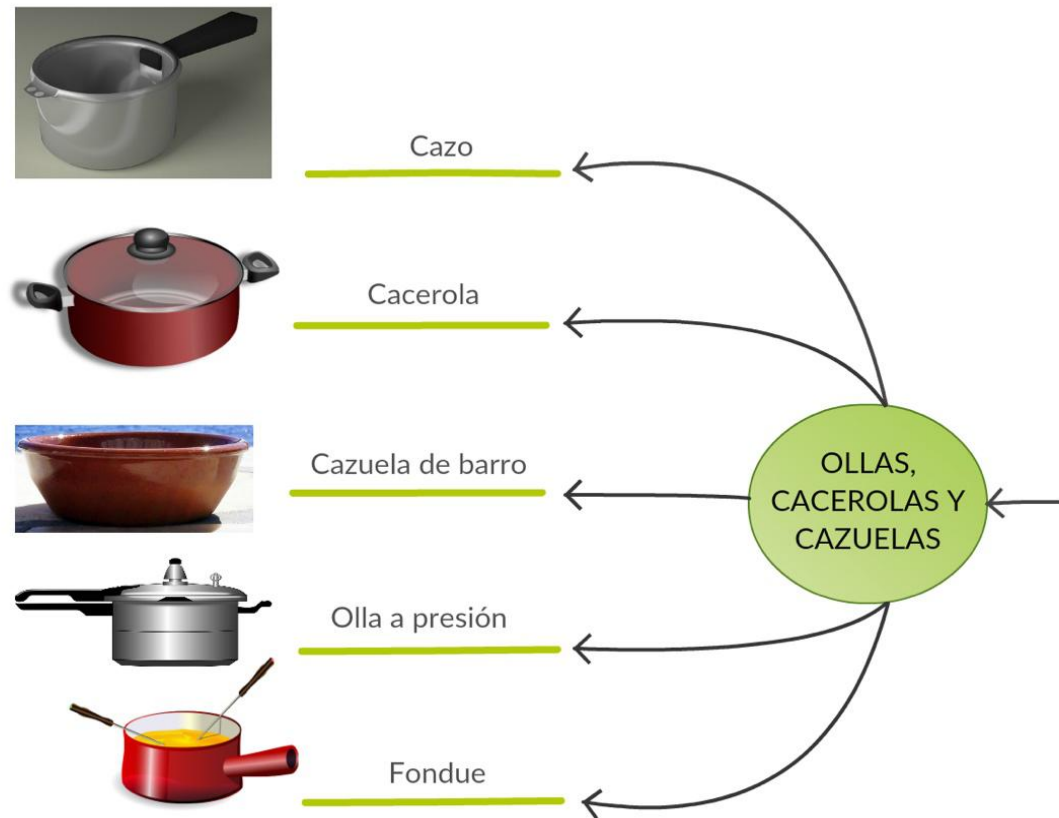


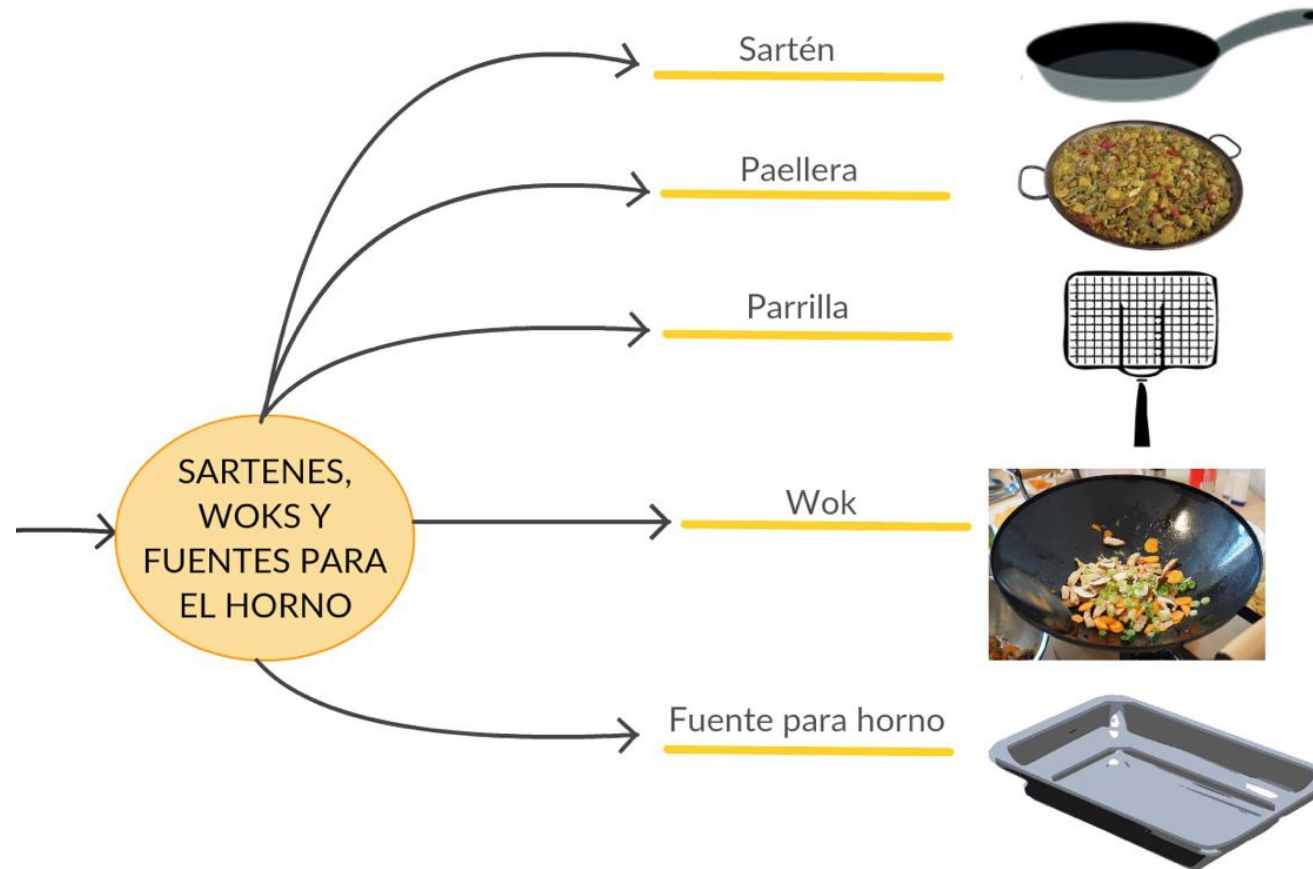
TIPOS DE UTENSILIOS: OLLAS, CACEROLAS Y CAZUELAS



Algunos ejemplos:

- Luis calentó la leche en el **cazo**.
- Las legumbres se cuecen antes en la **olla a presión** que en la **cacerola**.
- Es típico servir las alubias en **cazuela de barro**.

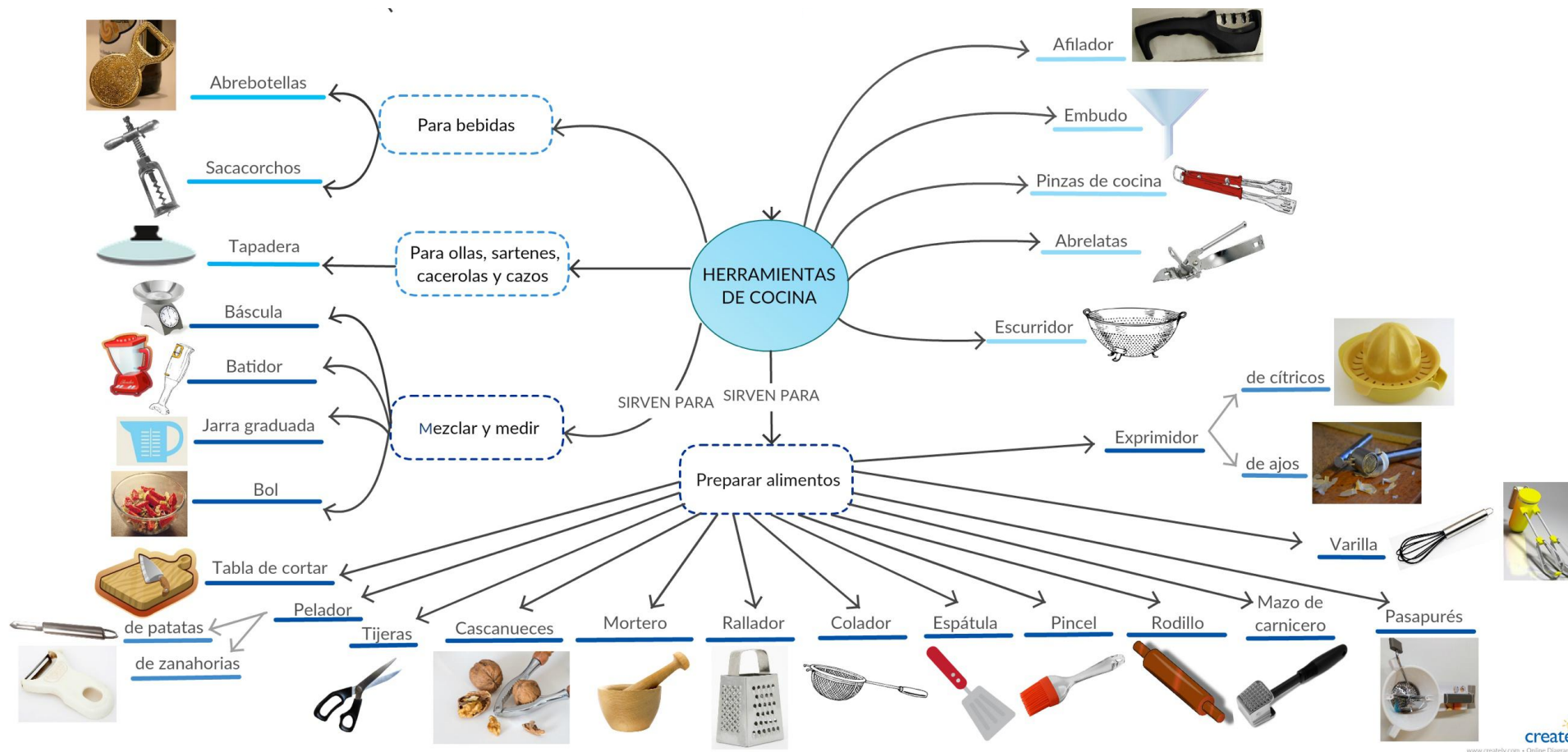
TIPOS DE UTENSILIOS: SARTENES, WOKS Y FUENTES PARA EL HORNO



Algunos ejemplos:

- Ana se hizo dos huevos fritos en la **sartén**.
- Carlos usó la **fuelle para horno** para hacer el asado.

