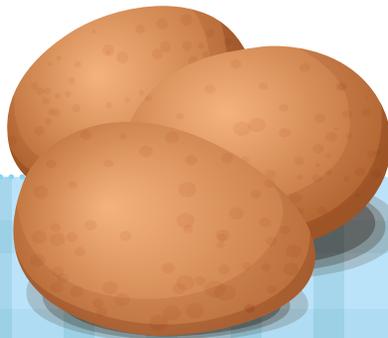


Clase: _____ Nombre: _____

Introducción

Mira estos alimentos, todos contienen huevo como uno de sus ingredientes.

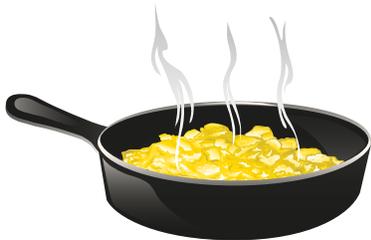


Merengues



Para hacer estos ricos postres solo hace falta batir claras de huevo con azúcar y calentarlos en el horno.

Huevos revueltos



Una sartén caliente y un poco de aceite es todo lo que se necesita para hacer este plato. Puedes agregarle tomate, cebolla o lo que quieras.

Galletas



El huevo en la masa para galletas ayuda a unir todos los ingredientes. Por eso quedan crocantes y ricas.

Helado



Las yemas de los huevos se utilizan para que los helados sean suaves y cremosos.

Ponqué



Los huevos hacen que la masa de los ponqués sea esponjosa y suave.

Mayonesa



Los huevos también se usan para hacer salsas. En la mayonesa, el huevo ayuda a mezclar los ingredientes y a que quede cremosa.

Pan



Algunos panes, además de llevar huevo en la masa, tienen clara de huevo en la corteza para que quede brillante.

Objetivos de Aprendizaje

1. El estudiante elabora un texto instructivo.
2. El estudiante comprende la función y estructura de un texto instructivo.

Actividad 1

La receta

- 1 Observa el video *En la cocina con Mario*. Luego lee la receta de la pizza a la napolitana.

Pizza a la napolitana

Ingredientes:

- 250 gramos de harina
- 7 gramos de levadura seca
- 160 mililitros de agua tibia
- Una cucharadita de sal
- 150 gramos de pasta de tomate
- 100 gramos de queso mozzarella rallado
- 1 tomate tajado en rodajas
- Un par de hojas de albahaca fresca



Procedimiento:

Paso 1: mezclar la levadura seca en el agua tibia.

Paso 2: en un tazón verter la harina, la sal y el agua con la levadura. Luego mezclar hasta tener una masa suave y poco pegajosa. Dejar la masa cubierta por un trapo durante dos horas para que crezca su tamaño hasta el doble.

Paso 3: con las puntas de los dedos comenzar a aplanar la masa hasta dejarla en forma de disco delgado.

Paso 4: esparcir la pasta de tomate en la masa. Luego cubrir la masa con 75 gramos del queso y reservar el resto. Agregar las rodajas de tomate y las hojas de albahaca. Finalmente agregar el queso restante.

Paso 5: meter la pizza al horno a 240-245 grados centígrados por 7 minutos.

Paso 6: retirar del horno, dejar enfriar unos minutos y servir.

2 Lee la explicación de la receta del chef Mario.



Hola, bambini. Estoy aquí para contarles que **la receta** es un texto corto en donde se explica qué **elementos o ingredientes** necesitamos y qué **procedimientos** debemos seguir para poder crear un alimento.

- 3 Lee la explicación de las partes de la receta. Luego vuelve a leer la receta de la pizza a la napolitana, pero esta vez encierra el título en **rojo**, los ingredientes en **verde** y el procedimiento en **amarillo**.

Título de la receta

El **título** lleva el nombre de lo que vamos a hacer.

Ingredientes

Los **ingredientes** son la lista de elementos que debemos tener para poder realizar la receta.

Procedimiento

En el **procedimiento** están todos los **pasos** que se deben seguir para poder hacer nuestro alimento. Es decir, que nos dice qué debemos hacer con los ingredientes.

Actividad 2

Elementos de la receta

- 1 Lee las oraciones de las casillas. Luego une cada una con el libro al que pertenece, por medio de una línea.

Rellenar con arequipe •

Agregar la salsa de tomate •

Añadir el azúcar y la miel •

Servir con queso y sal al gusto •



- 2 Completa la siguiente receta con los signos de puntuación correctos. Mira si tienes que poner una coma, un punto o dos puntos.

Ensalada de frutas

Paso 1 pela el melón la papaya
y la mandarina

Paso 2 luego agrega las uvas
También puedes agregarle fresas

Paso 3 por último agrega yogurt o
crema de leche



¡Ya está lista tu ensalada!

- 3 Encierra en un círculo los utensilios de cocina que te sirven para medir la cantidad de un ingrediente.



Rodillo



Sartén



Colador



Taza medidora



Vaso



Cuchillo



Vaso



Cucharita



Rallador



Rallador



Espátula

Actividad 3

¿Cómo hacer una receta?

Sigue estas recomendaciones para hacer tu propia receta. ¿Qué te gustaría hacer?

Paso 1

Lo primero que tienes que hacer es escoger los ingredientes que vas a usar en tu receta.

Escribe la lista de los ingredientes necesarios.



Ingredientes

Paso 2

Ahora escribe paso a paso el procedimiento para hacer tu receta.

Recuerda utilizar correctamente los signos de puntuación.



Socialización

Actividad 4

- 1 Observa el video de Blanca y la gelatina. Luego lee la receta de la gelatina.

