



Speak Like A Native Activity Pack

La Primavera

Spring

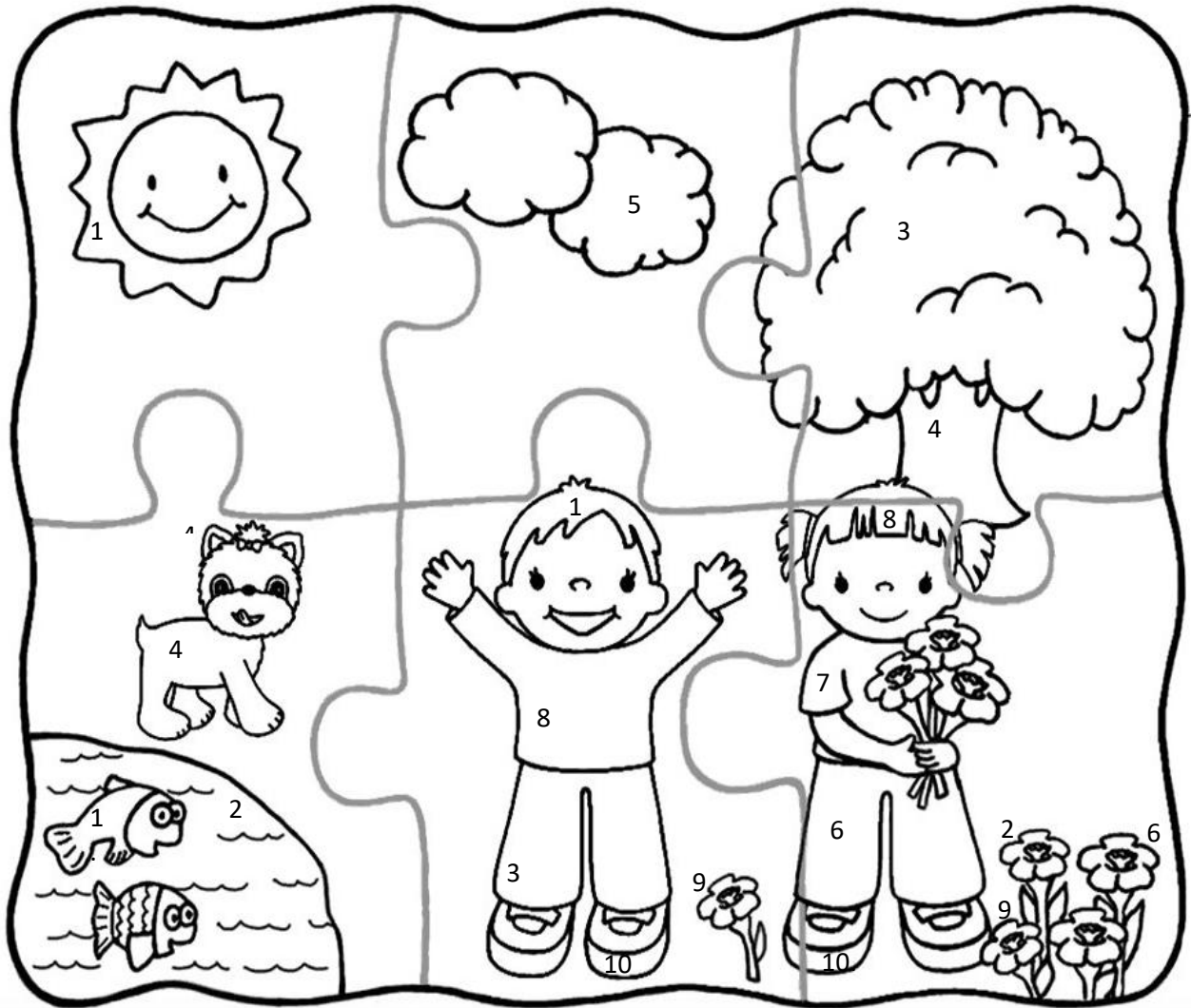
Print the pages to complete them at home

Use a dictionary or Google Translate to help you

Have fun learning languages!