TIPOS DE UTENSILIOS: HERRAMIENTAS DE COCINA

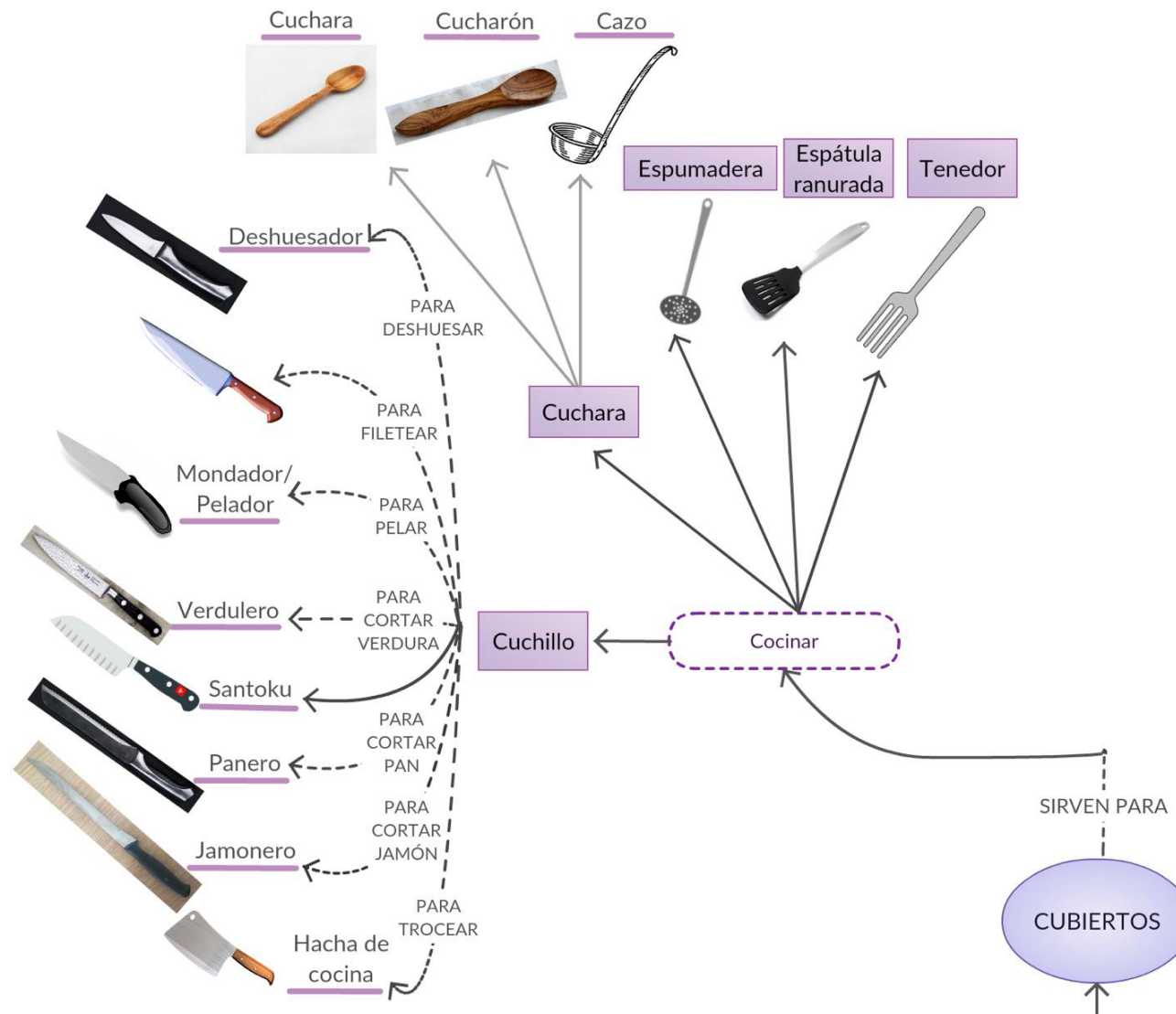


Algunos ejemplos:

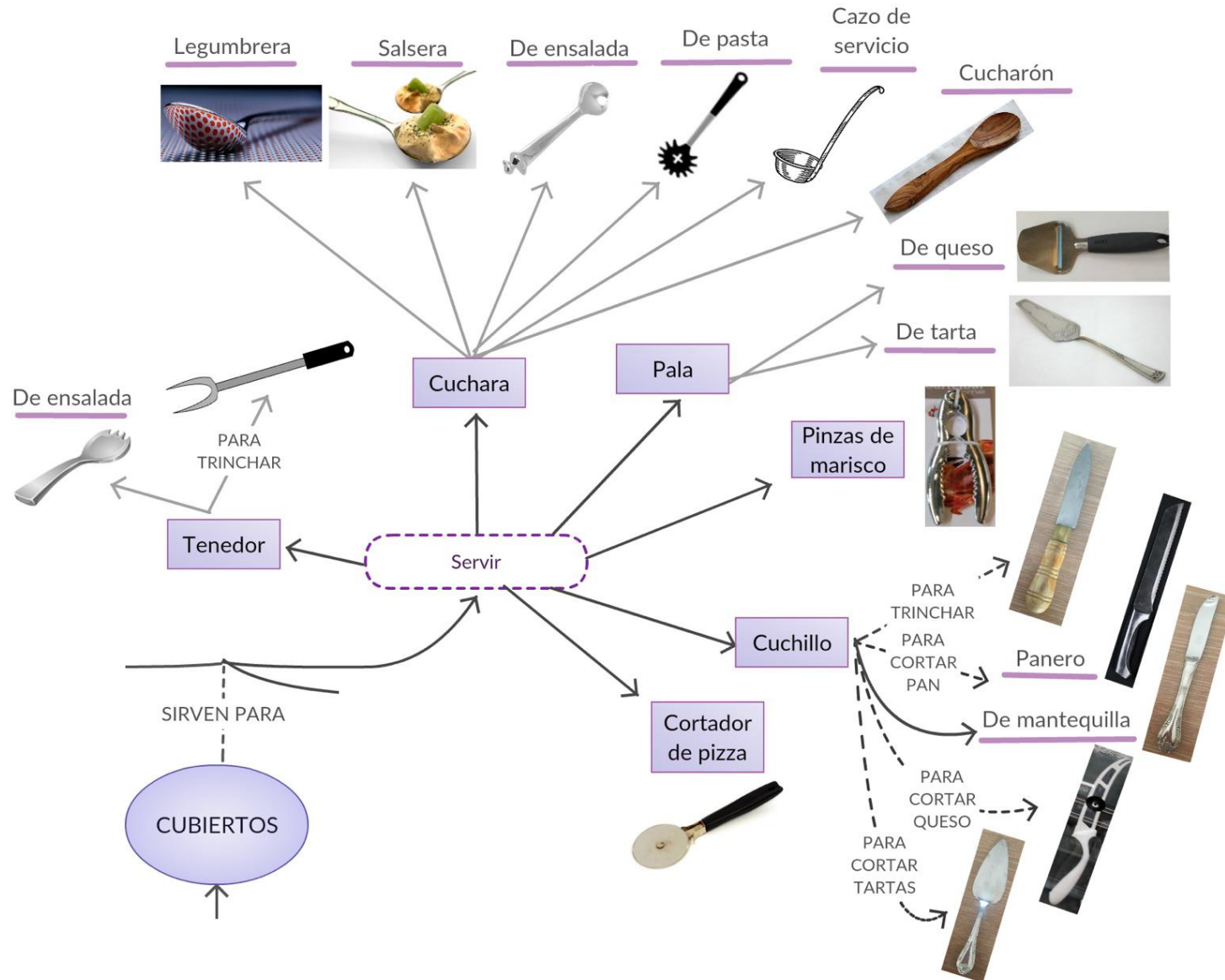
- Pedro usó el **mazo de carnicero** para ablandar la carne.
- María machacó el ajo con el perejil en el **mortero**.



