La lista de la compra

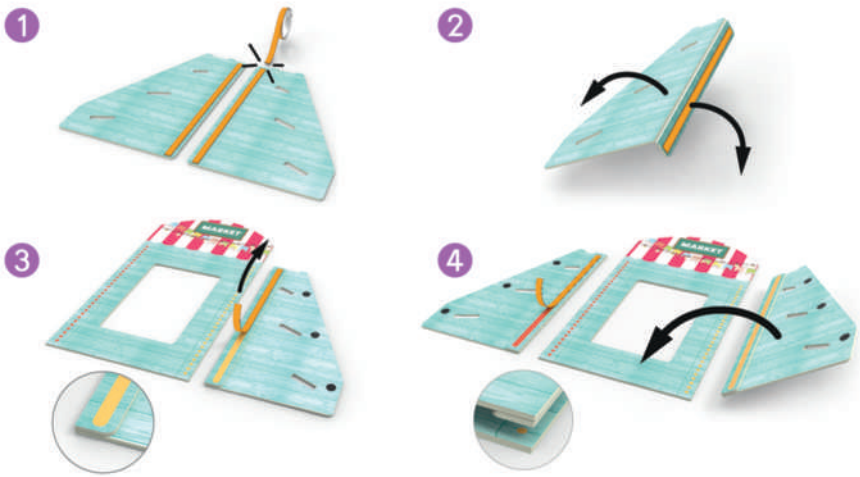
5-7 años +1 jugadores

Contenido: 1 mercado de cartón en 3D (8 piezas), 1 cesta de la compra, cinta adhesiva, 61 piezas de alimentos, 12 carteles de precios, 61 monedas, 10 billetes, 20 listas de la compra

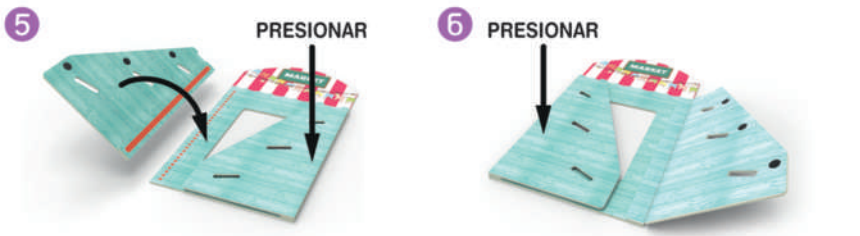
Con el juego de La lista de la compra los más pequeños podrán iniciarse en el conocimiento de los alimentos propios de los mercados y practicar cómo se compran.
El mercado con fichas de productos permite a los niños y las niñas alternarse tomando el papel de comprador y vendedor durante el juego. Se incluyen también diversas listas de la compra y monedas para elegir lo que se compra y pagar su precio practicando así las sumas, las restas y la descomposición de números en otros más pequeños.

MONTAJE

Antes de jugar por primera vez debe montarse la parada del mercado y el cesto de la compra. Para montar la parada del mercado separaremos los laterales, cogeremos la cinta adhesiva a doble cara y pegaremos una tira sobre la línea de color de cada uno de ellos (1). Después doblaremos la pestaña con la cinta de la pieza hasta que quede apoyada sobre la otra cara de la pieza (2) y retiraremos la cobertura de la cinta adhesiva (3). Repetiremos los mismos pasos para el otro lateral (4).

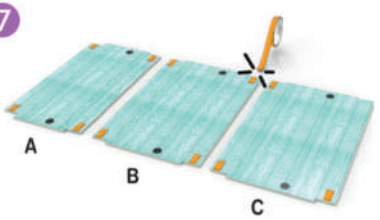


Manteniendo la pestaña plegada, colocaremos el lateral sobre la línea punteada del mismo color de la parte trasera de la parada y presionaremos la parte con la cinta para asegurarnos que se pega bien (5). Repetiremos la misma operación con el otro lateral (6). Asegúrate que las piezas estan bién alineadas.

