Morgan Ciliv - Señora Groepper - Español Período 1 - 15 de Enero – Proyecto Cultural

En mi proyecto de la cultura Latina, yo quería cocinar las comidas de culturas diferentes en la cultura latino. A mí me gusta la comida de las culturas Latinas, pero yo pienso no hay suficiente oportunidades de conocer cultura latina en nuestro país, Estados Unidos. Por ejemplo, aunque hay mucho Mexicana restaurantes en Estados Unidos, no hay muchas restaurantes españoles, guatemaltecos, y peruano. Probablemente, no hay de estos restaurantes porque muchas mas mexicanos que viven en Estados Unidos. También, yo necesito conocer que cocinar comida. En el futuro yo voy a cocinar mucho, y es una buena idea para conocer la comida de cultura Latina. Yo quería cocinar comida de España y México porque son muy populares y interesantes. Durante mi experiencia, una amiga de mi familia cocinó con migo. Ella y yo solo hablamos español. Yo aprendí muchas de las palabras de la comida y de los objetos en la cocina. Ella y yo cocinamos guisado de puerco y enchiladas con pollo. Antes de cocinar, yo estudié la identificaciones que la comida Mexicana usa. Usa mucho maíz, frijoles, y chiles, también les gustan usar puerco y pollo. Yo escribí las instrucciones para cocinar en el futuro. Estas comidas que cocinamos necesitan mucho tiempo para cocinar, pero, en el fin, la comida era muy deliciosa. Mi familia y mis amigos comimos estas comidas en la noche de este día. Después de cocinar con nuestra amiga, yo cociné guacamole y Tortilla Española con la experiencia de mi mamá. Las instrucciones son del Internet. Guacamole es muy famoso, y yo normalmente como mucho guacamole, pero antes de mi proyecto, yo no sabía las instrucciones. También sé que es interesante para cocinar una comida de la cultura de España. En el futuro usaré el Internet para cocinar comidas diferentes. ¡A mí me gusta la comida de esta cultura mucho!

Enchilada

1:50: Cocina el domates salsa un poco

2:00 Cocina las tortillas un poco en el sarten,

2:15 Pone el tortilla en la

5:00 Prepare ingredients

5:15 scoop avacados