF ★



Brazo de Reina

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180C. Poner papel mantequilla a una bandeja de horno de 40 x 25 cms y luego enmantequillar el papel.
2. En un bol, cernir la harina junto a la maicena y los Polvos de Hornear.
3. En otro recipiente, batir las claras a nieve e incorporar suavemente el azúcar, mientras se siguen batiendo las claras. Seguir batiendo y agregar las yemas de a una, y la esencia de vainilla. Finalmente integrar con una espátula la mezcla de harina.
4. Vaciar la mezcla sobre la bandeja preparada, emparejar y llevar al horno por 8 a 10 minutos (sin dorar). Una vez listo, volcar la masa horneada sobre un papel mantequilla espolvoreado con azúcar flor, despegando la masa del papel en el cual se horneó.
5. Enrollar la masa rápidamente ayudándose con el papel mantequilla y dejar enfriar.
6. Desenrollar la masa, rellenar con manjar y volver a enrollar. Por último, espolvorear con azúcar flor o tapar con manjar y decorar con nueces picadas.

PREPARACIÓN: precalentar, desenrollar, rellenar

★ SOUS CHEF ★



Rocky Road Brownie

PREPARACIÓN

1. Calentar el horno a 150°C.
2. En un bowl agregar la Mezcla Lista para Brownies, huevos y mantequilla, y con la batidora mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Verter la preparación en una fuente de horno de 20cm x 20cm o 25cm x 15cm. Hornear el brownie por 40 minutos. Una vez que el brownie esté listo, sacar del horno.
4. Sobre la cubierta del brownie, espolvorear los chips de chocolate, luego seguir con los marshmallows y finalmente con el maní. Volver la preparación al horno con el grill por 5 minutos o hasta que el chocolate se haya derretido y el marshmallow haya esponjado y esté dorado. Dejar enfriar en el molde, desmoldar y luego cortar en 10 partes.

★ SOUS CHEF ★



Barra de chocolate y frutos secos

PREPARACIÓN

1. Calentar el horno a 180°C. Enmantecillar un molde cuadrado de 20cm x 20cm aprox. y poner papel mantequilla en el fondo de éste.
2. Mezclar el Coco Rallado Blanco con la avena y reservar.
3. Cocinar a fuego suave la mantequilla, azúcar y miel, hasta que la mantequilla se haya derretido y el azúcar disuelto. Sacar del fuego y agregar la mezcla de avena y Coco Rallado Blanco. Vaciar en el molde y alisar apretando con una cuchara. Poner las almendras y nueces y presionar levemente. Poner los Chips de Chocolate entre los frutos secos. Hornear por 25 a 30 minutos o hasta que la cubierta esté levemente dorada.
4. Sacar del horno y marcar las barras con la parte de atrás de un cuchillo. Las barras pueden ser de 10 cm x 5 cm o de las dimensiones que se desee. Esperar que se enfríen completamente antes de cortar las barras.

★ SOUS CHEF ★



Soufflé de chocolate

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°C. En un bol, poner el chocolate amargo. Aparte, en una olla hervir leche y vaciarla sobre el chocolate. Revolver hasta que se derrita el chocolate y se una con la leche. En otra olla, derretir la mantequilla y agregar la harina. Cocinar a fuego suave por 1 minuto. Agregar a la mantequilla la mezcla de chocolate con leche, revolviendo constantemente. Llevar a ebullición, retirar y dejar enfriar.

2. Enmantequillar 6 pocillos, refrigerar hasta que la mantequilla esté firme y luego espolvorear con azúcar flor cubriendo completamente los moldes.

Cuando la mezcla del chocolate esté fría, agregar las yemas. Aparte, batir las claras hasta que estén firmes. Agregar el azúcar flor y seguir batiendo por 30 segundos.

Incorporar el Chocolate Amargo y mezclar.

3. Rellenar los moldes con la mezcla y alisar con una espátula. Pasar el cuchillo por los bordes para despegar la mezcla. Llevar los moldes al horno por 15 minutos o hasta que la mezcla haya subido y se recubra de una costra fina. Espolvorear con azúcar flor y servir inmediatamente

REPOSTERÍA: preparar, enmantequillar, rellenar

★ SOUS CHEF ★



Crumble de berries

PREPARACIÓN

1. Calentar el horno a 180°C. Enmantecillar un molde cuadrado de 20cm aprox.
2. En un bol, mezclar los berries, azúcar y maicena; reservar.
3. En otro bol, mezclar la harina, avena, azúcar rubia y Polvos de Hornear. Agregar el huevo, esencia de Vainilla y la mantequilla; con los dedos formar una masa arenosa (tipo migas).
4. Poner 2/3 de la masa preparada en el molde, luego esparcir la mezcla de berries y tapar con el resto de la masa. Espolvorear la cubierta con la Canela Molida.
5. Hornear por 25 a 30 minutos o hasta que la cubierta esté dorada. Dejar enfriar antes de cortar en 9 porciones. Servir acompañado de helado de vainilla.

Estrellas Michelin para el tablero