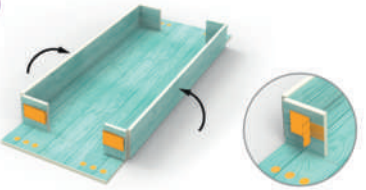


Para montar los estantes separaremos las piezas (A, B y C) y les pondremos un pequeño trozo de cinta adhesiva sobre las marcas de las 4 esquinas de cada una (7).
A continuación plegaremos los dos lados largos de cada estante junto con las 4 pestañas de las puntas y retiraremos la segunda cobertura de los trozos de cinta adhesiva (8).
Después doblaremos los dos lados cortos de cada estante de forma que se pegue en la cinta adhesiva que hemos puesto en las pestañas de los lados largos (9). A continuación pegaremos un punto de velcro (parte rugosa) en cada punto negro del estante y otro punto (parte suave) en el lado de la parada.
Cuando tengamos montados los tres estantes los encajaremos en un lado de la parada teniendo cuidado de que coincida la posición de los puntos de las piezas (10).
Una vez hecho esto, doblaremos la parte exterior de la parada y encajaremos las pestañas de los estantes en el otro lado de la misma manera (11).
Con la parada montada, encajaremos la parte superior sobre los laterales (12).

7

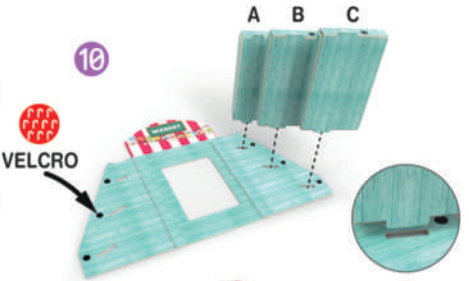


8



9

10

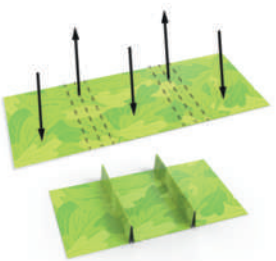


11

12

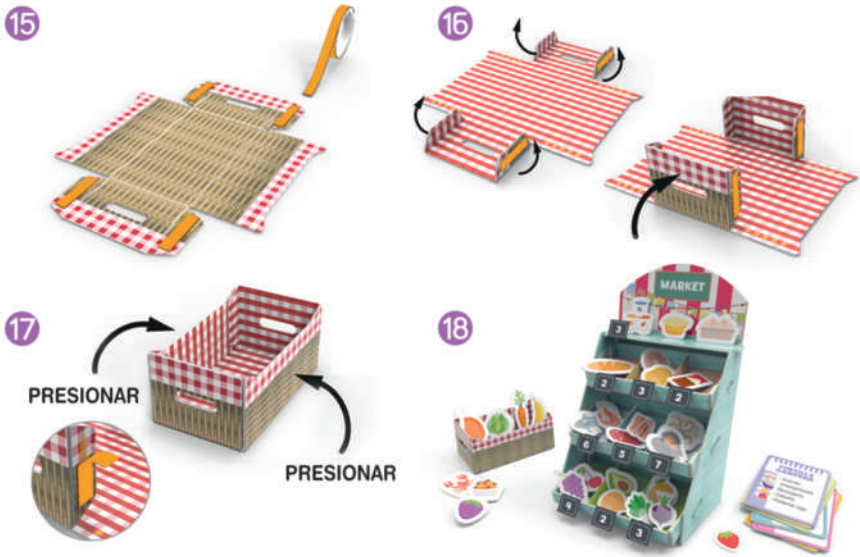
Finalmente, doblaremos la parte interior de los estantes por las líneas tal cómo se indica en la ilustración (13) y las colocaremos dentro de cada uno de ellos (14).

