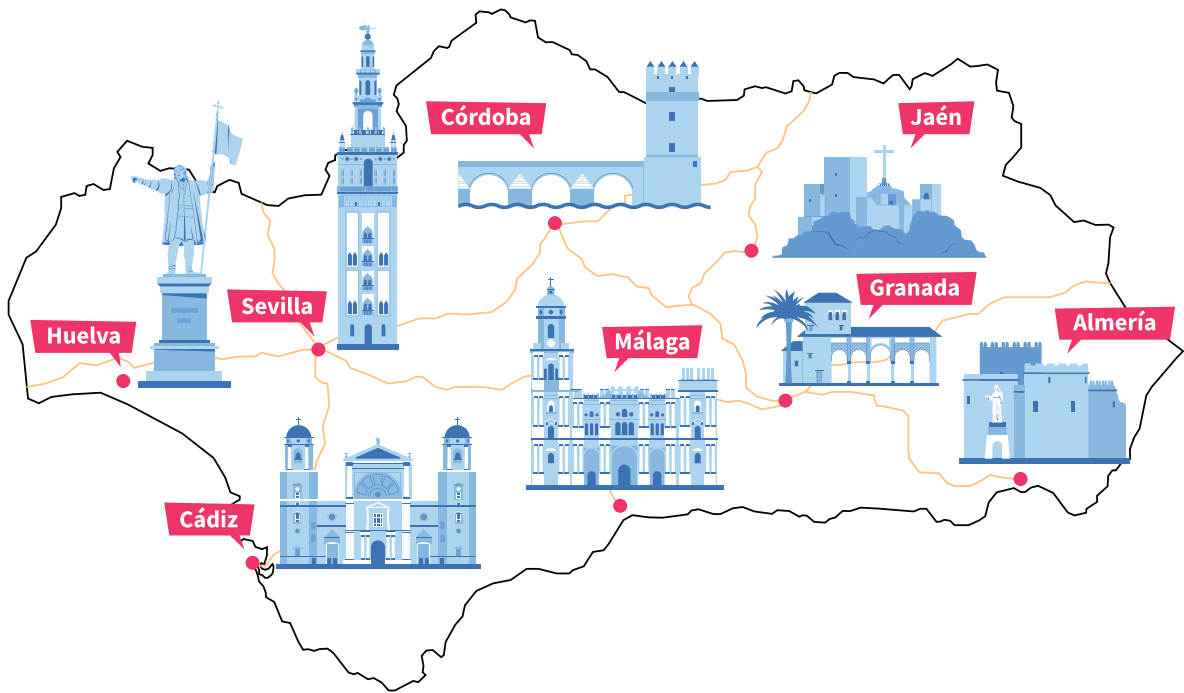




# 28 de febrero Día de Andalucía



## Himno de Andalucía

La bandera blanca y verde  
vuelve, tras siglos de guerra,  
a decir paz y esperanza,  
bajo el sol de nuestra tierra.

¡Andaluces, levantaos!  
¡Pedid tierra y libertad!  
¡Sea por Andalucía libre,  
España y la humanidad!

Los andaluces queremos  
volver a ser lo que fuimos  
hombres de luz, que a los hombres,  
alma de hombres les dimos.

¡Andaluces, levantaos!  
¡Pedid tierra y libertad!  
¡Sea por Andalucía libre,  
España y la humanidad!



# Almería

Resuelve las siguientes restas, si el resultado es **PAR**, esa comida o plato es típica de Almería. Si por el contrario el resultado es **IMPAR**, ese plato o comida **NO** es típico de Almería