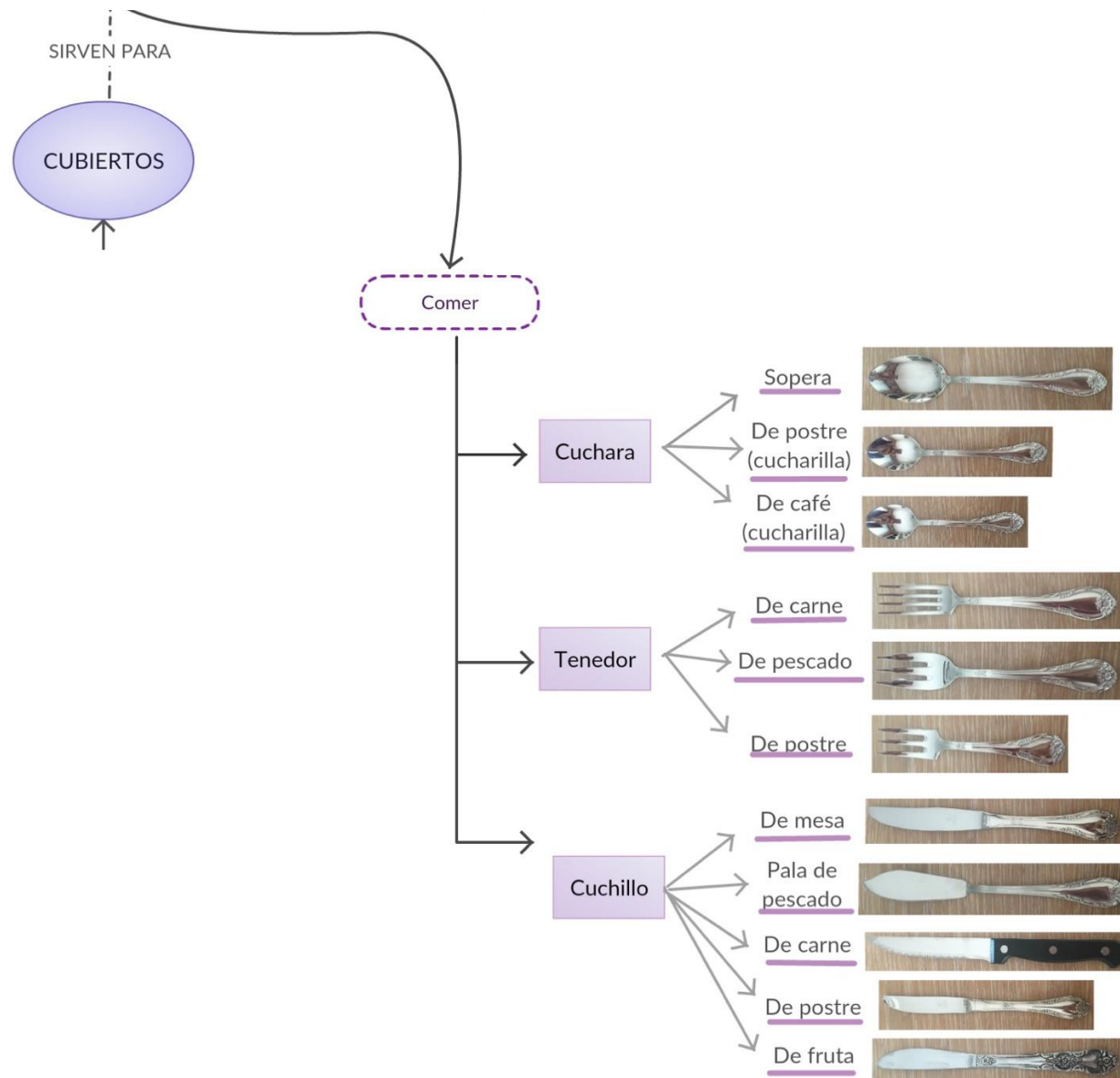
TIPOS DE UTENSILIOS: CUBIERTOS PARA COCINAR



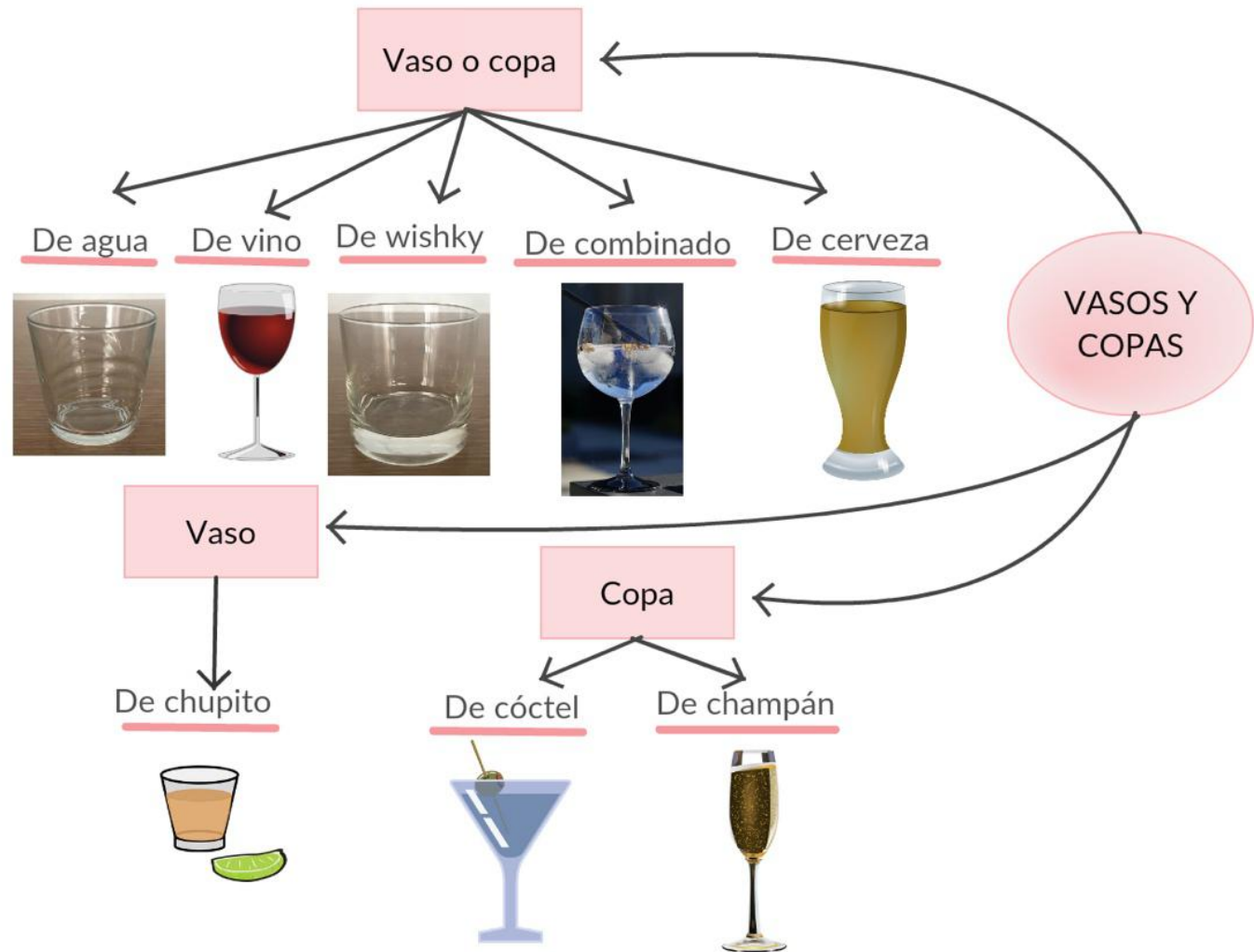
TIPOS DE UTENSILIOS: CUBIERTOS PARA SERVIR



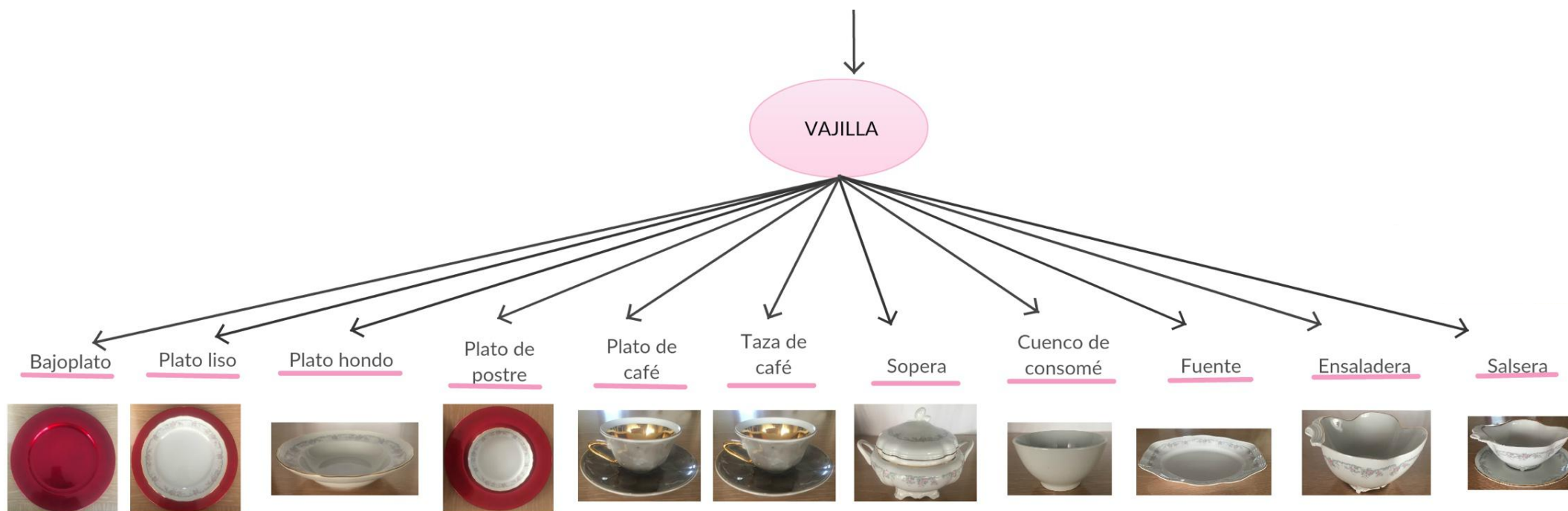
TIPOS DE UTENSILIOS: CUBIERTOS PARA COMER