13



14

Para montar la cesta de la compra pegaremos un trozo de cinta en las zonas marcadas de la parte exterior de las pestañas de los lados cortos (15). Después doblaremos las pestañas hacia arriba y luego los lados hacia dentro (16). A continuación quitaremos la segunda cobertura de la cinta adhesiva y doblaremos los lados largos para que se peguen sobre la cinta de las pestañas (17). Una vez hecho todo, ya puedes colocar cada cosa en su sitio y empezar a jugar (18)



PARA UN SOLO JUGADOR

Las propuestas para un solo jugador son actividades que el niño o la niña puede realizar de forma autónoma una vez familiarizado con el juego. No obstante, la participación del adulto siempre es aconsejable para enriquecer la actividad y disfrutar de ella juntos.

• Preparando la parada

El niño o la niña podrá jugar a colocar ordenados todos los productos en sus zonas correspondientes de la parada. Cada estante está dividido en tres secciones y cada una de ellas tiene un fondo ilustrado que indica qué tipo de producto es el que va en él.
Estas son secciones son las siguientes: hielo para los productos del mar (peces y marisco), madera y hojas para los vegetales (frutas, verduras y hortalizas), tela de cuadros para los productos cárnicos y paja para los productos lácteos y horneados (leche, natillas y pastas).
Una vez ordenados todos los productos, los niños podrán poner los precios que consideren más adecuados en los estantes de cada tipo de producto para finalizar el montaje de la parada.

PARA VARIOS JUGADORES

• La lista de la compra

Se monta la parada y un jugador será el vendedor y el resto los compradores. Se reparten las monedas y los billetes entre ellos y cada comprador coge una lista de la compra al azar. Por turno, cada comprador cogerá la cesta de la compra y se dirigirá al vendedor para comprar los productos que aparecen en ella.
Es importante que el comprador salude al vendedor antes de pedirle lo que desea y también que le explique para qué va a utilizar lo que compre en base al título de su lista de la compra. El vendedor por su parte, puede dar algunos datos de los productos en base a la lista de características que se adjunta en estas instrucciones (ver siguiente apartado).
Una vez pedidos los productos y puestos en la cesta, el vendedor sumará los precios de todos ellos y dirá al comprador cuánto ha de pagar por ellos. El comprador pagará con sus monedas y billetes. En caso que no dé el importe exacto, el vendedor deberá darle el cambio correspondiente.

Acabada la compra, se despedirán y será el turno del siguiente comprador. Se devolverán los productos a los estantes y se le dará la cesta al nuevo comprador. El niño o niña que hizo de comprador pasará a ser el nuevo vendedor y se jugará de nuevo de la misma manera.

LOS PRODUCTOS

En la parada del mercado puede comprarse una gran variedad de productos. A continuación se presentan todos ellos agrupados por categorías y acompañados de una pequeña descripción para que los vendedores puedan comentarlos durante el juego y los compradores los conozcan mejor.

Frutería

• Acelgas
Verdura de hoja verde.
Se come normalmente hervida.
Rica en fibra y vitaminas.

• Ajo
Bulbo aromático de fuerte olor.
Da sabor a guisos y salsas.
Es de la familia de la cebolla y el puerro.

• Brócoli
Verdura de la familia de la coliflor.
Se comen sus flores y sus tallos.
Es muy nutritiva.

• Cerezas
Fruta propia de primavera.
Se consume como fruta y se usa en tartas y mermeladas.
Es muy rica en fibra.

• Fresa
Fruta carnosa y aromática de temporada. Se come como fruta y también se hacen mermeladas.
Se consume de febrero a mayo.

• Lechuga
Hortaliza de hoja verde.
Se come cruda en ensaladas.
Las hojas externas contienen más vitaminas.

• Manzana
Fruta dulce.
Es la fruta cultivada más antigua.
Existen más de 5.000 variedades diferentes.

• Naranja
Fruta cítrica.
Es una de las frutas más consumidas en el planeta.
Se toma como fruta y como zumo.

• Pera
Fruta jugosa y carnosa.
Se usa para mermeladas y compotas.
Rica en vitamina A, fortalece las defensas.