Gurullos con conejo

205 - 131		

Liebre con pescado

234 - 131		

Gazpacho cortijero

275 - 137		

Aleta de tiburón

340 - 173		

Maldira

475 - 239		

Migas

510 - 246		

Chorizo de arroz

461 - 138		

Talbina

512 - 186		

**Ordena las letras para formar palabras.**

OLSURULG = \_\_\_\_\_

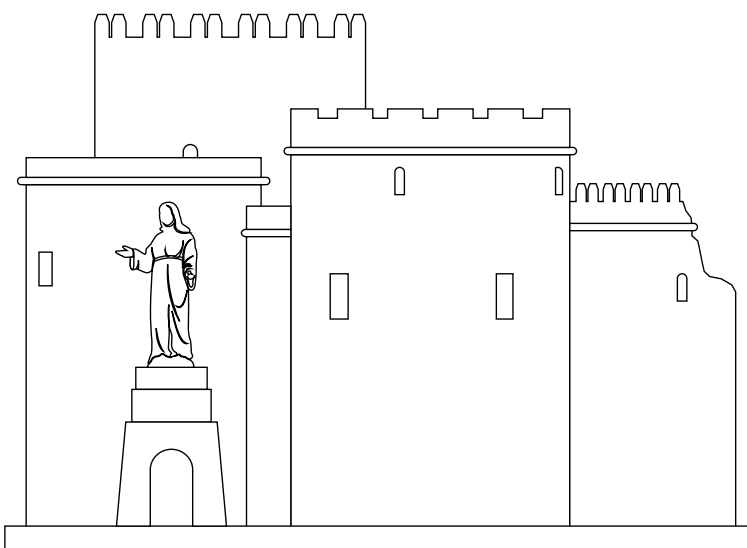
Pasta hecha con harina de trigo duro, aceite, agua y sal.

RALADIM = \_\_\_\_\_

Este plato se elabora con carne de conejo aromatizada con menta tomillo y cilantro. Se suele acompañar de berenjenas y cebollas maceradas en yogurt natural y limón.

NALATIB = \_\_\_\_\_

Es un plato muy sencillo compuesto por harina tostada con matalahúva, leche y azúcar.



¿Cómo se llama este monumento de Almería?

-----



# Jaén

Resuelve las siguientes escaleras ascendentes, si el resultado es mayor a 250, esa comida o plato es típica de Jaén. Si por el contrario el resultado es menor a 250 ese plato o comida NO es típico de Jaén.

Andrajos

De 354 a 606	

Liebre con pescado

De 345 a 591	

Galianos

De 131 a 417	

Aleta de tiburón

De 293 a 527	

Mandarina

De 393 a 632	

Setas de Cardo

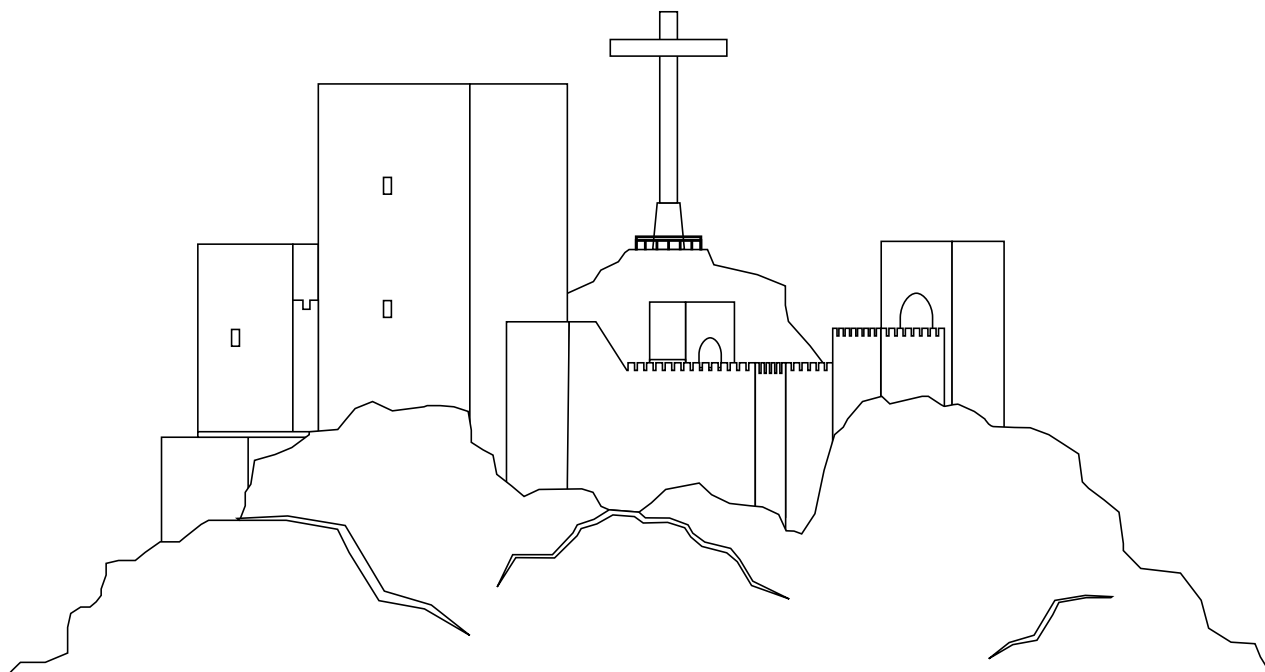
De 378 a 675	

Aceituna con anchoa

De 181 a 412	

Talbina

De 479 a 728	



¿Cómo se llama este monumento de Jaén?

\_\_\_\_\_



# Granada

¿Conoces una receta granadina sana que se puede elaborar en 14 min?

## Remojón Granadino

Información de la receta

Tiempo de preparación: 4 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo total: 14 minutos

Raciones: 4

Categoría: entrante

Tipo de cocina: andaluza

Calorías: 200 por ración

Ingredientes del remojón granadino para 4 personas

2 huevos

250 g de bacalao desalado y desmigado

4 naranjas pequeñas o 2 si son grandes

Media cebolla pequeña

Aceitunas negras sin hueso al gusto

Sal

Pimienta

Aceite de oliva virgen extra



¿Cómo hacer el remojón?

Se cuecen los huevos durante 10 minutos. Pasado este tiempo estarán hechos y los sumergimos en agua fría. De esta manera evitaremos que les salga la veta grisácea tan poco vistosa que sale alrededor de la yema.

Reservar.

Mientras tanto, poner las migas de bacalao desalado en una sartén con un poco de aceite de oliva y saltearlas hasta que se hagan. Reservar.

Pelar las naranjas procurando retirar toda la parte blanca y cortarlas en rodajas. que dispondremos en el plato o fuente donde se vaya a servir la ensalada.

Trocear la media cebolla. Repartirla sobre las rodajas de naranja, sobre estas el bacalao y las aceitunas cortadas por la mitad. Pelar los huevos, cortarlos en cuatro partes y poner estos trozos sobre el resto de ingredientes.

Por último añadir sobre la superficie sal al gusto, pimienta negra molida y un buen chorretón de aceite de oliva virgen extra.



Resuelve esta sopa numérica del número 14.

Para resolverla tienes que colorear números que combinados sumen el número 14.

Recuerda que los números que colorea tienen que estar unidos por arriba, abajo, derecha, izquierda o en diagonal.

¿Cuántos 14 has encontrado?

0	5	8	1	1	6	7	2	5	0	7	2	1	8	9	9	1	8	3	7	9	8	0		
1	0	7	2	0	3	5	6	1	0	3	0	6	1	0	8	4	3	0	7	2	5	1		
2	0	8	4	3	5	5	9	8	6	9	4	1	1	0	4	9	1	5	2	0	4	7		
4	0	0	2	2	6	0	5	7	0	6	8	1	5	4	4	3	0	3	9	3	4	0		
4	6	5	9	8	7	8	7	9	4	2	6	3	9	2	4	5	8	7	2	1	1	3		
5	0	9	2	2	6	7	3	0	5	14			1	0	5	8	9	3	6	5	7	5		
2	5	9	9	6	4	0	5	0	1				2	5	2	0	9	1	2	7	5	9		
7	9	0	3	0	9	0	8	0	6				6	0	3	4	4	3	0	9	7	9		
3	8	9	4	1	2	5	4	2	0	4	0	9	5	6	7	9	3	6	7	2	7	0		
1	0	0	5	2	4	6	2	2	0	5	9	1	4	1	1	6	4	6	3	8	6	8		
0	0	3	1	7	1	1	1	1	8	1	7	4	8	7	5	0	0	1	3	7	8	7		
9	9	8	3	0	1	3	2	6	7	6	2	6	8	7	0	6	7	4	6	7	7	7		
3	7	6	4	9	1	3	0	2	3	6	7	0	0	2	7	5	8	3	0	4	9	0		



# Málaga

Resuelve las siguientes multiplicaciones. Si el resultado coincide con uno de los resultados que aparecen en la tabla, esa comida o plato es típica de Málaga.