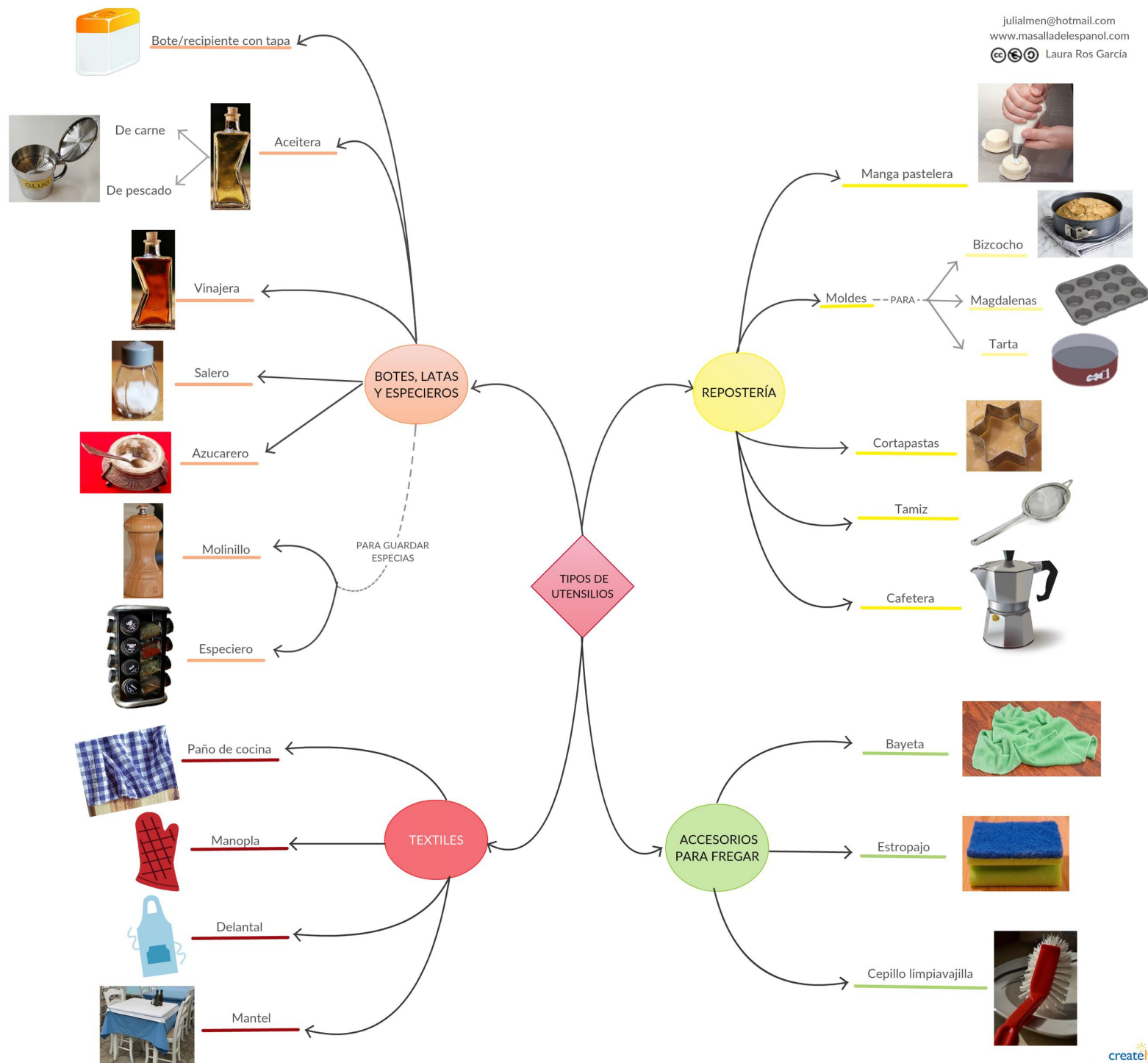


TIPOS DE UTENSILIOS: VASOS Y COPAS

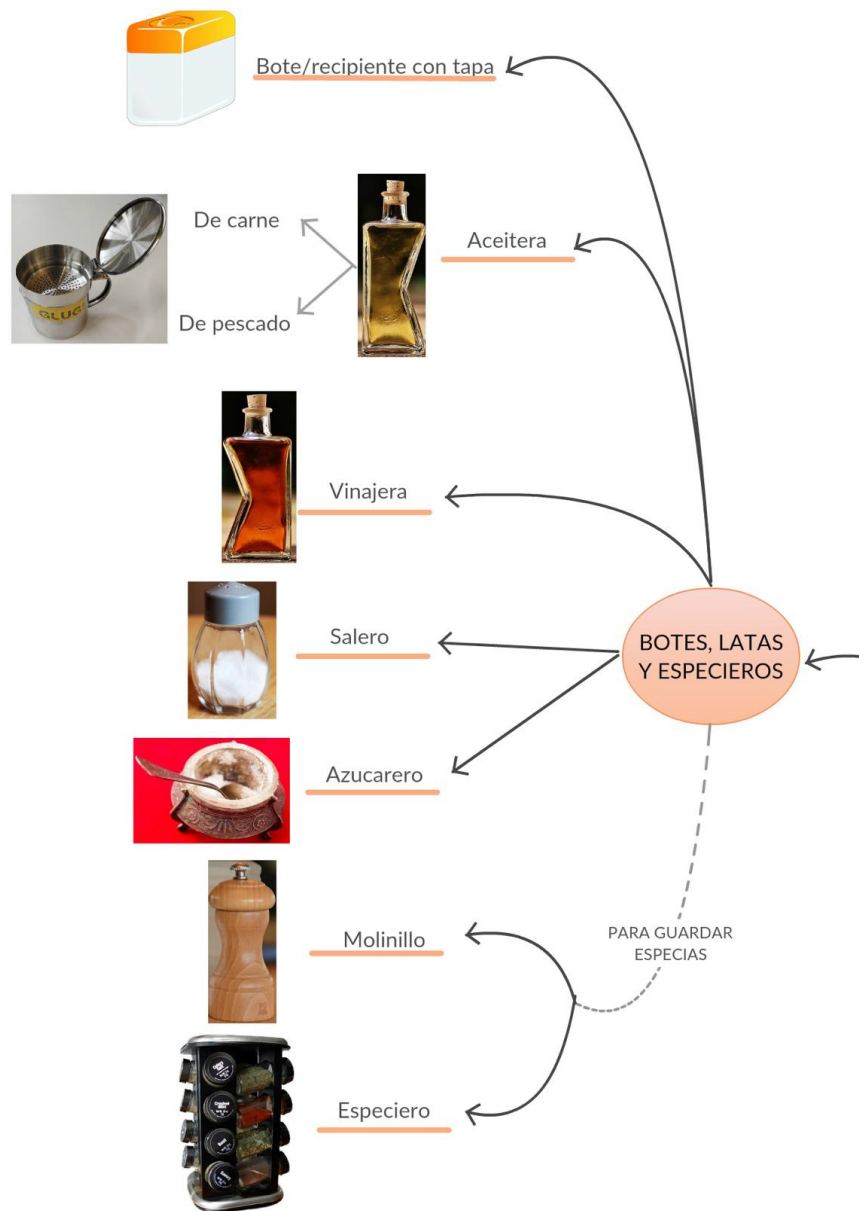


TIPOS DE UTENSILIOS: VAJILLA





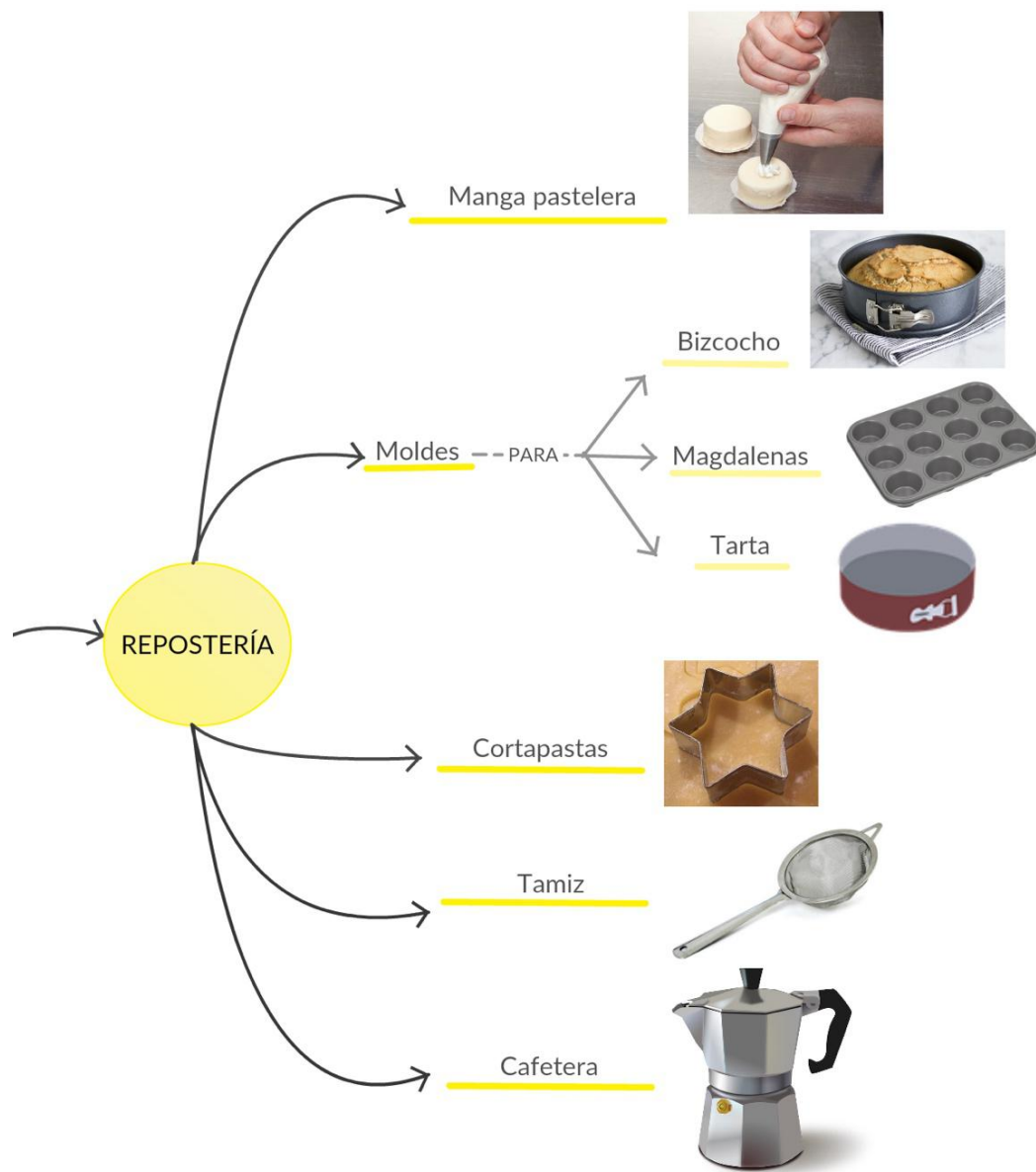
TIPOS DE UTENSILIOS: BOTES, LATAS Y ESPECIEROS



Algunos ejemplos:

- Marta salpimentó el filete con el **molinillo**.
- Me aliñé la ensalada con la **vinajera**.
- Después de freír la merluza eché el aceite en la **aceitera**.

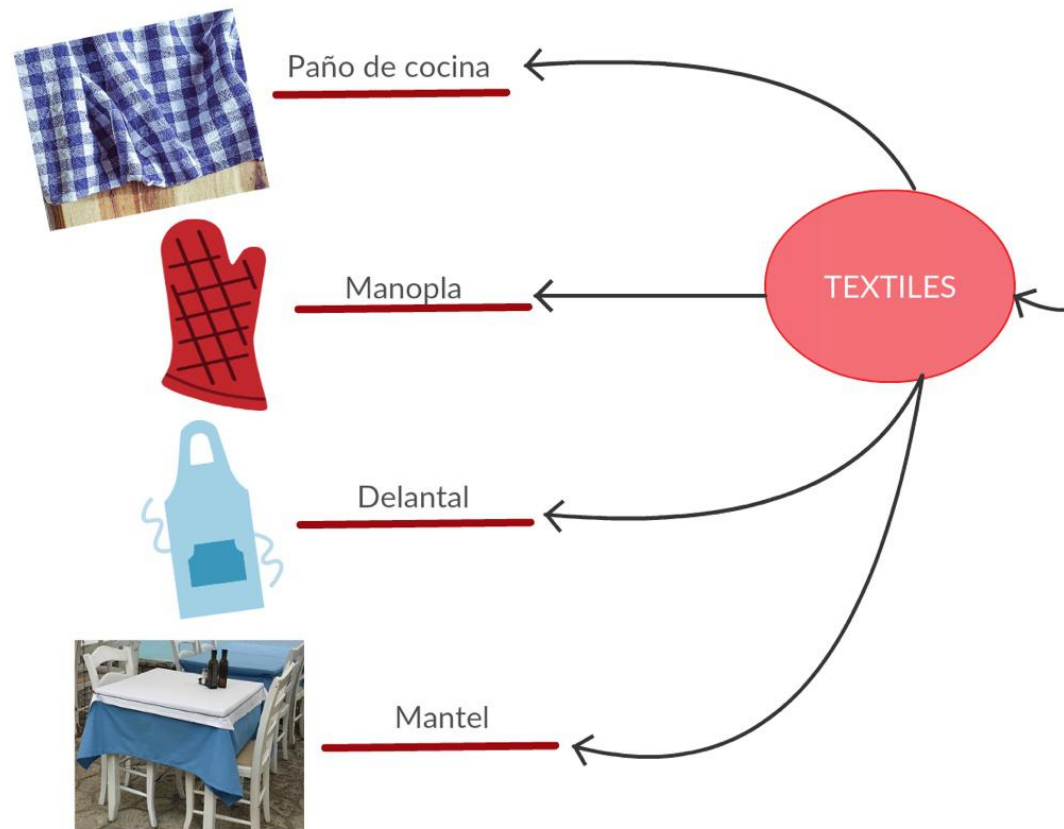
TIPOS DE UTENSILIOS: REPOSTERÍA



Algunos ejemplos:

- Elisa rellenó de crema los pasteles con la **manga pastelera**.
- Utilicé el **cortapastas** para dar forma a las galletas de Navidad.
- Carolina usó el **tamiz** para espolvorear el azúcar glas sobre el bizcocho.

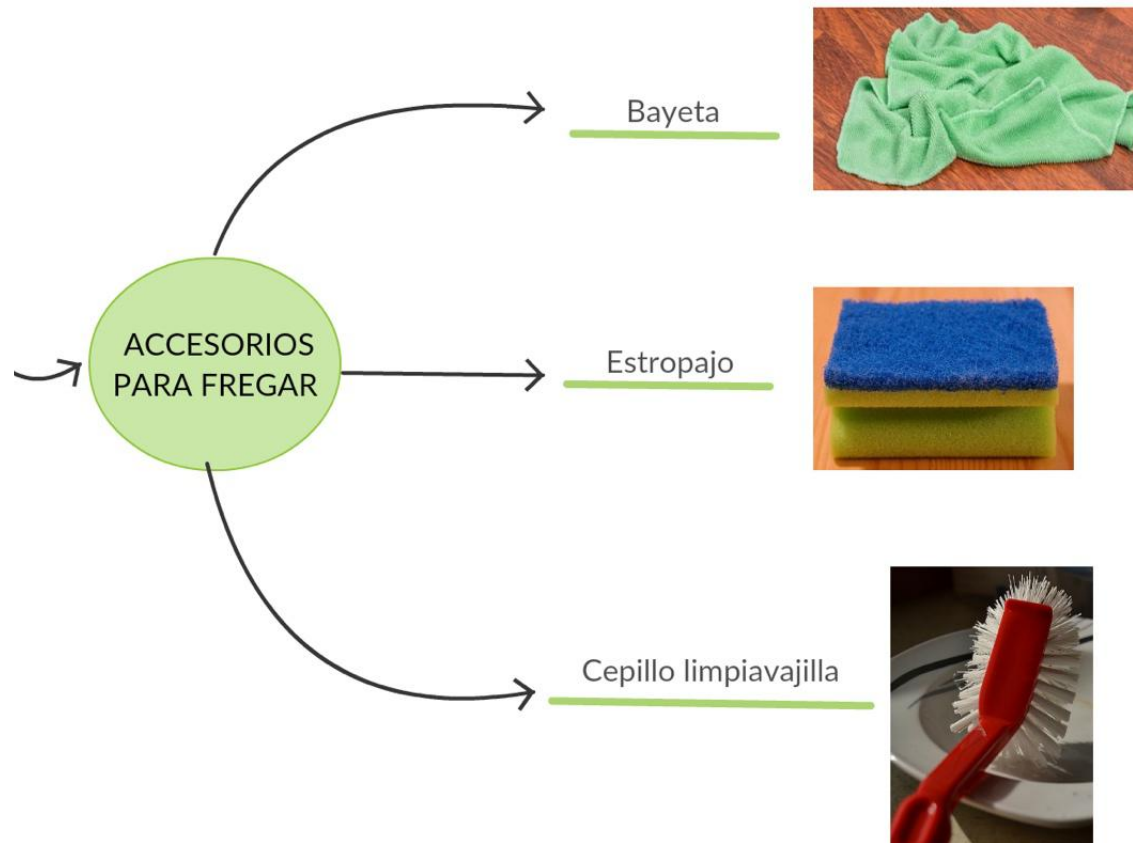
TIPOS DE UTENSILIOS: TEXTILES



Algunos ejemplos:

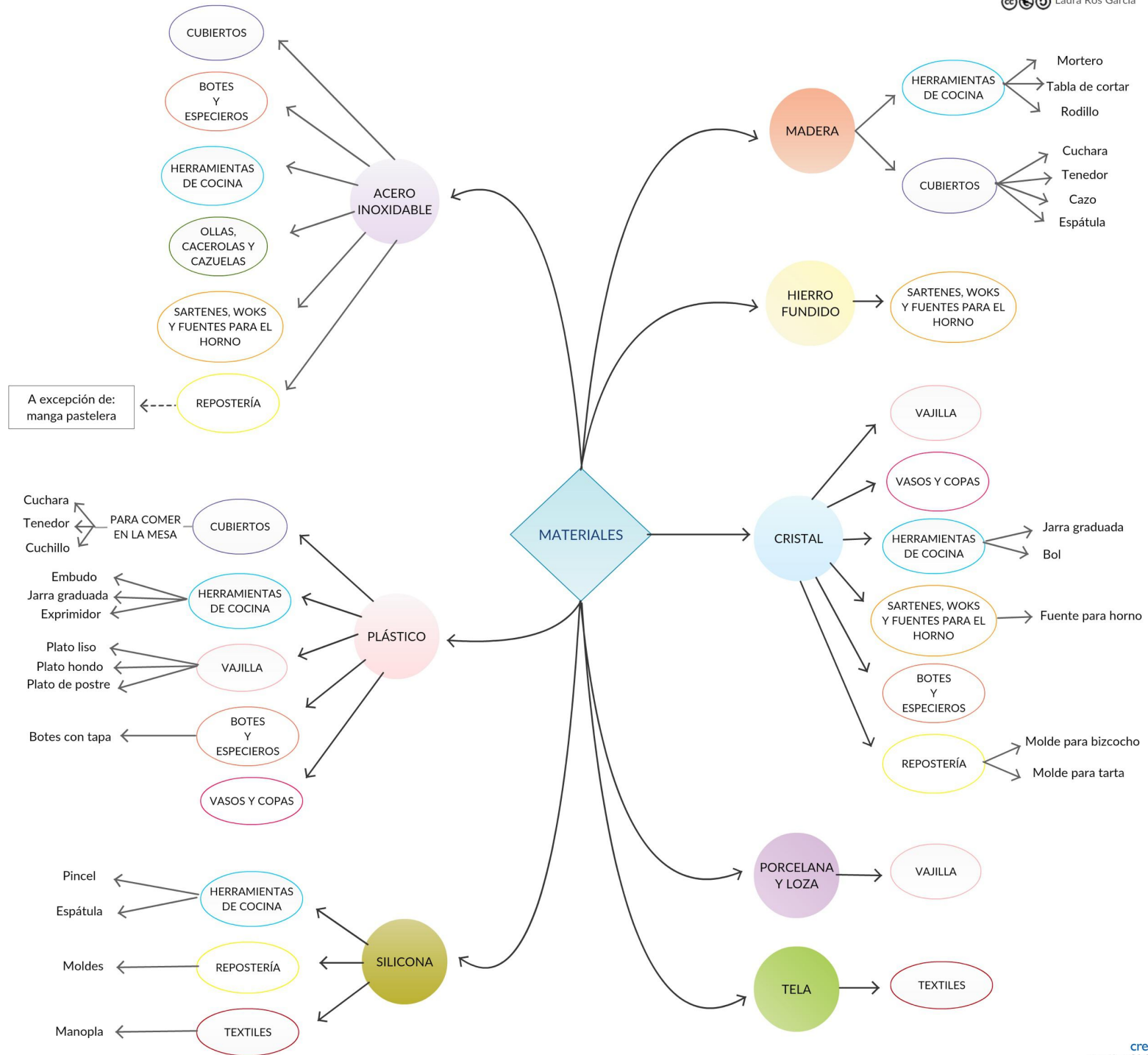
- *Claudia se puso la **manopla** para sacar la fuente del horno.*
- *Julia le dijo a su hermano: «Pon el **mantel**».*

TIPOS DE UTENSILIOS: ACCESORIOS PARA FREGAR

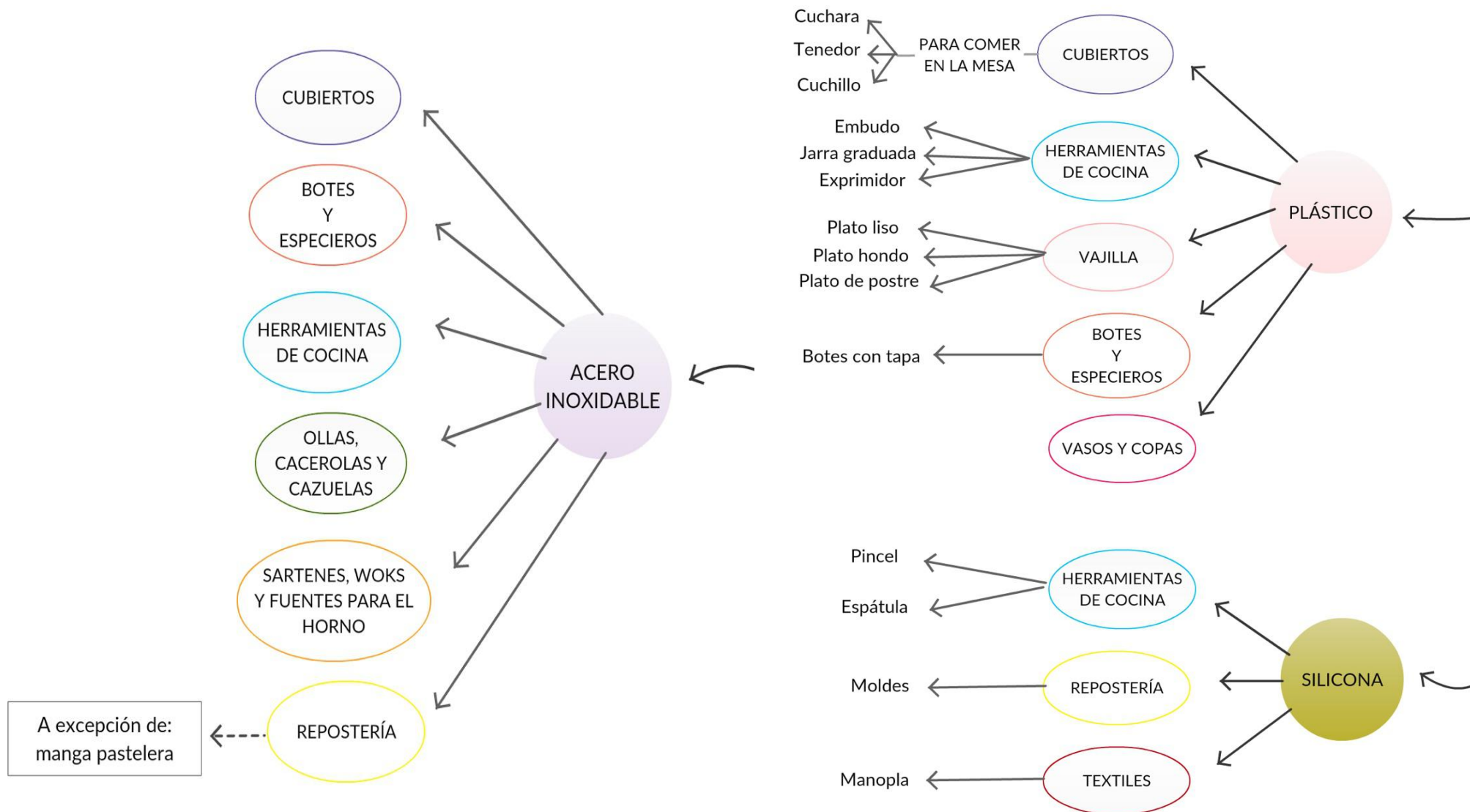


Algunos ejemplos:

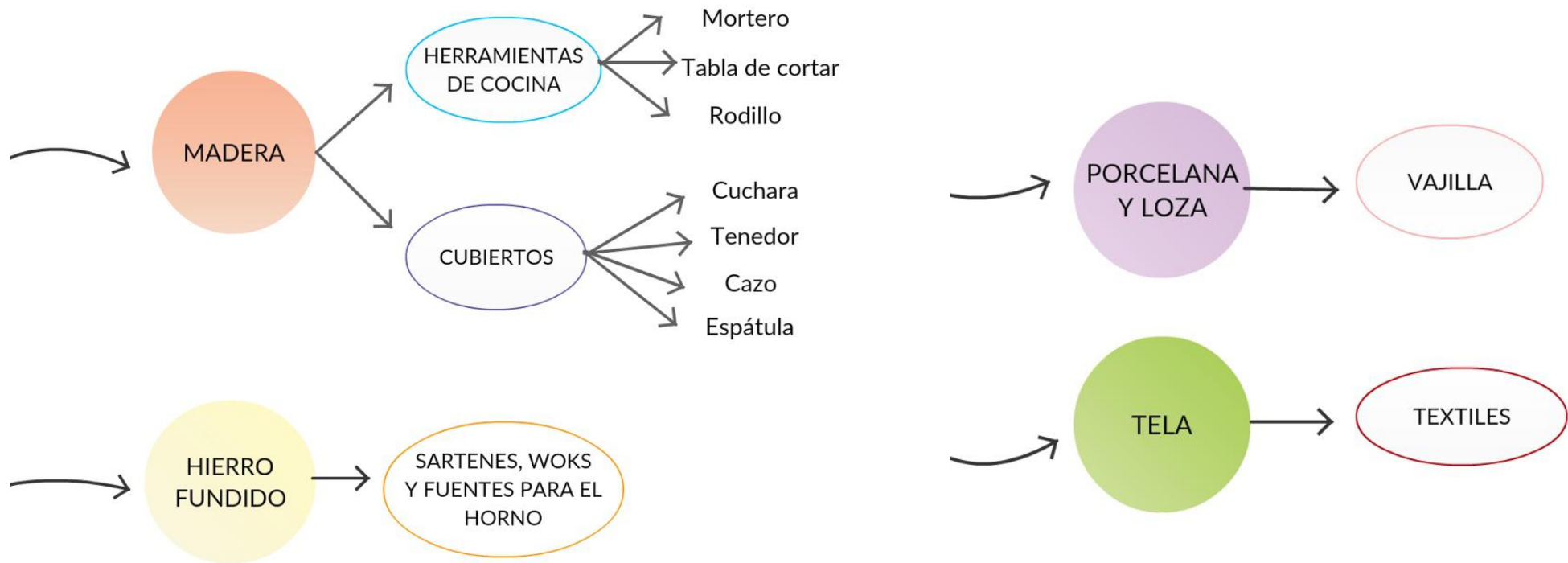
- *Diego usó la **bayeta** para limpiar la encimera.*
- *Manuel fregó con el **estropajo** la sartén.*
- *Antes de meter los platos en el lavavajillas, pásalos el **cepillo (limpiavajilla)**.*