• Plátano
Fruta dulce. Crece formando grandes racimos. Se consume principalmente como postre.

• Alcachofa
Hortaliza de invierno.
Es la flor de la planta.
Se prepara frita, a la plancha o al horno.

• Calabaza
Es el fruto de una planta trepadora.
Se come cocida en sopas y cremas.
Tiene mucha vitamina C.

• Champiñón
Seta comestible muy cultivada. Se come crudo o cocinado como guarnición. Rico en fósforo, es bueno para la formación de huesos y dientes.

• Guisantes
Legumbre fresca.
Crecen dentro de vainas.
Se comen hervidos o salteados

• Limón
Fruta cítrica. Se toma en zumo, en postres y en salsas.
Tiene una gran cantidad de vitaminas.

• Melocotón
Fruta de piel aterciopelada.
Se come fresco y en conserva.
Se utiliza en mermeladas y zumos.

• Patata
Tubérculo. Se come cocida, frita y acompañando guisos.
Es rica en carbohidratos y aporta mucha energía.

• Pimiento rojo
Hortaliza.
Se come crudo, cocido y asado.
Es rico en vitamina C.

• Remolacha
Hortaliza que crece debajo tierra.
Se come cruda o cocida en ensaladas.
Es dulce y aporta hierro.

• Aguacate
Fruta originaria de América.
Es la base del guacamole.
Contiene un gran número de vitaminas y minerales.

• Berenjena
Planta originaria de la India.
Tiene un ligero sabor amargo.
Se come asada, salteada o rellena.

• Cebollas
Hortaliza de fuerte sabor y olor.
Hace llorar cuando se corta.
Se conserva hasta 8 meses sin problema.

• Coco
Fruta tropical de cáscara dura.
Con el líquido de su interior y su pulpa se elabora la leche de coco. Su pulpa seca se usa en tartas y otros dulces.

• Kiwi
Fruta proveniente de la China.
Es una de las frutas con más vitamina C. Su pulpa es muy jugosa y de color verde brillante.

• Maíz
Cereal de la familia de las gramíneas.
Con los granos secos se hacen palomitas y harina.
Es muy energético y nutritivo.

• Moras
Fruto silvestre.
Se come en mermeladas y confituras.
Son una gran fuente de hierro.

