

Un buen rato con cada plato

Rafael Ordóñez Cuadrado

Ilustraciones de Susana Fernández Igual



loqueleg®



Si te levantas temprano,
en invierno o en verano,
desayuno natural para
estar fenomenal.





Son redondas y cuadradas,
y, a veces, hasta alargadas.

O tienen formas curiosas,
y alguna es muy graciosa:

De dinosaurio o de pez.
¿Te lo repito otra vez?

También pueden ser rellenas,
dicen que así están más buenas.

De chocolate o limón,
de *nata* o de *turrón*.

Dulces son la mayoría,
pregúntaselo a tu tía.

Aunque algunas tienen sal,
saben fenomenal.



Nunca cojas una sola,
cuatro o cinco es lo que *mola*.

Si las comes sin cuidado,
caen migas por todos lados.

Al morderlas son crujientes,
hacen ruido entre los dientes.

Si en la leche tú las mojas,
tiemblan y se quedan flojas.

Hay un monstruo que devora
muchas de estas a la hora.

En un lío no te metas
y di que son las _____.

Al final del libro se incluye un glosario donde se puede consultar el significado de las palabras que están en cursivas.



Vienen siempre en una caja,
que si la abres mal se raja.

Casi siempre son crujientes,
al morderlos tú lo sientes.

Aportan mucha energía,
para aguantar bien el día.

En un *cuenco* o en un tazón,
hay que echar un buen montón.

Después en leche se bañan
o con yogur se acompañan.

Y por fin, a cucharadas,
los comes como si nada.

Muchas veces son de trigo,
que te lo diga tu amigo.



Cuando tu hambre es atroz,
puedes comerlos de arroz.

De maíz y hasta de avena,
gustan al nene y la nena.

Tienen nombres muy curiosos,
son raros y son graciosos.

Esto no es un disparate,
también hay de chocolate.

E incluso de caramelo,
que gustan hasta al abuelo.

Frutos secos traen a veces:
avellanas, pasas, nueces...

Los chicos fenomenales
desayunan _____ .



Son como un suave *bollo*,
son blanditas, ¡vaya *chollo*!

Si quieres desayunar,
tendrás que comerte un par.

Siempre van sobre un papel
que parece que es su piel.

Tienen más cosas curiosas
pues son dulces y esponjosas.

De verdad que no te miento,
alguna tiene algo dentro.

Como fresa o chocolate,
no hay ninguna de tomate.

Otra cosa sorprendente
es que son muy absorbentes.



Su receta es muy sencilla:
levadura, mantequilla...

Azúcar, huevos y harina;
todo en una masa fina.

La corteza de un limón
aroma le da un montón.

Luego en el horno se meten
y suben como un cohete.

A sus primos “aplastaos”
los conocen por “*sobaos*”.

Su nombre, parece ser,
es el de una mujer.

Pues claro que están muy buenas,
porque son las _____.