



I.E.P NIÑO JESÚS DE PRAGA
CASTILLA - PIURA



"CONFIANZA ES SER VIGÍAS DE ESPERANZA (SALMO 118,105.107)"

"...AL QUE CONFÍA EN TI, NADA LE FALTA (M.A.R)"



LEEMOS TEXTOS INSTRUCTIVOS

LEE CON ATENCIÓN CADA TEXTO Y RESPONDE LAS PREGUNTAS DANDO CLICK EN LA ALTERNATIVA CORRECTA:

EL CEBICHE

(Para 10 personas)

INGREDIENTES

- 2 Kilogramos de pescado
- 16 limones
- 2 cebollas picadas
- Sal y ají al gusto
- 1 porción de culantro picado
- 10 choclos o 1 kilogramo de cancha
- 1 kilogramo de camote



PREPARACIÓN

- Lavar el pescado y cortarlo en cuadrados.
- Echa sal al gusto.
- Exprime los limones y agrega el jugo.
- Agrega las cebollas picadas, el culantro y mezcla todo.
- Corta el ají en pedazos pequeños y colócalos encima.
- Al servir coloca una o dos hojas de lechuga, sirve el cebiche, al costado coloca el choclo o cancha y el camote.

1) Según el texto, ¿Qué debes hacer después de exprimir los limones y añadir el jugo?

- a) Agregar el culantro picado.
- b) Echar sal al gusto.
- c) Agregar las cebollas picadas, el culantro y mezclar todo.
- d) Lavar el pescado y cortar en cuadrados.

2) El texto que leíste, se escribió para:

- a) Enseñarnos a conocer los ingredientes del cebiche.
- b) Animarnos a preparar una comida.
- c) Pedirnos que preparemos una comida.
- d) Enseñarnos a preparar una comida.

3) ¿Qué cantidad de ingredientes se necesita para cinco personas?

- a) El triple de la lista.
- b) El doble de la lista.
- c) La mitad de la lista.
- d) La misma cantidad.

4) Lee el texto instructivo. ¿Cuáles son los ingredientes más importantes?

- a) cebolla y ají.
- b) Camote, choclo y cancha.
- c) Pescado y limones.
- d) Lechuga y culantro.

5) Según el texto ¿Con qué alimento puedo reemplazar al choclo?

- a) Con el camote.
- b) Con la sarandaja.
- c) Con la cancha.
- d) Con la lechuga.

INCHIC API

Mazamorra o sopa indígena. Es una de las preferidas en toda la Amazonía.

Repone las fuerzas, pues sus ingredientes son ricos en nutrientes. Es un alimento para días especiales, siendo un plato muy contundente.

Ingredientes para 6 personas:

- 1 gallina regional gordita cortada en presas.
- 150 gramos de maní fresco molido.
- 100 gramos de maíz molido.
- 2 yucas.
- 3 dientes de ajo.
- 1 cebolla grande.
- 100 gramos de aceite vegetal.
- 2 hojas de orégano fresco.
- Sal, pimienta.
- 50 gramos de guisador sazonzador si se prefiere.

Preparación:

- Limpie la gallina y córtela en octavos.
- Ponga las presas en una olla con agua y sal y cuécelas.
- En un recipiente diluya el maní y en otro el maíz hasta que quede bien fino y agregue a la olla de la gallina.
- Cuando la gallina esté a mitad de cocción agregue la yuca en trozos no muy grandes.
- En una sartén fría el guisador, ajos, sal, pimienta y una vez frito agregue a la olla de la gallina.
- Mueva constantemente con cuchara de madera para evitar que se hagan grumos. Hierva más o menos 30 minutos. Sirva acompañado de inguiri.



6) El inchi api, es un plato típico de la región de:

- a) La costa b) La sierra c) La selva d) De la costa y la sierra.

7) Según el texto, el inchi api es:

- a) Una sopa muy líquida.
b) Una sopa espesa.
c) Una sopa de verduras
d) Un caldo de pollo.

8) ¿A que se refiere el texto, cuando dice: “córtela en octavos”?

- a) Que se necesita ocho ingredientes.
- b) Que debe partir en ocho partes la gallina.
- c) Que compre ocho gallinas.
- d) Que la sopa alcanzará para ocho platos.

9) Según el texto ¿Qué es el inguiri?

- a) Plátanos verdes sancochados.
- b) Culantro
- c) Queso
- d) Ají

JUANE DE ARROZ CON GALLINA

Ingredientes para 6 personas:

- 2 kilogramos de arroz (el que contiene más harina será el mejor).
- 3 cucharadas de manteca.
- ½ litro de aceite.
- 3 docenas de huevos.
- 8 dientes de ajo.
- 2 hojas de laurel.
- 24 aceitunas.
- 4 ramas de orégano fresco.
- 7 ramitas de sachaculantro.
- 4 cucharadas rasa de guisador en pasta.
- 12 hojas de huirá bijao.
- 1 cucharadita de pimienta.
- 1 cucharadita de comino.
- ¼ de cucharadita de nuez moscada.

Preparación:

- Corte la gallina en octavos, sal, pimienta y reserve.
- Sancoche 6 huevos y reserve.
- Lave el arroz y reserve.
- Lave las aceitunas y reserve.
- Limpie las hojas de bijao. Amortíguelas sobre el fuego. Reserve.
- En una olla ponga la manteca y el aceite, dore en ella los ajos, el guisador, el orégano los trozos de gallina, remuévalos y deje cocinar.



10) Los textos leídos son una :

- a) Descripción b) Canción c) Instrucción d) Noticia

11) ¿Cuántos pasos tienen la preparación de las recetas leídas?

- a) seis b) dos c) diez d) ocho

12) ¿Para qué fueron escritos estos textos?

- a) Para informarnos a qué región pertenecen los platos típicos.
b) Para aprender sobre los platos típicos del Perú.
c) Para enseñarnos a preparar cebiche, inchic api y juane.
d) Para conocer sobre el cebiche piurano.

13) ¿Cuáles son las partes de la receta?

Autor	Título	Ingredientes
Preparación	Rima	Imagen

14) Completa el texto utilizando los siguientes conectores de secuencia según corresponda (recuerda que se escribe con mayúscula al empezar cada oración y después del punto)

Luego – primero - después – finalmente - posteriormente

_____, lavar el pescado y cortarlo en cuadrados. _____, echa sal al gusto. _____, exprime los limones y agrega el jugo. _____, agrega las cebollas picadas, el culantro, el ají y mezcla todo. _____, al servir coloca una o dos hojas de lechuga, sirve el cebiche, al costado coloca el choclo o cancha y el camote.

15) Escribe una oración con cada uno de los siguientes conectores de adición:

Además, también, más aún

- a) _____
b) _____
c) _____