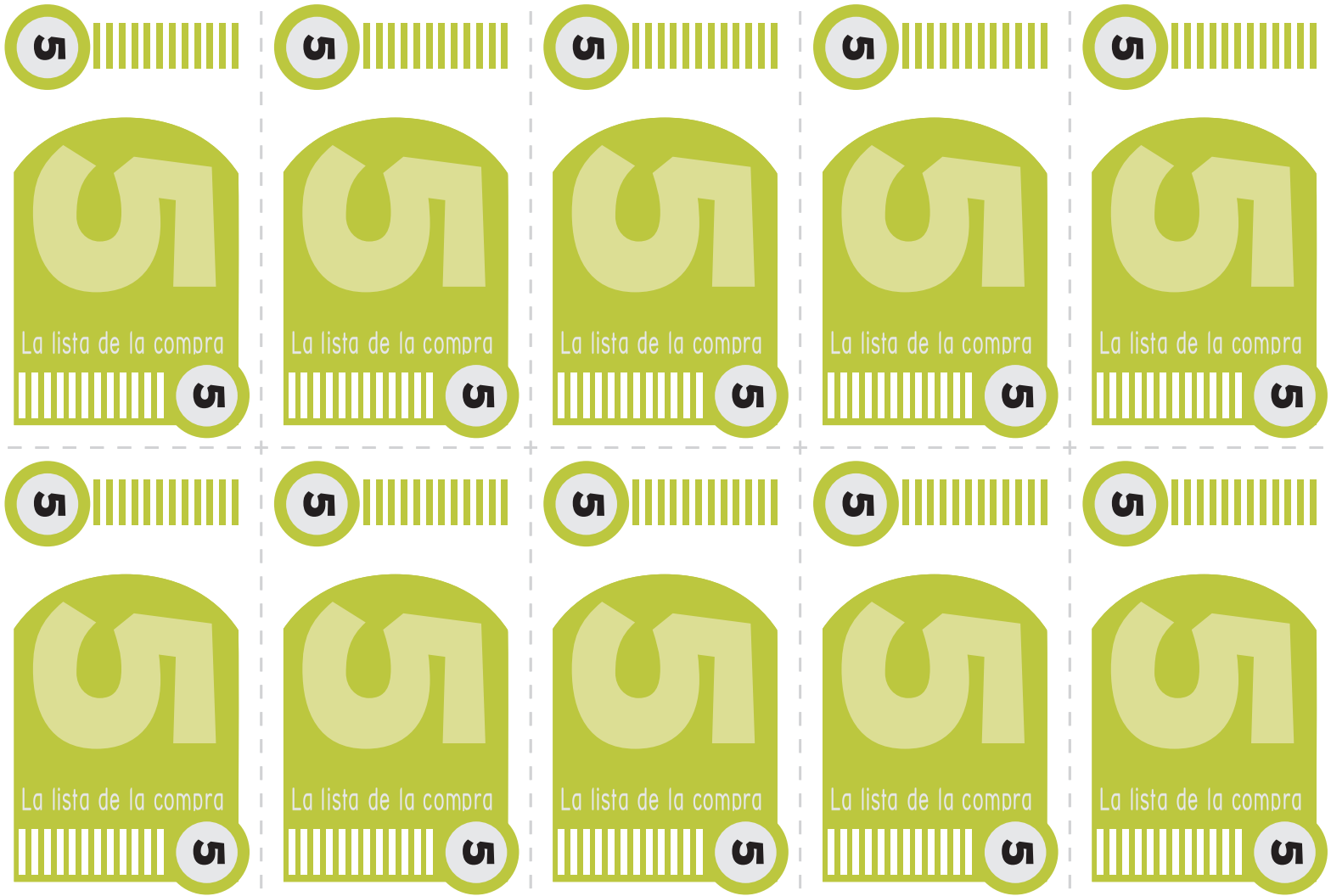
• Pepino
Hortaliza de la familia de las calabazas.
Se toma crudo en ensaladas.
Rico en agua y fibra.

