



Comprehension lectora

Lee la siguiente lectura con atención.

RECETA DE GAZPACHO ANDALUZ

La receta de Gazpacho es una típica receta de Andalucía, donde se prepara este tipo de caldo de hortalizas frías que ayuda a combatir el calor del verano de una forma sana, natural y equilibrada. Esta receta es muy sencilla de preparar y se puede tomar a cualquier hora del día o como primer plato de una comida.

Ingredientes para 6 personas:

- Pan del día anterior: 100 gramos.
- Tomates rojos maduros: 800 gramos.
- Pimientos verdes: 2 unidades.
- Diente de ajo: 1.
- Pepino: 1 pequeño.
- Aceite de oliva virgen: Un chorrito.
- Vinagre: 4 cucharadas soperas.
- Agua: 2 vasos.
- Sal: 1 pellizco.



Preparación:

Tiempo de preparación: 14 minutos

- Se llena una olla con agua y se mete el pan dentro para que se remoje.
- Por otro lado, se lavan y se pelan los tomates, el pepino y los pimientos procurando que no queden semillitas.
- Una vez limpios se cortan a trocitos y se pasan por la batidora.
- Cuando ya están las verduras batidas se añade un diente de ajo previamente pelado y se bate nuevamente
- A continuación, se añade el pan que estaba en remojo, la sal, el vinagre, y el aceite.
- Se bate todo de nuevo hasta que quede bien mezclado y se añade el agua, poco a poco.
- Se prueba, y si es necesario se le añade sal.
- Se pone el gazpacho en la nevera y se refrigerara durante al menos 4 horas. Si se prepara como bebida, se pueden añadir algunos cubitos de hielo.
- Se sirve bien frío en vasos, copas o platos hondos.



Ahora responde a las siguientes preguntas.

1. Escribe FALSO o VERDADERO:

- Los ingredientes principales del gazpacho son las hortalizas: _____
- El gazpacho se sirve en platos hondos: _____
- Para hacer gazpacho para 12 personas hacen falta 3 pimientos verdes: _____

2. Explica por qué el gazpacho se toma en verano:

3. Juan va a celebrar una fiesta de verano. Para ello quiere ayudar a su madre a preparar un gazpacho para los 12 invitados. Ayúdale tú llenando el cuadro con los ingredientes que necesitará:

Ingredientes	Cantidades para 12 personas.
Pan del día anterior.	
Tomates rojos maduros.	
Pimientos verdes.	
Dientes de ajo.	
Pepinos.	
Aceite de oliva virgen.	
Vinagre.	
Agua.	
Sal.	

3. ¿Cuánto tiempo tendrá que permanecer el gazpacho en el frigorífico antes de ser servido?



4. Completa con palabras:

El gazpacho es típico de _____. Es una receta muy _____ de preparar, y se puede tomar a cualquier hora del _____ o como _____ plato de una comida. Además, es una manera de aprovechar el _____ que sobró el día anterior.

5. ¿Qué dos electrodomésticos (máquinas de la cocina) son necesarios para hacer un buen gazpacho?

6. Subraya la oración más correcta (sólo una):

- El gazpacho refresca mucho pero es muy difícil de hacer.
- El gazpacho es típico de Andalucía y se hace a base de hortalizas.
- El gazpacho se puede tomar calentito cuando hace frío.

7. Explica por qué crees que el tomate, el pepino y el pimiento se pelan y se les quita las semillas.

8. A la abuela de María se ha sobrado una pieza de pan de 50 gramos, y quiere aprovecharla para hacer gazpacho. ¿Para cuántas personas podrá preparar gazpacho con esa cantidad de pan? Rodea la respuesta correcta.

Para seis personas

Para doce personas

Para tres personas

9. Ordena y escribe las siguientes oraciones:

Se prueba el gazpacho, y si está soso se le añade un poco de sal. Se pone el
DIANA ACEVEDO - NUBIA DURAN P - LUZ ELENA OSORIO.



pan duro a remojar. Se pelan y trocean los tomates, el pepino y los pimientos.

Dictado

Toma nota en el cuaderno del dictado que hará tu profesora. Recuerda los signos de ortografía.

Expresión escrita

En tu cuaderno, Describe ahora tu colegio. Haz un párrafo para el bloque, otro párrafo para tu salón y otro párrafo para el patio. Descripción de mi colegio.

Gramática

1.- Escribe palabras que signifiquen lo mismo que las siguientes:

Pelota: alegría:

Automóvil: delgado:

Busca y escribe parejas de palabras que signifiquen lo contrario

.....

2.- Clasifica estas palabras y escribe una más de cada familia: frutera, campamento, marino, frutal, marisco, acampar, marea, campesino

Familia de mar:

Familia de fruta:

Familia de campo:



Institución Educativa Distrital
JOSE JOAQUIN CASTRO MARTINEZ

NIT. 830012617-7 DANE 11100118329 Resolución de Integración 1822 del 20-06-02

3.- Completa con la letra adecuada:

m/n

b/v

g/gu

d/z

ca.....pana

prohi.....ido

á...ila

verda.....

i.....ernal

ser....icio

.....acela

nue.....

4.- Rodea el verbo de estas oraciones. Después, subraya de negro el sujeto y de rojo el predicado:

- Mi amiga Elsa juega al baloncesto.
- Las equilibristas caminaron por la cuerda floja.
- Los cuidadores del Zoo limpiaron a los elefantes.

5.- Rodea la sílaba tónica de las siguientes palabras:

Alberto, David, Sandra, Margarita, Azucena, Cándido, Salomé, Rocío