MARTA Y SU DILEMA

Marta tiene 8 años y vive en Barcelona. Su madre es veterinaria y su padre arquitecto.

Hoy en la escuela, han preguntado a cada uno de los alumnos, qué querrían ser de mayores.
Todo el mundo dijo oficios interesantes menos Marta, que no dijo nada.

Cuando llegó a casa, toda preocupada, dijo a sus padres que no sabía qué sería de grande, sus padres le dijeron que no importaba y la llevaron de paseo por toda la ciudad.

Primero, fueron a la pastelería de la señora Pepa y de paso compraron unos pasteles de chocolate. Después fueron a la zapatería de Felipe, donde Marta se probó un par de zapatos.

El padre de Marta la llevó a su estudio, donde le enseñó como hacía los planos y dibujos de las casas. Su madre también le enseñó la clínica veterinaria.

Al día siguiente la señorita de Marta, le preguntó que querría ser de grande y ella respondió:
- A mí me gustaría ser pediatra, porque creo que todos los oficios sirven para ayudar y el de pediatra también.

Ahora Marta ya tiene veintiocho años y ya nadie se acuerda de su historia. Ella trabaja en Tarragona y ¿A qué no saben a qué se dedica? Pues, es pediatra en un centro de pediatría, como siempre había deseado.
Autora: María Jiménez (once años)



LIVEWORKSHEETS

COMPRENSIÓN LECTORA

Pincha sobre la respuesta o respuestas correctas:

¿Cómo se llama la protagonista de la lectura?		
María	Marta	Margarita

¿Cuál es la profesión de su padre?		
Veterinario	Médico	Arquitecto

¿Cuál es la profesión de su madre?		
Veterinaria	Médica	Arquitecta

¿Por qué Marta volvió del colegio preocupada?		
Porque se había enfadado con unas compañeras.	Porque había suspendido un examen.	Porque no sabía a qué se quería dedicar de mayor.

¿Qué sitios visitó Marta en su paseo por la ciudad?		
Quiosco de Marcial	Clínica veterinaria de mamá	Pastelería de la señora Pepa
Zapatería de Felipe	Librería de Agustina	Estudio de papá

¿Crees que este paseó ayudó a Marta en su preocupación?	
No	Sí

Al final Marta ¿decidió qué quería ser de mayor?	
No	Sí

¿Cuál es la profesión de Marta actualmente?		
Dentista	Médica	Pediatra

LIVEWORKSHEETS

Como ya sabrás, nuestra protagonista Marta es pediatra y trabaja en un hospital de Tarragona. El hospital es muy grande y está dividido por plantas. Fíjate en el siguiente cuadro:

**Número de camas por planta*

PRIMERA PLANTA *(pediatría)*	1458 camas
SEGUNDA PLANTA *(traumatología)*	968 camas
TERCERA PLANTA *(neurología)*	837 camas
CUARTA PLANTA *(medicina interna)*	1379 camas
QUINTA PLANTA *(ginecología/urología)*	806 camas
SEXTA PLANTA *(oncología)*	1054 camas

¿Cuál es la planta que tiene más camas?

PEDIATRÍA	TRAUMATOLOGÍA	NEUROLOGÍA
MEDICINA INTERNA	GINECOLOGÍA/UROLOGÍA	ONCOLOGÍA

¿Cuál es la planta que tiene menos camas?

PEDIATRÍA	TRAUMATOLOGÍA	NEUROLOGÍA
MEDICINA INTERNA	GINECOLOGÍA/UROLOGÍA	ONCOLOGÍA

LIVEWORKSHEETS

Ordena de menor a mayor las plantas del hospital por el número de camas que tiene. Arrastra cada palabra a su lugar correspondiente:

_____ < _____ < _____ <

_____ < _____ < _____

PEDIATRIA

TRAUMATOLOGÍA

GINECOLOGÍA

NEUROLOGÍA

MEDICINA INTERNA

ONCOLOGÍA

Relaciona con flechas:

1458	mil trescientos setenta y nueve
1054	novecientos sesenta y ocho
806	mil cuatrocientos cincuenta y ocho
837	ochocientos seis
1379	ochocientos treinta y siete
968	mil cincuenta y cuatro

LIVEWORKSHEETS

Marta se fue a la pastelería de la señora Pepa y compraron varios pasteles. Fíjate en el cuadro y contesta a las preguntas:

Precios pasteles "Doña Pepa"	
 PASTEL DE CHOCOLATE	3 €
 TARTA DE CUMPLEAÑOS	15 €
 PASTEL DE FRAMBUESA	2 €
 BOMBONES SURTIDOS	10 €
 DONUTS CHOCOLATE	2 €
 MAGDALENAS VARIADAS	8 €
 CROISSANT	3 €

LIVEWORKSHEETS

Resuelve los siguientes problemas:

- Marta se compró 2 donuts de chocolate, 3 croissant y un pastel de frambuesa. ¿Cuánto se gastó en total?

14 €	15 €	12 €

- Su madre compró un paquete de bombones variados. Si pagó con un billete de 20 €, ¿cuánto dinero le devolvieron?

10 €	11 €	12 €

- Su padre gastó 11 €. ¿Qué dos productos se compró?

Bombones y pastel de frambuesa	Magdalenas y donuts	Pastel de chocolate y croissant

- Calcula y une con flechas:

4 tartas de cumpleaños	45 €
2 croissant y 1 pastel de frambuesa	16 €
4 donuts y 1 paquete de magdalenas	28 €
2 paquetes de bombones y 4 pasteles de chocolate	36 €
2 donuts, 3 croissant y 1 tarta	32 €
6 pasteles de frambuesa y 3 paquetes de magdalenas	60 €
2 donuts, 5 croissant, 2 tartas y 1 paquete de bombones	8 €

LIVEWORKSHEETS

Al llegar a casa Marta se dio cuenta que no había comprado magdalenas para desayunar en la pastelería de *"Doña Pepa"*. Su madre le dejó un libro de recetas para que las preparara ella misma. ¿Ayudas a Marta a buscar la receta?

- Fíjate en el cuadro y pincha en el apartado donde crees que puede estar la receta de las magdalenas.

ENTREMESES	COCIDOS Y POTAJES	ARROZ	VERDURAS
REPOSTERÍA	PASTAS	PESCADOS	CARNES
ENSALADAS	SALSAS	PURÉS	TORTILLAS

- Ordena alfabéticamente las palabras del cuadro anterior. Para ello arrastra cada palabra al lugar que le corresponde:

_____, _____, _____, _____,

_____, _____, _____, _____,

_____, _____, _____, _____,

ENTREMESES
ARROZ
REPOSTERÍA
PESCADOS
ENSALADAS
PURÉS

COCIDOS
VERDURAS
PASTAS
CARNES
SALSAS
TORTILLAS

LIVEWORKSHEETS

- Fíjate en la receta para hacer las magdalenas.



Ingredientes:

- 3 o 4 huevos
- 200 gr azúcar
- Ralladura de un limón
- 250 gr de leche
- 250 gr de aceite de oliva
- 375 gr harina
- 1 sobre de levadura
- Azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180 °.
- En un bol se echan los huevos y el azúcar y se baten durante unos minutos.
- Se añade la ralladura de limón, la leche, el aceite de oliva y se mezcla todo.
- Se incorpora la harina y la levadura y se mezcla todo.
- Se deja reposar media hora.
- Verter la mezcla en los moldes de papel y se espolvorea la superficie con azúcar.
- Se introducen los moldes con la mezcla en el horno precalentado a 180° y se hornean durante 15 minutos.
- Sacar las magdalenas del horno y dejar enfriar.

LIVEWORKSHEETS

- Marta ha cogido la receta para preparar las magdalenas y se ha dado cuenta que está desordenada. ¿La ayudas a ordenar los pasos para poder elaborar las magdalenas? Arrastra cada frase a su lugar correspondiente.

  - Se deja reposar media hora.
  - Sacar las magdalenas del horno y dejar enfriar.
  - Precalentar el horno a 180 °.
  - Se incorpora la harina y la levadura y se mezcla todo.
  - Se añade la ralladura de limón, la leche, el aceite de oliva y se mezcla todo.
  - Se introducen los moldes con la mezcla en el horno precalentado a 180° y se hornean durante 15 minutos.
  - En un bol se echan los huevos y el azúcar y se baten durante unos minutos.
  - Verter la mezcla en los moldes de papel y se espolvorea la superficie con azúcar.

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

LIVEWORKSHEETS