Receta para hacer gelatina

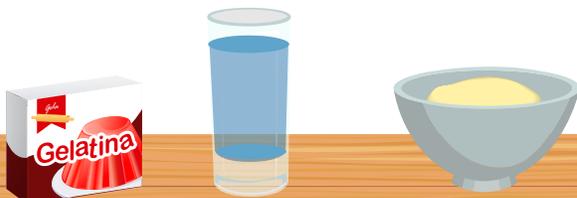
Paso 1: primero ponga 1 taza de agua a calentar en una olla.

Paso 2: cuando el agua esté hirviendo vierta la gelatina en polvo en el agua y revuelva hasta que esté completamente disuelta.

Paso 3: agregue media taza de agua fría, vierta la mezcla en un recipiente. Deje enfriar y póngalo en la nevera por dos horas.

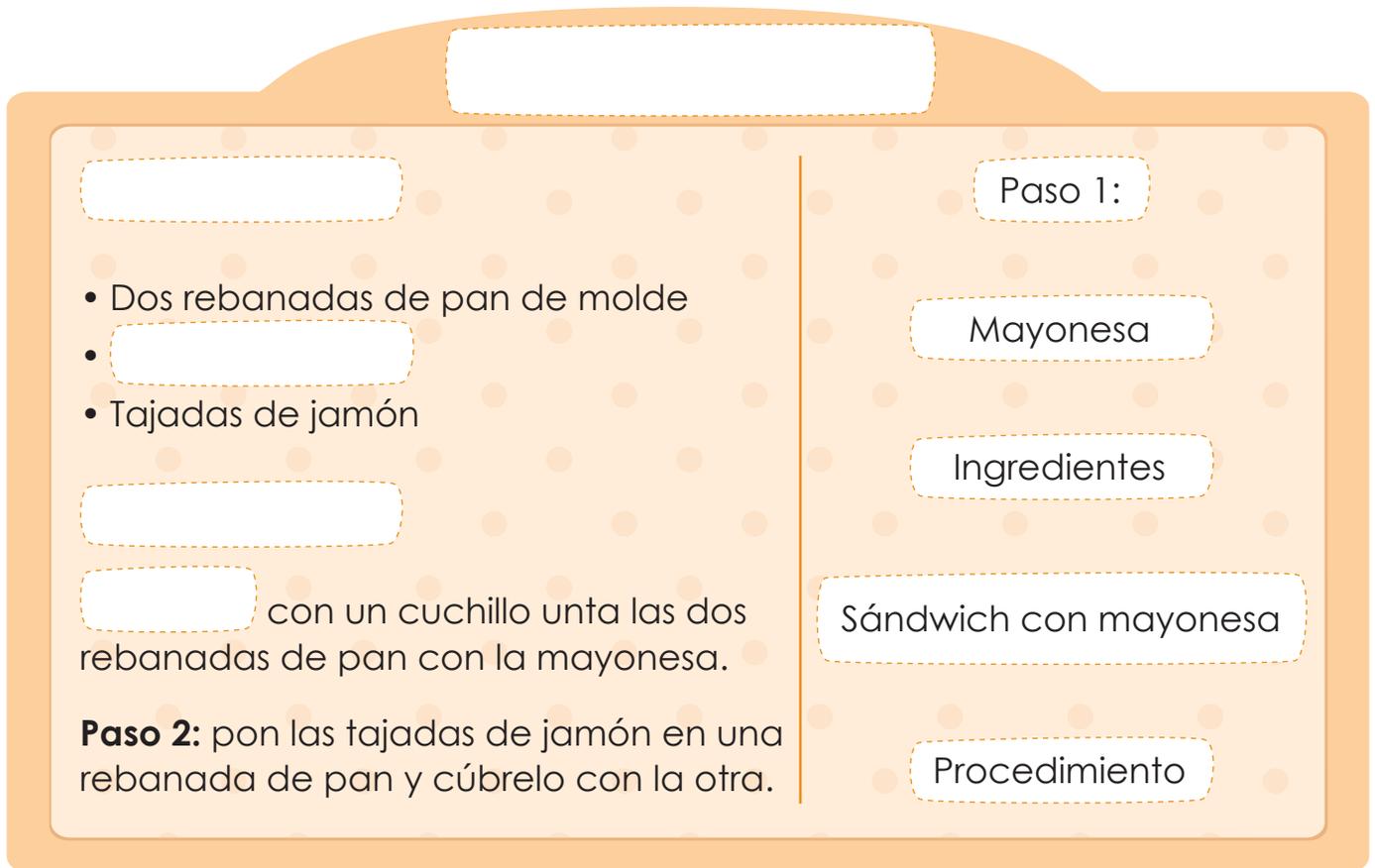
- 2 Escribe por qué Blanca no pudo hacer bien la gelatina.

- Blanca no pudo hacer la receta porque...



Resumen

- 1 Completa la receta para hacer un sándwich escribiendo los textos de las casillas en las posiciones correctas.



Blank space for title

- Dos rebanadas de pan de molde
-
- Tajadas de jamón

con un cuchillo unta las dos rebanadas de pan con la mayonesa.

Paso 2: pon las tajadas de jamón en una rebanada de pan y cúbrelo con la otra.

Paso 1:

Mayonesa

Ingredientes

Sándwich con mayonesa

Procedimiento

- 2 Lee la recomendación del chef Mario para escribir tus recetas.



Recuerda que la receta tiene:

- Título
- Ingredientes
- Procedimiento

No olvides que es importante seguir el orden de los pasos para que todo lo que hagas te quede delicioso.



Tarea

Participa de la exposición *Las recetas de mi tierra y mi familia*. Investiga cómo es la receta para hacer un plato que se coma en tu región o que haga parte de la tradición de tu familia.

