

# ¡Cocina y come! [Arroz de supervivencia]

Descubre cómo cocinar arroz utilizando latas de aluminio y cocínalo realmente.  
Debes usar fuego, así que cocina con alguien de tu familia.

[Preparaciones]  Latas de aluminio (350mL): 2     Agua     Papel de aluminio     Arroz (1 taza)  
 Cartones de leche (1L): 3     Encendedor o fósforos

**\*Pídele a alguien de tu familia que te ayude en el proceso.**

■ **Corta las latas de aluminio para hacer hervidores y los cartones de leche para hacer combustible.**

- ① Una de las latas de aluminio se utiliza para cocinar el arroz y la otra como estufa.
- ② Corta la parte superior de ambas con un abrelatas o similar. La lata que se utiliza como estufa debe tener agujeros en los lados, dos en la parte superior y dos en la inferior. (Aproximadamente 3 cm de ancho x 1,5 cm de largo)
- ③ Los cartones de leche se cortan en anchos de 1 cm y se usan como combustible.
- ④ Llena la otra lata de aluminio con 1 taza de arroz y agua hasta el 80%.
- ⑤ Cúbrela con papel de aluminio para que no queden huecos.

■ **Comienza a cocinar el arroz.**

- ① Enciende los cartones de leche y colócalos en la lata de aluminio.
- ② Si añades combustible constantemente, el arroz estará listo en aproximadamente 25 minutos.
- ③ Deja que se cocine en el vapor un poco para completar el proceso.



Toma una foto del arroz que cocinaste y pégala en el siguiente cuadro:

