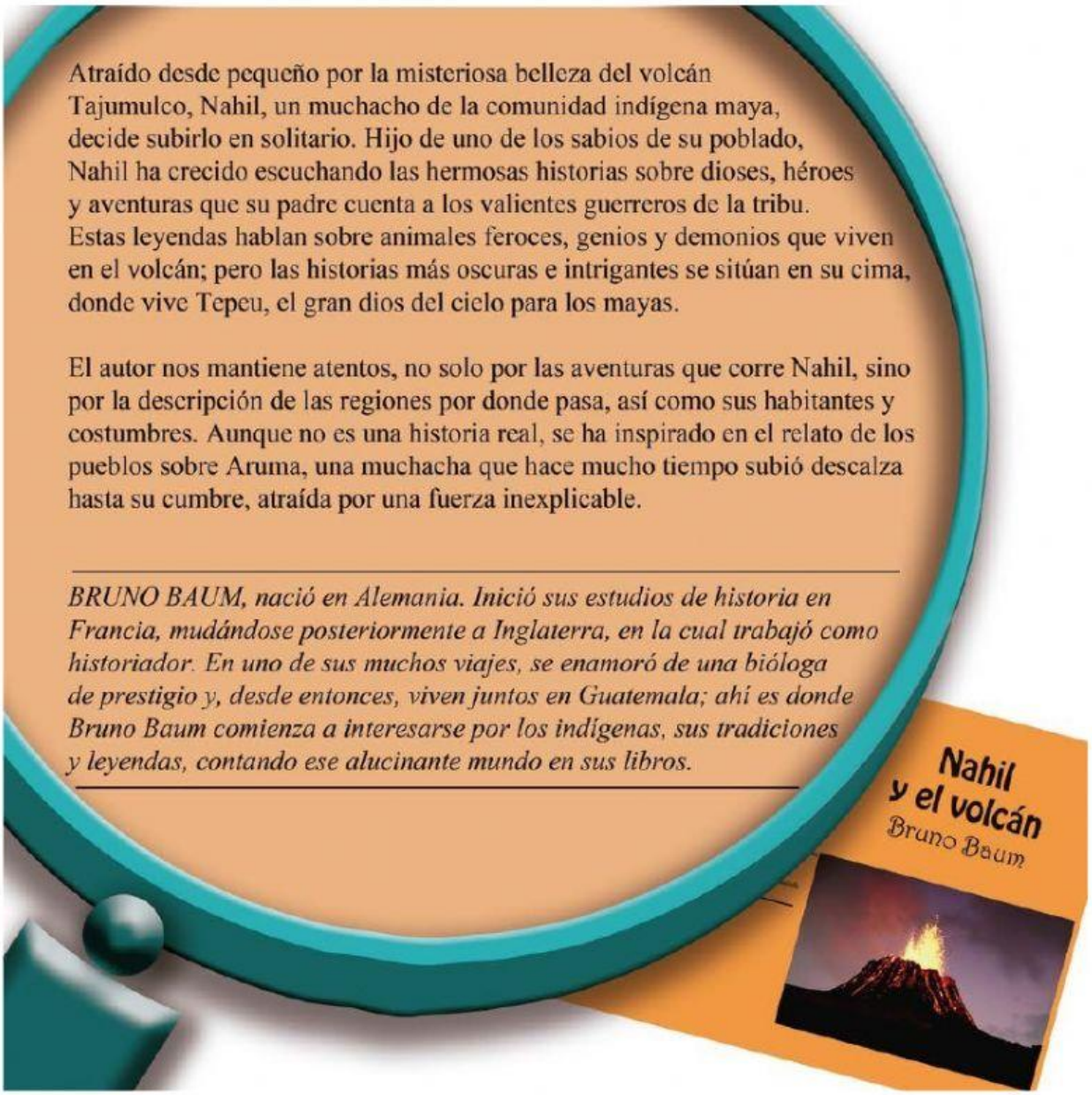
LIVEWORKSHEETS

LECTURAS

Para responder a las siguientes preguntas debes LEER con mucha atención los textos que te presentamos y observar las imágenes que acompañan a los textos.

UNA HISTORIA DE AVENTURAS

Observa la cubierta de este libro y contesta a las siguientes preguntas.



LIVEWORKSHEETS

1. **¿Cómo se llama el dios maya del cielo?**

A. Nahil.
B. Tepeu.
C. Aruma.
D. Tajumulco.

2. **¿Quién es Bruno Baum?**

A. El padre de Nahil.
B. El autor de este libro.
C. El hijo de uno de los sabios.
D. El protagonista de la historia.

3. **Leyendo el resumen que aparece en la cubierta del libro, ¿qué te puedes encontrar en el volcán según las leyendas mayas?**

A. Gigantes, duendes y hadas.
B. Duendes y animales fantásticos.
C. Tesoros y cofres llenos de monedas.
D. Animales feroces, genios y demonios.

4. **Selecciona si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

	Verdadero	Falso
Bruno Baum vive en el Tajumulco.		
Bruno Baum nació en Alemania.		
La comunidad del protagonista es Tepeu.		
Nahil decide subir el volcán Tajumulco.		

5. **En la portada de este libro hay un dibujo ¿por qué lo habrán puesto? Porque...**

A. es un dibujo del autor.
B. sirve para decorar el libro.
C. muestra dónde ocurre la historia.
D. es un anuncio para vender más libros.

LIVEWORKSHEETS

6. ¿En qué país crees que se inspira el autor para escribir el libro? En...

A. Francia.
B. Alemania.
C. Inglaterra.
D. Guatemala.

7. ¿Quién cuenta las historias sobre el volcán Tajumulco en la comunidad maya?

A. Bruno Baum.
B. El padre de Nahil.
C. Nahil a sus amigos.
D. Los valientes guerreros.

LIVEWORKSHEETS

LA PRUEBA CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA



LIVEWORKSHEETS

CÓMO HACER UN "BIZCOCHO CEBRA"

Ingredientes:

- 4 huevos
- Medio vaso de leche
- 250 gramos de azúcar
- 1 vaso de aceite de oliva
- 450 gramos de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de chocolate en polvo
- Mantequilla para untar



Realización:

1. Primero pon a calentar el horno a 180 grados, siempre con ayuda de un adulto.

2. En un bol añade los huevos enteros, el azúcar, la leche, el aceite y la esencia de vainilla. Bate todo hasta que consigas una masa de color claro, con una batidora o a mano.

3. Cuando esté todo bien mezclado, añade la harina junto con la levadura y vuelve a batir hasta que la masa esté muy suave.

4. Vierte la mitad de la mezcla en otro bol y añádele una cucharada de chocolate en polvo. Después lo batiremos y quedará una mezcla oscura.

5. Ahora unta el molde con la mantequilla y a continuación añade dos cucharadas soperas de la mezcla clara en el centro; luego dos cucharadas de la mezcla oscura y así iremos turnando los colores hasta que se acaben las mezclas.

6. Mete el molde en el horno unos 30-40 minutos. Sabrás que el bizcocho está terminado si metes un cuchillo y, al sacarlo, sale limpio. Espera a que se enfríe y ¡buen provecho!

LIVEWORKSHEETS

19. ¿Cuántos ingredientes diferentes tiene esta receta?

A. Diez
B. Siete
C. Nueve
D. Quince

20. Lee las instrucciones para hacer el bizcocho y selecciona si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

	Verdadero	Falso
Se necesitan 450 gramos de harina de maíz.		
Hay que calentar el horno a 180 grados.		
El molde se unta con mantequilla.		
La mezcla solo se puede batir con batidora.		
Se necesita un vaso de aceite de girasol.		

21. ¿Por qué crees que se llama "bizcocho cebra"? Porque...

A. está hecho con café y harina.
B. sus capas se parecen a la piel de la cebra.
C. es el bizcocho de la asociación de amigos de las cebras.
D. hay que batir la mezcla con la fuerza y rapidez de una cebra.

22. ¿Por qué una de las mezclas queda oscura? Porque...

A. no la hemos batido.
B. se ha quemado en el horno.
C. hemos añadido harina de trigo.
D. hemos añadido chocolate en polvo.

23. Si después de 30-40 minutos en el horno, metemos el cuchillo en el bizcocho y sale manchado, ¿cómo estará el bizcocho? Estará...

A. listo para sacarlo del horno y comérselo.
B. muy frío y habrá que esperar a que se caliente.
C. poco hecho y necesitará más tiempo en el horno.
D. demasiado duro y habrá que hacer otro bizcocho.

LIVEWORKSHEETS

24. Ahora te daremos parte de la receta desordenada. Complétala con las siguientes palabras para que quede ordenada y con sentido:

Finalmente – Después – Primero - A continuación



_____ unta el molde con la mantequilla…

_____ añade la harina junto con la levadura…

_____ mételo en el horno 30-40 minutos…

_____ añade los huevos enteros, el azúcar, la leche,

el aceite y la esencia de vainilla …

LIVEWORKSHEETS

LA PRUEBA CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA



LIVEWORKSHEETS