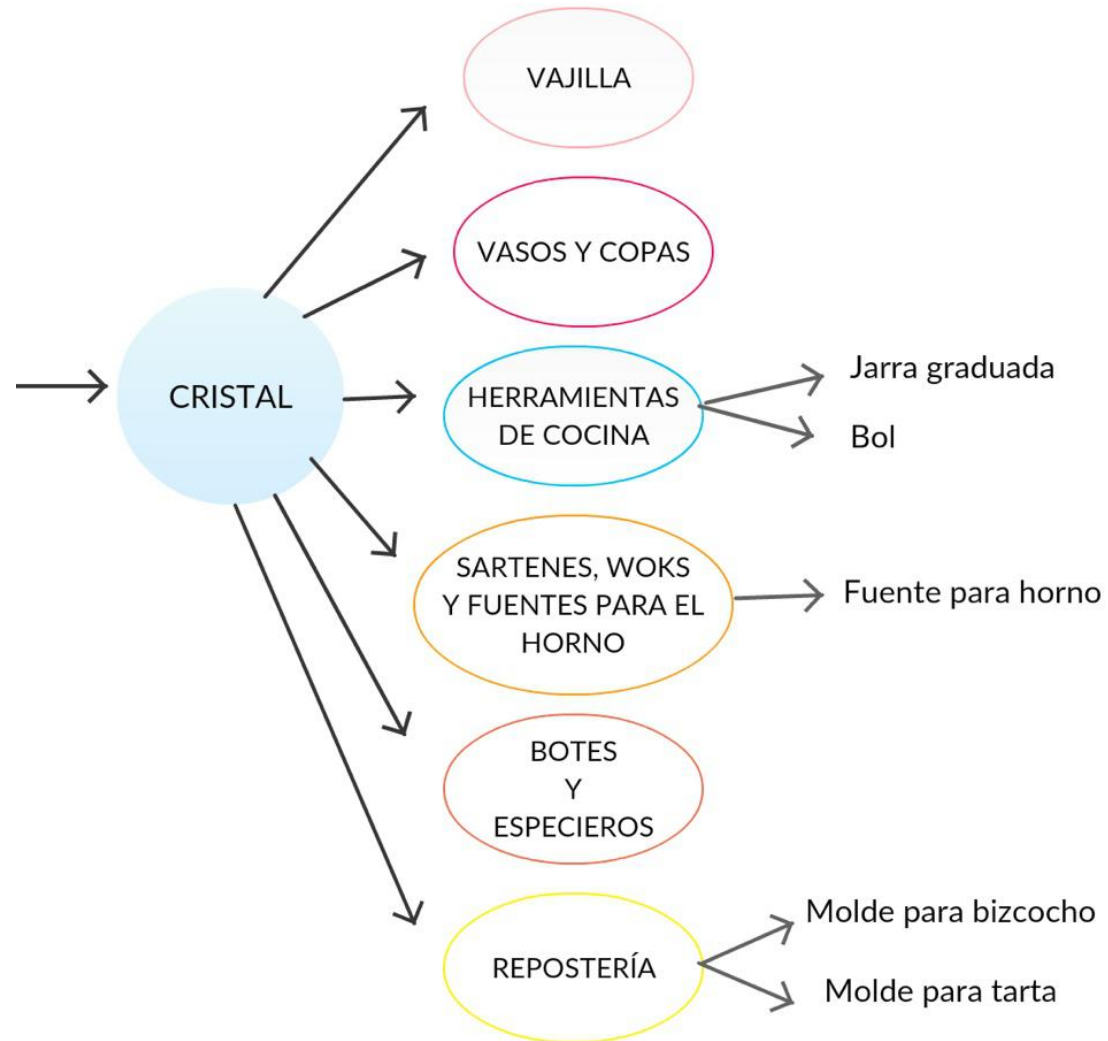
MATERIALES: ACERO INOXIDABLE, PLÁSTICO Y SILICONA

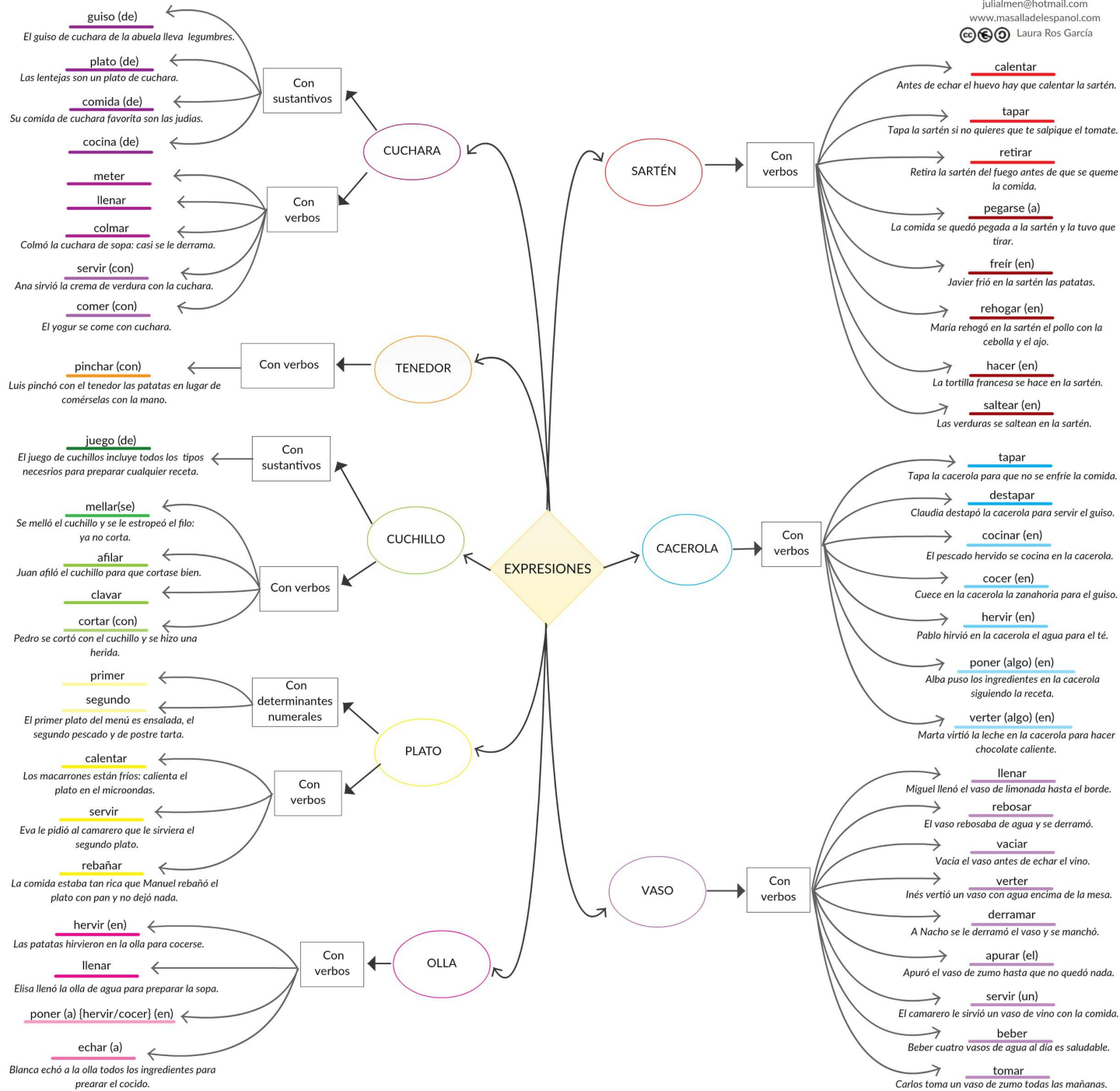


MATERIALES: MADERA, HIERRO FUNDIDO, PORCELANA Y LOZA, TELA

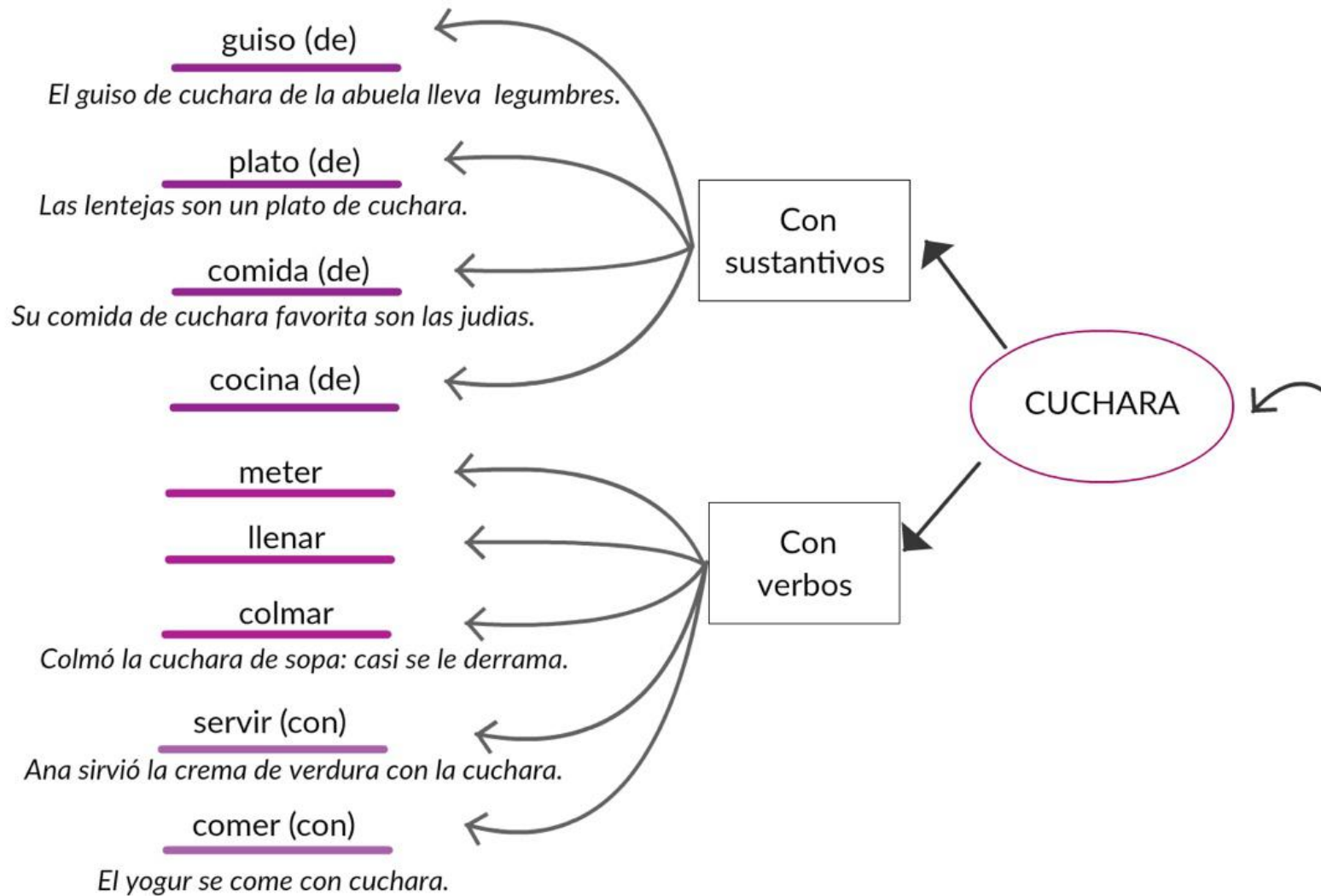