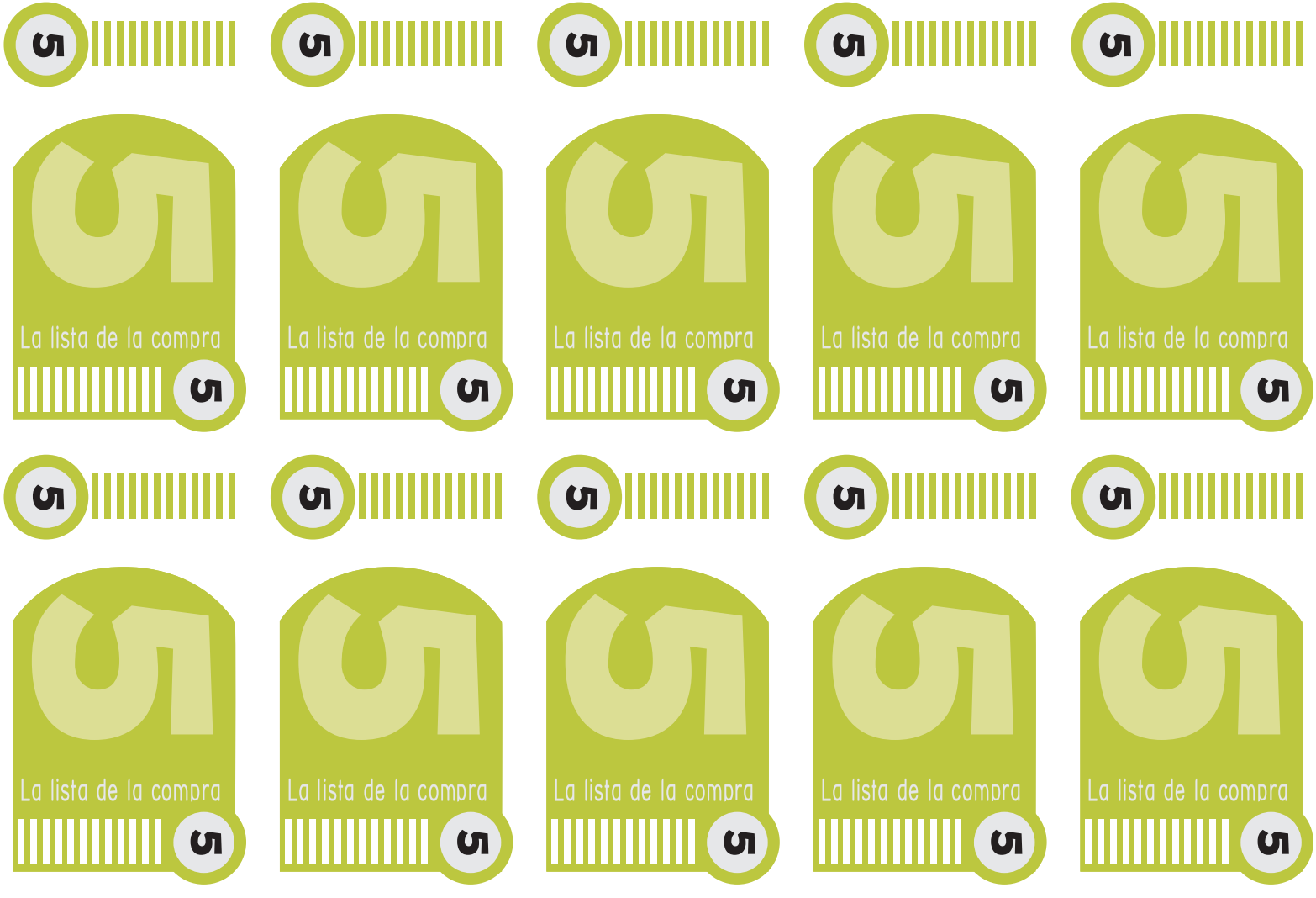
• Piña
Fruta tropical.
Se come como postre.
Es altamente diurética.

• Sandía
Fruta de pulpa carnosa y jugosa.
Pesa entre 3 y 8 kilos.
Tiene un gran contenido de agua.

Recorta los billetes siguiendo la línea de puntos

Recorta los billetes siguiendo la línea de puntos




5
La lista de la compra
5

Tomate
Fruto originario de América Central.
Llegó a Europa hace más de 500 años.
Se come crudo en ensaladas y cocinado en salsas.

Dónut
Dulce frito.
Está cubierto de azúcar glaseado.
Puede estar relleno de crema, chocolate o mermelada.

Crema de cacao
Pasta para untar con sabor a chocolate.
Se extiende sobre pan o se usa como relleno de pasteles y tartas.
Suele contener avellanas molidas.

Leche
La más habitual es la de vaca.
Se toma bebida acompañada de cacao, café o azúcar. Con ella se elabora la mantequilla y el queso.

Natillas
Postre lácteo. Se elaboran con leche, huevos y azúcar.
Tradicionalmente se espolvorean con canela.

Pastel
Dulce de bizcocho. Se rellena y cubre con crema, nata o chocolate.
Se come en celebraciones especiales.

Beicon
Producto cárnico procedente del cerdo.
Se elabora ahumando y salando la carne.
Se prepara a la plancha o frito.

Chuleta
Carne de cordero.
Se cocina al horno y también a la brasa.
Es muy rica en hierro.

