



# Sensory Exploration: Spices in *la Cocina Mexicana*

## RECIPE NAME

### INGREDIENTS

- 1/2 cup of each of the in separate bowls:
  - coriander
  - dried thyme
  - ground cinnamon
- 1 bunch of fresh thyme (1 sprig for each student)
- optional - 1/2 cup of each in separate bowls: cloves, allspice, cumin, anise seed, oregano
- optional - 1 piece of Mexican chocolate

### NUMBER OF SERVINGS

5

### KITCHEN UTENSILS

- 1 **Student handout**
- 1 disposable plate
- 1 spoon
- 1 paper towel

## PROCEDURE

1. Use your spoon to place a small amount of each spice on your plate.
2. Use your five senses (touch, see, taste, smell, and hear) to explore each individual spice.
  - Describe your sensory experiences.
3. Use the **Student Handout** to write down descriptive words (adjectives) to describe each spice.

Examples:

- small
- smooth
- bitter
- fresh
- crunchy
- sweet



4. Discuss with classmates if the spices are familiar to you or remind you of dishes you have tried before.

# Exploración sensorial: Especias en la Cocina Mexicana

## RECETA

### INGREDIENTES

- media taza de los siguientes ingredientes:
  - cilantro
  - tomillo seco
  - canela molida
- un manojo de tomillo fresco (una ramita por estudiante)
- opcional: media taza de lo siguiente ingredientes: clavo, pimienta, comino, semilla de anís, orégano
- opcional: chocolate mexicano/cacao

### CANTIDAD DE PORCIÓN

5

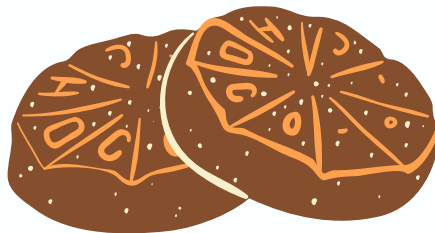
### UTENSILIOS DE COCINA

- un folleto para estudiante
- un plato desechable
- una cuchara
- una toalla de papel

## PROCEDIMIENTO

1. Use su cuchara para colocar una pequeña cantidad de cada especia en su plato.
2. Usa tus cinco sentidos (tacto, vista, gusto, olfato y oído) para explorar cada especia individual.
  - Describa sus experiencias sensoriales.
3. Use el **folleto del estudiante** para escribir palabras descriptivas (adjetivos) para describir cada especia. Ejemplos:

- pequeño
- liso
- amargo
- fresco
- crujiente
- dulce



4. Hable con sus compañeros de clase si las especias le resultan familiares o si le recuerdan platos que ha probado antes de.



# Culinary Arts



## Recipe / Receta

### Ingredients / Ingredientes

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Procedure / Procedimiento

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_



# Culinary Arts



## Recipe / Receta

### Ingredients / Ingredientes

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Procedure / Procedimiento

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_








# Artes Culinarias



## Herbs and Spices in Mexican Cooking *Hierbas y especias en la cocina mexicana*

Describe your sensory experience with the following herbs and spices. Write descriptive words: smooth, small, bitter, crunchy.  
Describe su experiencia sensorial con las siguientes hierbas y especias. Escriba palabras descriptivas: liso, pequeño, amargo, crujiente.

	 Touch / Tacto	 See / Vista	 Taste / Gusto	 Smell / Olfato	 Hear / Oído
Coriander <i>Cilantro Seco</i>					
Thyme <i>Tomillo</i>					
Cinnamon <i>Canela</i>					

Connect with us!     @ LAPlazaLA

# Artes Culinarias



## Herbs and Spices in Mexican Cooking *Hierbas y especias en la cocina mexicana*

Describe your sensory experience with the following herbs and spices. Write descriptive words: smooth, small, bitter, crunchy.  
Describe su experiencia sensorial con las siguientes hierbas y especias. Escriba palabras descriptivas: liso, pequeño, amargo, crujiente.

	 Touch / Tacto	 See / Vista	 Taste / Gusto	 Smell / Olfato	 Hear / Oído
Coriander <i>Cilantro Seco</i>					
Thyme <i>Tomillo</i>					
Cinnamon <i>Canela</i>					

Connect with us!     @ LAPlazaLA