MATERIALES: CRISTAL

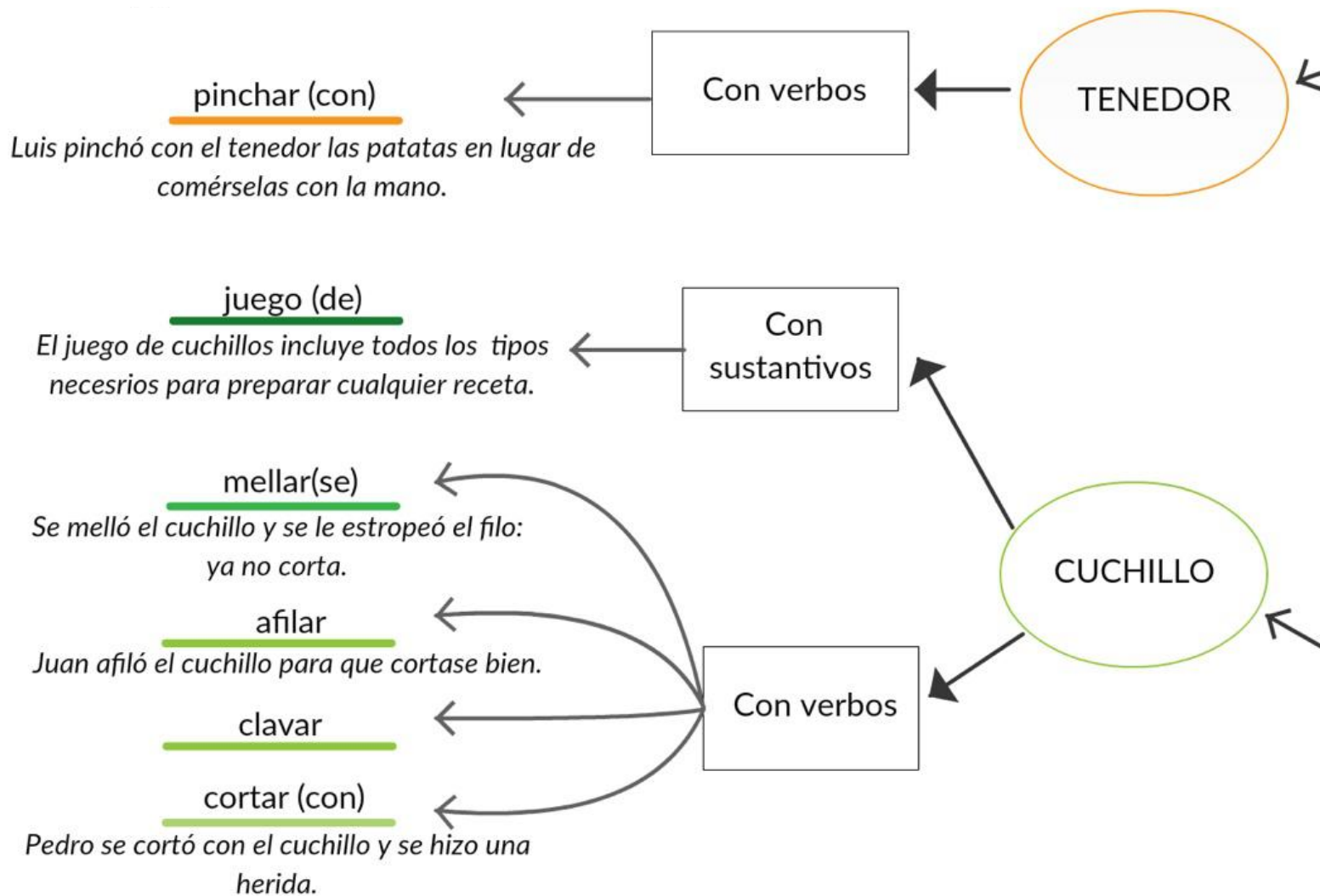




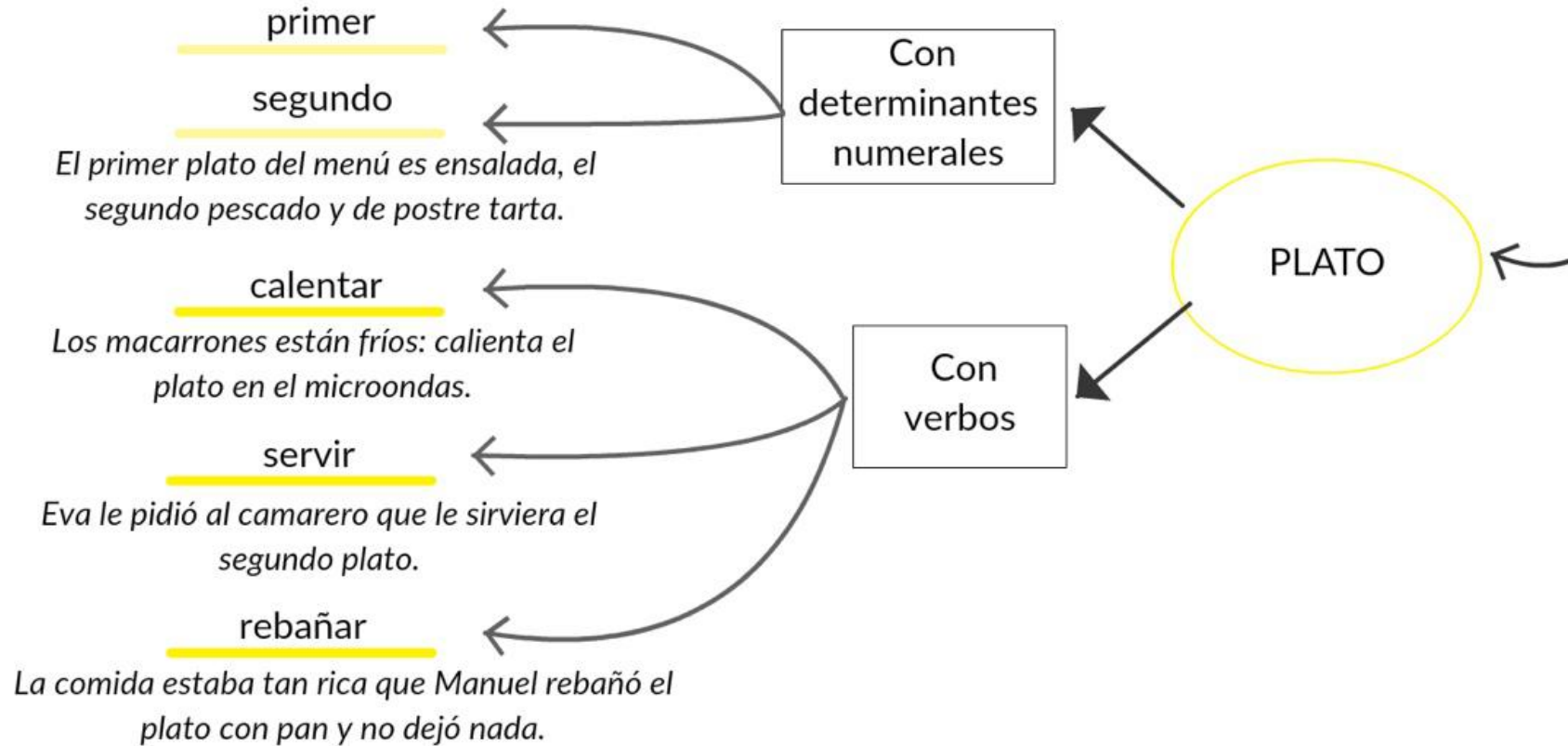
EXPRESIONES CON “CUCHARA”



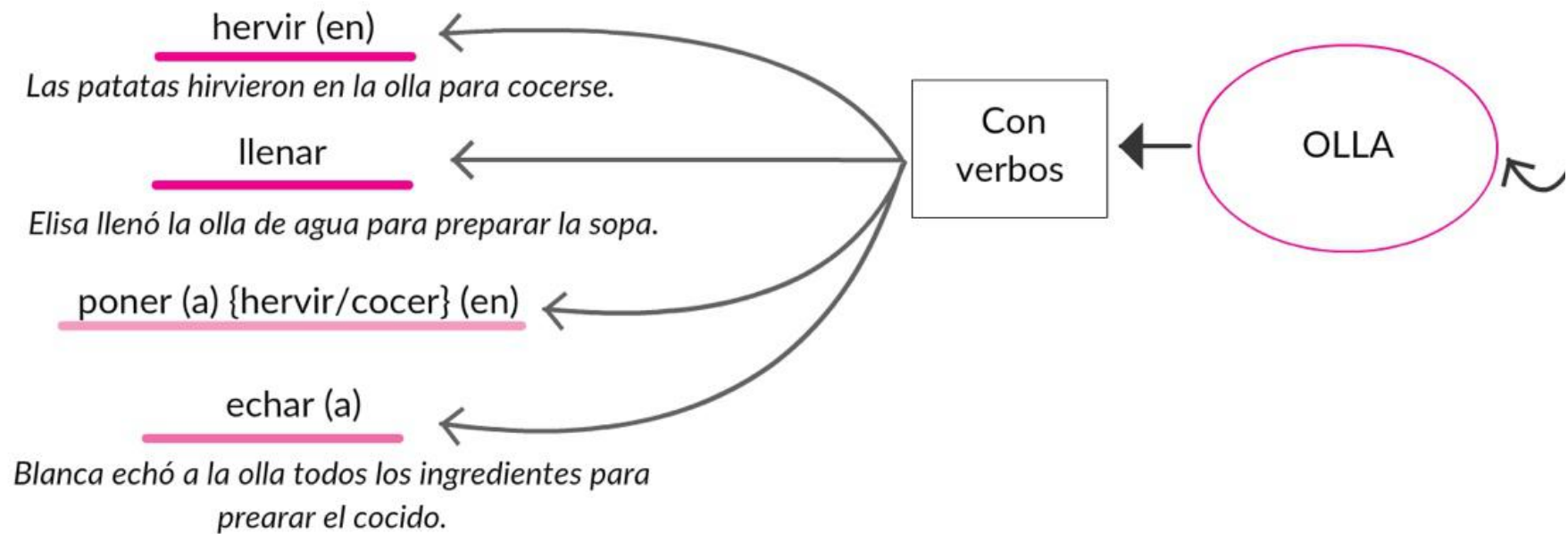
EXPRESIONES CON “TENEDOR” Y “CUCHILLO”