Andrajos

231 x 4		

Liebre con pescado

374 x 3		

Maimones

467 x 5		

Porra Antequerana

670 x 7		

Andrajos

1374 x 6		

Menestra a la rondeña

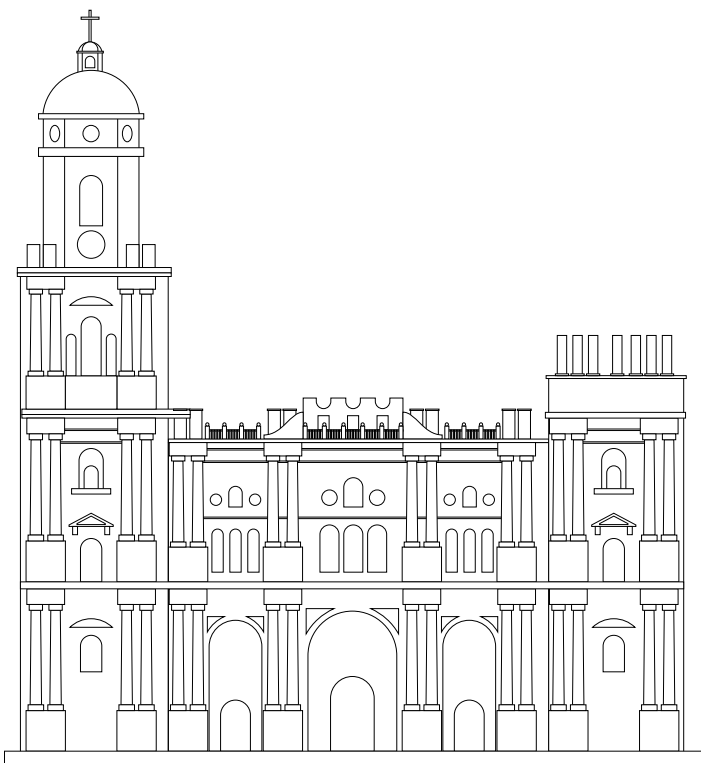
3470 x 8		

Galianos

2414 x 2		

Espeto de sardinas

1998 x 9		



¿Cómo se llama este monumento de Málaga?

-----

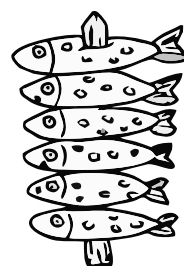
**Comidas Malagueñas:**

**Si**

- 2335
- 4690
- 27760
- 17982

**No**

- 924
- 1122
- 8244
- 4828



¿Sabes cómo se llama esta comida típica de Málaga?