Salchichas
Producto cárnico a base de carne picada y especias. Se comen fritas, cocidas o a la brasa. Pueden ser de cerdo o también de pollo o pavo.

Gambas
Marisco.
Se comen a la plancha, al horno y salteadas.
Son muy ricas en proteínas.

Mejillón
Marisco.
Se comen al vapor y cocidos.
Contienen mucho fósforo.

Salmón
Pescado azul.
Se come cocinado, marinado o ahumado.
Su consumo previene el colesterol.

Uva
Fruta de otoño.
Se come como postre.
Con su mosto se elabora el vino y el vinagre.

Panadería Pastelería

Cruasán
Dulce de hojaldre.
Se come en desayunos y meriendas.
Es rico en hidratos de carbono que nos aportan energía.

Magdalena
Dulce elaborado con harina, mantequilla y azúcar. La masa se cuece en el horno en moldes de papel redondos. Se come en desayunos y meriendas.

Pan
Uno de los alimentos más consumidos.
Se utiliza para hacer bocadillos o para acompañar platos principales. Contiene hidratos de carbono y aporta energía.

Sneckens
Dulce de hojaldre en forma de caracol.
Se rellena de pasas y crema pastelera.
Es de origen danés.

Carnicería Charcutería

Huevos
Uno de los alimentos más consumidos.
Se comen al horno, fritos, en tortilla o hervidos. También se utilizan para hacer dulces y pasteles.

Queso
Producto lácteo.
Se elabora con diferentes tipos de leche. Rico en calcio, ayuda a fortalecer los huesos.

Pescadería

Merluza
Pescado blanco.
Se cocina al horno, a la plancha y frito.
Es un alimento muy rico en minerales.

Vieira
Marisco.
Se come hervida o a la plancha.
Su temporada es de diciembre a febrero.

Zanahoria
Raíz comestible.
Se come cruda o cocida en sopas y cremas.
Tiene mucha vitamina A.

Chocolatina
Puede ser de chocolate negro, con leche o chocolate blanco.Se elabora con el grano del cacao y azúcar. Es una gran fuente de energía.

Galletas
Masa horneada con diferentes formas e ingredientes. Se comen como desayuno, merienda o tentempié. Pueden elaborarse con diferentes cereales.

Mantequilla
Producto lácteo. Se elabora con la parte grasa de la leche.
Se come untada con pan y se usa como ingrediente en repostería.

Pan de molde
La masa se cuece dentro de un molde.
Su textura es más blanda que la del pan tradicional. Es más graso y se conserva más tiempo.

Yogures
Producto lácteo. Se produce por la fermentación de la leche.
Es rico en calcio y ayuda a fortalecer los huesos.

Filete
Carne de ternera.
Se cocina a la plancha o a la brasa.
Es un alimento que ayuda al crecimiento.

Pollo
Carne de ave.
Se cocina al horno, a la cazuela y frito.
También se utiliza como base del caldo.

Salchichón
Embutido.
Se elabora con carne de cerdo y especias. Una vez preparado, se deja curar al aire.

Langosta
Marisco.
Se come cocida y da sabor a guisos como la caldereta.
A menudo se vende viva.

Pulpo
Marisco. Se prepara hervido, a la brasa o guisado.
Tiene 8 patas y su cuerpo no tiene huesos.

= 61 = 12 = 71 = 20

Ref.18704

EDUCA

¡ADVERTENCIA! NO CONVENIENTE PARA NIÑOS MENORES DE TRES AÑOS.
PARTES PEQUEÑAS. PELIGRO DE ATRAGANTAMIENTO.
GUARDE ESTA INFORMACIÓN PARA FUTURAS REFERENCIAS. LOS CONTENIDOS DE ESTE JUEGO PUEDEN VARIAR DE LO MOSTRADO EN LAS FOTOGRAFÍAS.

Fabricado en España por **EDUCA BORRAS, S.A.U.**
Osona, 1 · 08192 Sant Quirze del Vallés · España
www.educaborras.com

NC899/04/18704