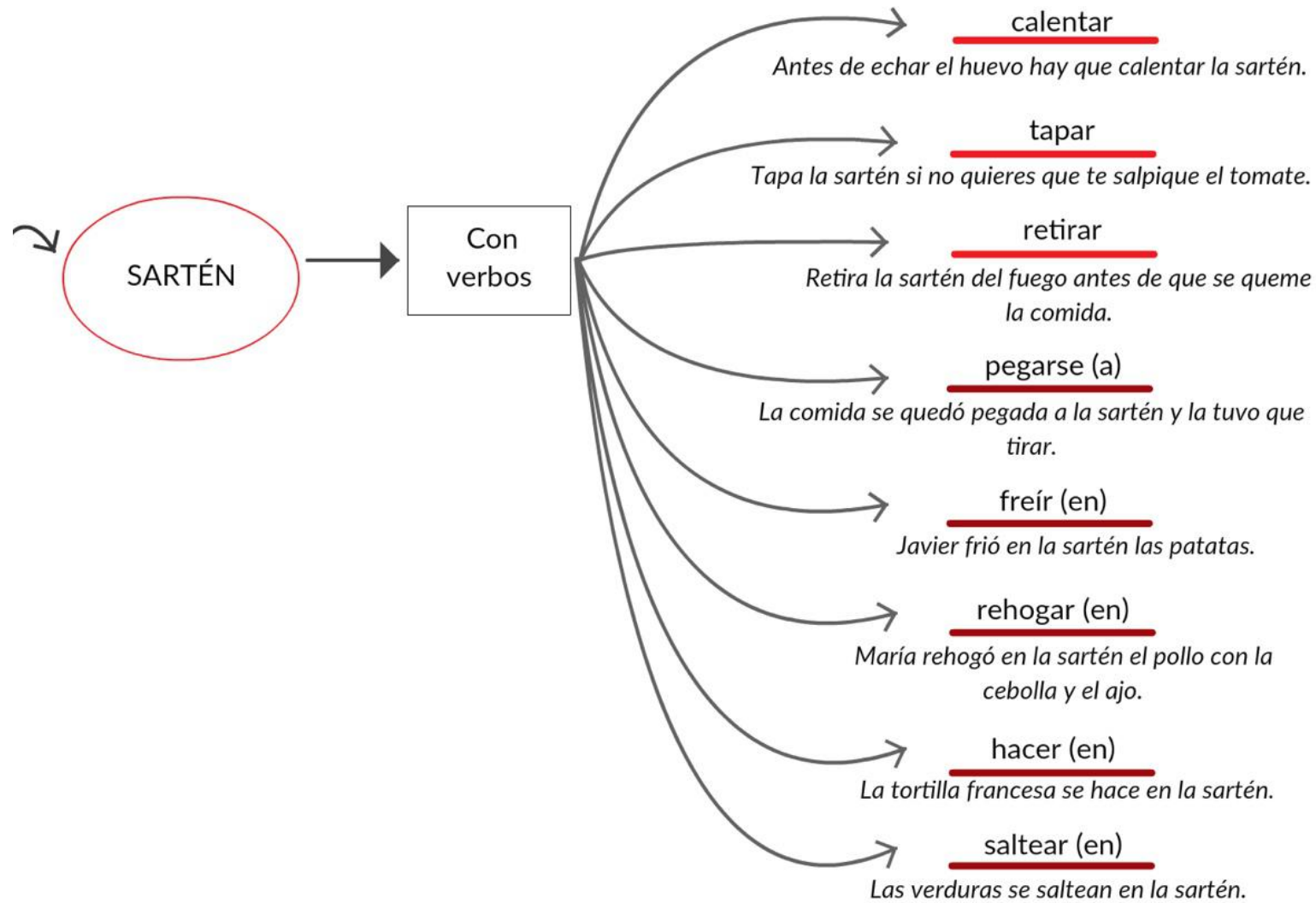
EXPRESIONES CON “PLATO”



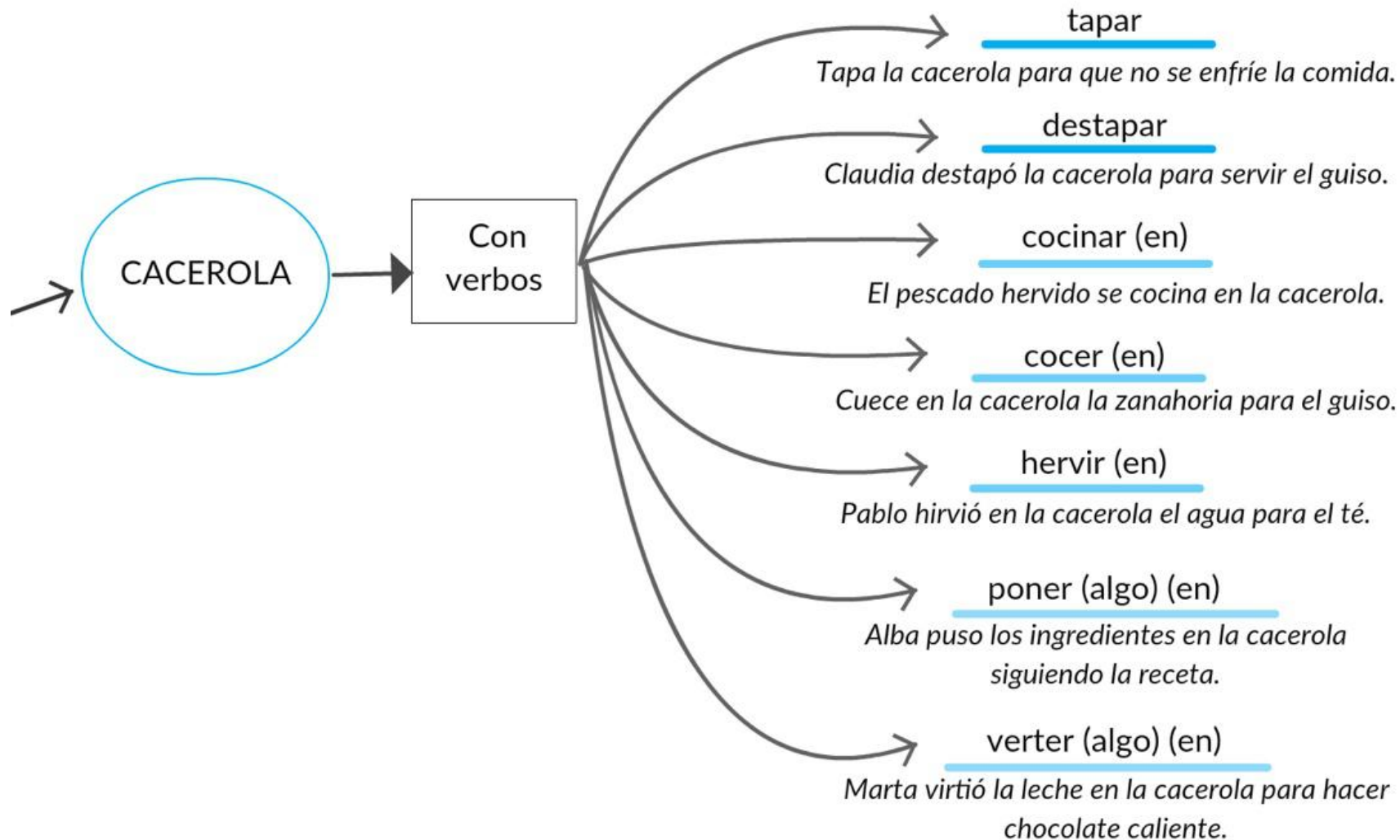
EXPRESIONES CON “OLLA”



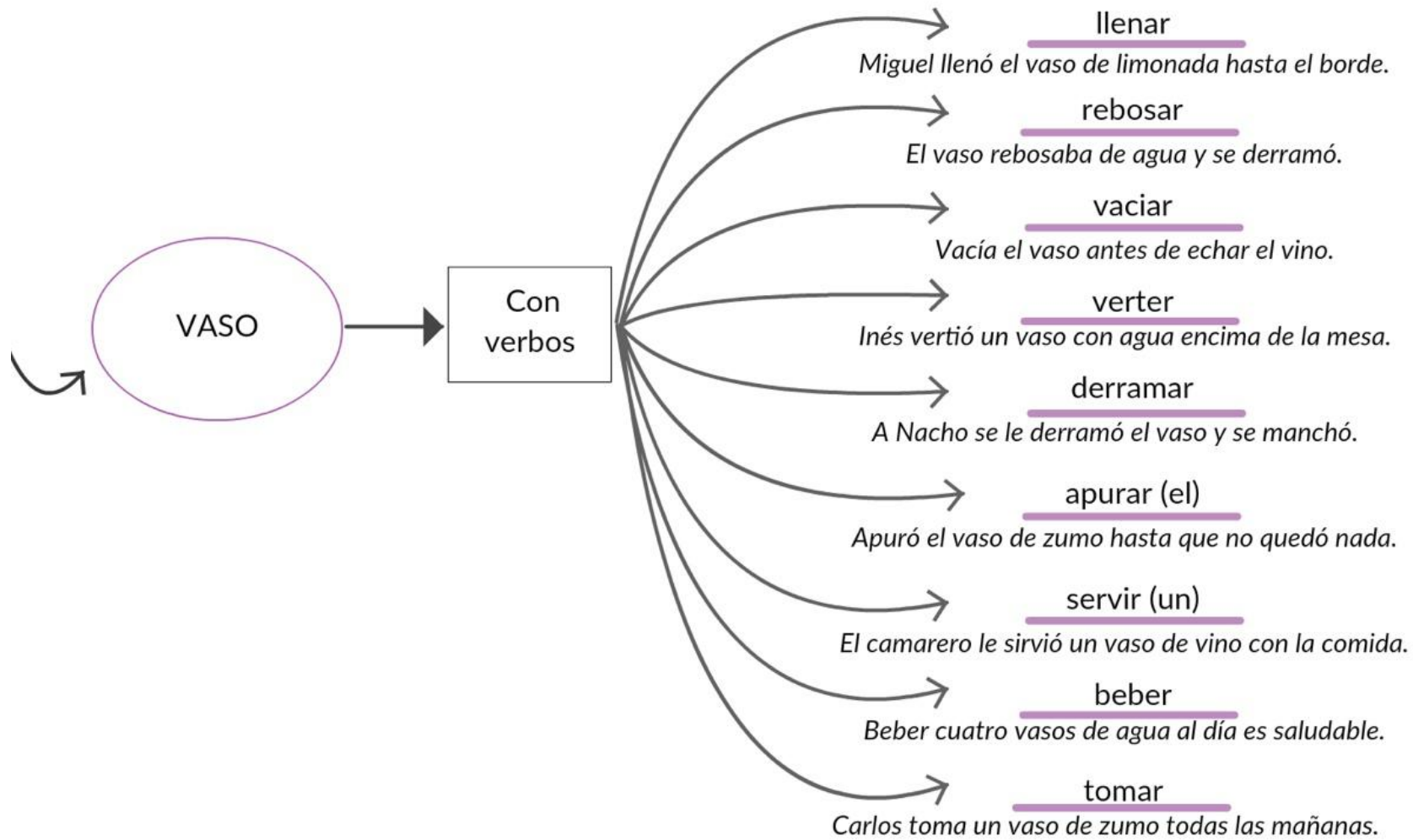
EXPRESIONES CON "SARTÉN"



EXPRESIONES CON "CACEROLA"



EXPRESIONES CON “VASO”



El tema que aborda este mapa conceptual es el de los utensilios de cocina. Dentro de este, se han desarrollado tres grupos principales: tipos de utensilios, material del que están hechos y expresiones más comunes en las que aparecen algunos de los utensilios más frecuentes. Para el grupo de los materiales se han seleccionado los más utilizados, sin llegar a tratarse de un español para fines académicos: hay algunos utensilios que pueden estar realizados con materiales más complejos y específicos, pero no son el tema central del mapa.

La realización del mapa no ha sido excesivamente compleja; el trabajo más complicado ha consistido en clasificar la gran cantidad de utensilios en distintos grupos. Una vez categorizados los utensilios, la elaboración ha sido más sencilla. En cuanto a las expresiones, la mayoría verbales, se han seleccionado las más usadas del *Diccionario combinatorio práctico del español contemporáneo*¹ y también se ha preguntado a hablantes nativos sobre las más utilizadas, añadiéndolas a las ya presentes en el diccionario.

Por último, gran parte de las imágenes han sido tomadas de la página web www.pixabay.com con licencia Creative Commons, mientras que algunas de ellas han sido también realizadas en el supermercado Carrefour y en casa. El mapa ha sido creado con el software online Creately, desarrollado para el diseño de diagramas y mapas.

¹ BOSQUE, Ignacio (dir.): *Diccionario combinatorio práctico del español contemporáneo*. Madrid, Ediciones SM, 2006.