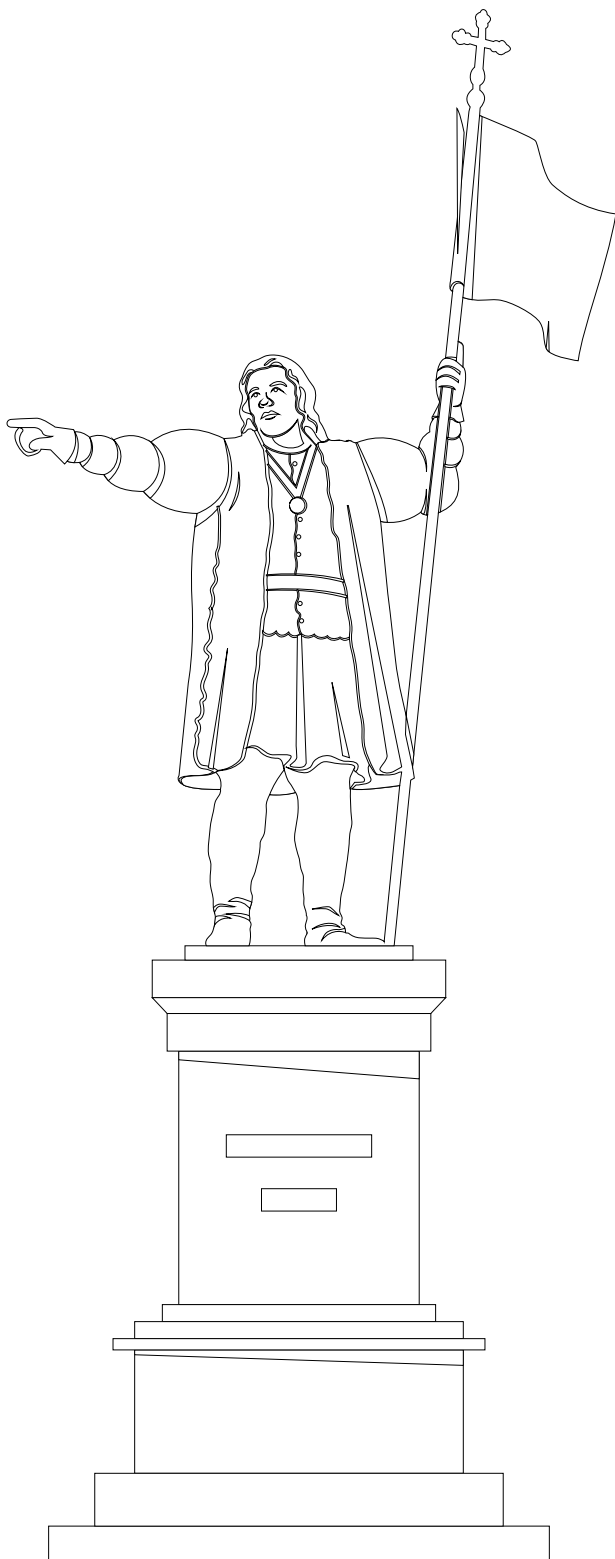
-----

-----



# Huelva

Resuelve las siguientes sumas, si el resultado es **PAR**, esa comida o plato es típica de Huelva. Si por el contrario el resultado es **IMPAR**, ese plato o comida **NO** es típico de Huelva.



Albondigas de choco

$147 + 243$		

Atún encabollado

$157 + 377$		

Conejo con acelgas

$458 + 209$		

Mojama

$246 - 188$		

Trucha con jamón

$274 + 375$		

Bacalao rebozado

$415 - 263$		

Caldereta del condado

$233 + 287$		

Pez espada frito

$345 - 399$		



# Córdoba

Resuelve las siguientes divisiones. Si el resultado del RESTO de la división es un 0, ese plato o comida es típica de Córdoba.