Actividad 1

Colorea por número, recorta (cut out) and build el puzzle



1. **Amarillo**

2. **Azul**

3. **Verde**

4. **Cafe**

5. **Blanco (white)**

6. **Rojo**

7. **Rosa**

8. **Naranja**

9. **Morado**

10. **Gris**

Actividad 2

Sopa de Letras



1. JARDIN

2. PICNIC

3. ENSALADA

4. INSECTO

5. POLEN

6. PAISAJE

7. FLOR

8. LUZ



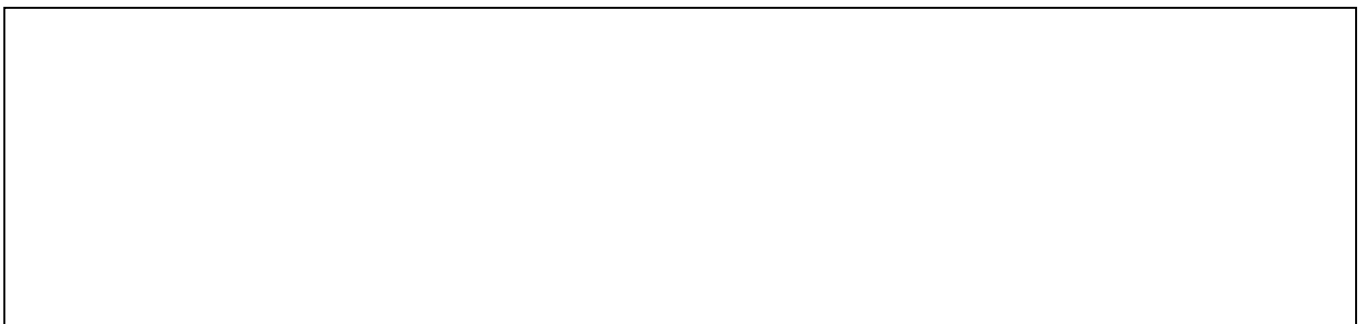
Actividad 3

Find the *objetos* in your *casa* and add up your *puntos*

1. Flores - 1 punto
2. Manzana - 2 puntos
3. Pelota - 4 puntos
4. Rompecabezas - 6 puntos
5. Galletas - 8 puntos
6. Colores - 10 puntos
7. Chocolate - 12 puntos
8. Sombrero - 14 puntos
8. Globos - 16 puntos
9. Lentes de Sol - 18 puntos
10. Patinete - 20 puntos

Cuantos puntos did you get? _____

Draw your favorita thing about *la primavera*



Actividad 4

Recorta (cut) and find the pairs



Actividad 5

Traditional **Galletas de Primavera** recipe

- 200 gr de Harina



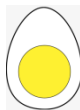
- 100 gr de Mantequilla



- 100 gr de Azucar



- 1 Huevo



- $\frac{1}{2}$ teaspoon de vainilla



- Una Pizca de sal



- $\frac{1}{2}$ tablespoon de Bicarbonato



- 100 Gramos de Lunetas



Preparacion:

1. *Se bate* la mantequilla, el huevo, el azucar y la vainilla *y se mezcla*
2. *Se añade* la sal, el bicarbonato y la harina *se mezcla everything and put in the fridge for 10 minutos*
3. Precalentar horno a 170 degrees, aplanamos the dough, cortamos con figuras and place the Lunetas on the top
4. Put in the horno for 12 minutes
5. Once the galletas are golden-brown, remove from the horno and cool down on a baking tray

- Preparación = instructions
- Bate = whisk
- Añade = add
- Mezcla = mix
- Preclentar = preheat
- Aplanar = flatten,
- Cortamos = cut



Extra Actividad:

Seguir instrucciones

<https://www.youtube.com/watch?v=dTmhWQrVqC0&feature=youtu.be>