Flamenquín

$1112 : 4$		

Cordero con cebollino

$975 : 4$		

Arroz con bacalao

$1028 : 6$		

Revuelto cordobés

$959 : 7$		

Gamusinos

$1374 \times 8$		

Salmorejo

$1374 : 6$		

Ajonegro

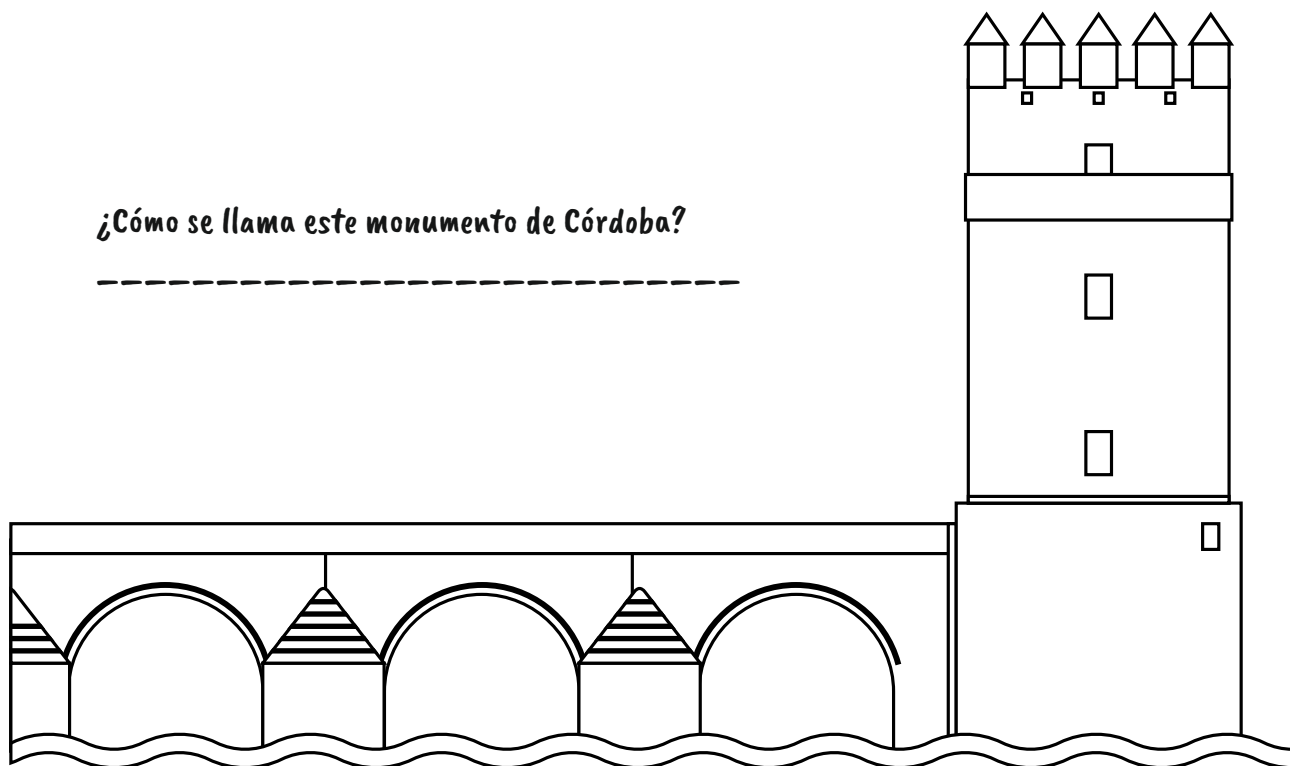
$2414 : 3$		

Ajoblanco

$1251 : 9$		

¿Cómo se llama este monumento de Córdoba?

-----



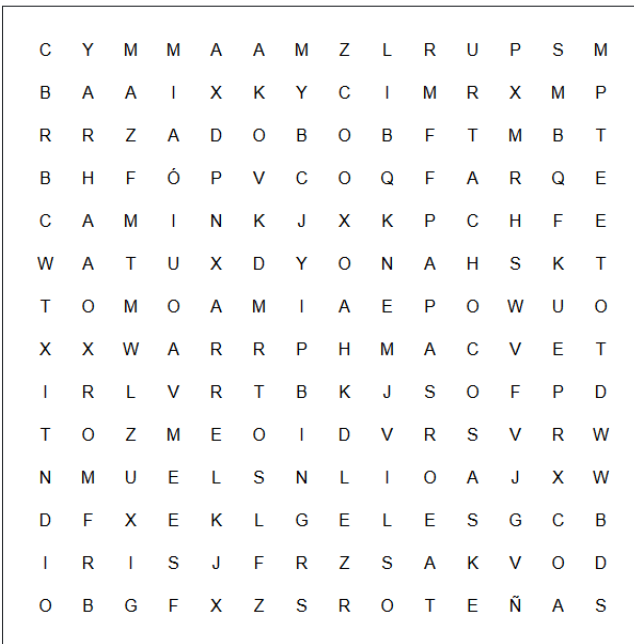


# Cádiz

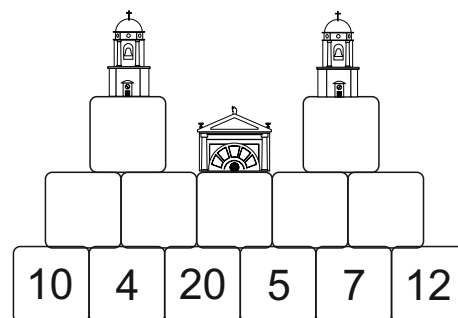
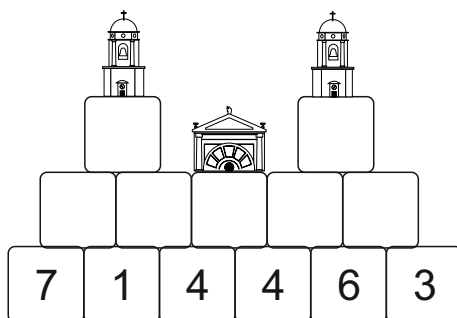
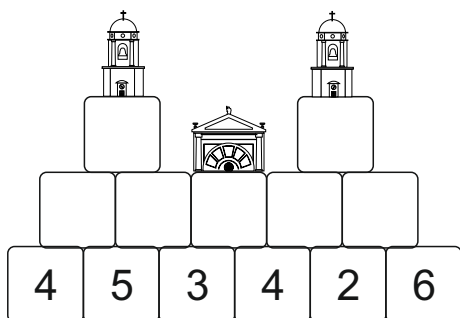
Busca en esta sopa de letras estos platos típicos de Cádiz:

- **Cazón en adobo**
- **Urta** a la roteña
- **Papas** con **chocos**
- **Tortilla** de **camarones**

(Busca sólo las palabras en negrita)



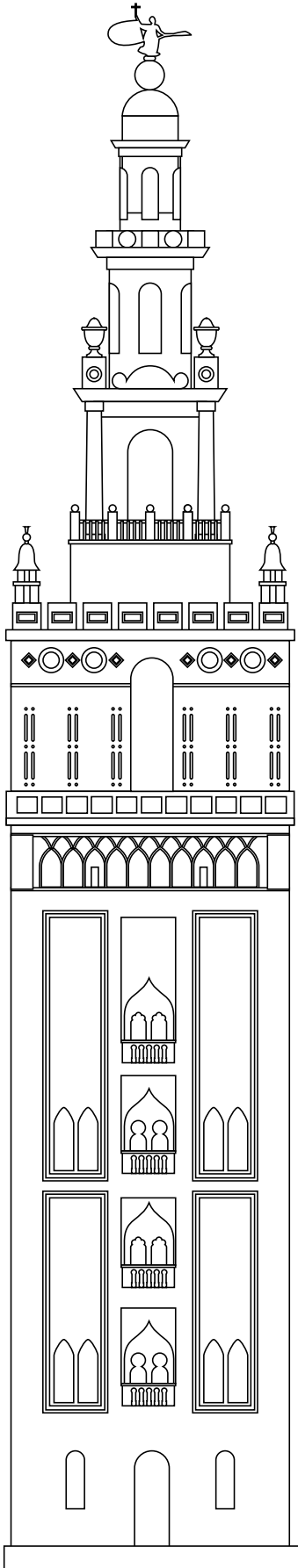
Realizas las siguientes "pirámides numéricas" pero esta vez con una forma similar a la catedral de Cádiz







# Sevilla



## ¿Sabés que son los soldaditos de Pavía?

Los soldaditos de Pavía es un plato típico sevillano. Este plato consiste en unas deliciosas tiras de bacalao desalado rebozadas con masa de harina, azafrán, levadura y agua salada caliente. Estas tiritas luego se fríen en abundante aceite de oliva el cual deberá estar muy caliente para asegurarse que estas queden muy crujientes.

Se sirven acompañados con tiras de pimientos rojos. Los soldaditos de pavía son un plato exquisito que todo visitante debe probar.

## ¿Y por qué este plato tiene este nombre tan peculiar?

Hay muchas teorías al respecto, pero la más popular cuenta que el color del bacalao rebozado junto con los pimientos rojos, recuerdan el uniforme de unos soldados que participaron en la batalla de Pavía en el año 1525 al ser su uniforme amarillo con líneas rojas.

Resuelve estas casitas de descomposición

476			245			579		
C	D	U	C	D	U	C	D	U
					15	2		
				0			5	

253			657			803		
C	D	U	C	D	U	C	D	U
1			5					
	0					2		
				1				103

413			947			883		
C	D	U	C	D	U	C	D	U
		103		22			27	
	0				27			103

¿Cómo se llama este monumento de Sevilla?

-----