

Nombre: Fecha:

El chocolate



¿A quién no le gusta el chocolate? Es una pregunta que seguro habéis escuchado en más de una ocasión.

Y es cierto que a algunas personas, las menos, no les gusta este alimento, pero muy pocas pueden resistirse al sabor amargo, pero a la vez delicioso, que tiene.

El chocolate puede ser negro (es el que mayor concentración de cacao tiene), con leche o blanco (aunque hay que recalcar que este último no es propiamente chocolate, sino manteca de cacao, leche y azúcar).

Podemos consumir el chocolate en tabletas, en polvo, en crema, a la taza y bien espeso, en helado o en pasteles, entre otros.

El chocolate, ese alimento tan nutritivo y que tanto nos hace disfrutar, proviene de un árbol llamado cacao.

Al abrir el fruto que contiene las habas de cacao, nadie puede imaginarse que se convertirán en el riquísimo chocolate que solemos tomar en el desayuno o en la merienda.

Su fruto, la mazorca, mide entre 15 y 30 centímetros y dentro tiene unas cuarenta semillas, más conocidas como habas, que es de donde se obtendrá el futuro chocolate.



Hasta que no cumple cuatro años de edad, el cacao no da frutos y estos tardan cuatro meses en madurar. Para saber si están maduros, hay que agitarlos: si suenan como un sonajero, es la hora de la cosecha.



El cacao crece mucho más y mucho mejor en lugares muy húmedos, cálidos y sombríos.

Las mejores cosechas se obtienen en América del Sur y también en África; los países de Ghana y Nigeria son los mayores productores.

Las mazorcas se recogen y se abren allí mismo de un golpe seco de machete, pero con cuidado para no dañar las habas. Esta actividad se llama desgranar.

Una vez desgranadas las mazorcas, tanto la pulpa como las habas se guardan en sacos.

Primero se dejan fermentar las habas, después se lavan y se secan. Este proceso se puede hacer de manera natural, al aire libre, o de manera artificial, en unas máquinas que mueven los granos con un soplador de aire caliente que los seca.

Nombre: Curso:

1. Indica si las siguientes afirmaciones son *verdaderas* (V) o *falsas* (F):

- El mejor cacao proviene de Egipto y de Australia.
- El chocolate proviene de un árbol que se llama cacao.
- El cacao crece muy bien en lugares secos, fríos y soleados.
- El fruto del cacao está maduro si, al agitarlo, suena como un sonajero.

2. Recuerda la lectura y responde a las siguientes preguntas:

- ¿Cómo se llama el fruto del cacao? ¿Cuánto mide?
 - ¿Cómo y cuándo se abre?
-
-

3. Elige la afirmación falsa:

- A El sustantivo *machete* es de género femenino.
- B El sustantivo *mazorca* es de género femenino.
- C El sustantivo *cacao* es de género masculino.
- D El sustantivo *chocolate* es de género masculino.

4. Escribe el plural de los siguientes sustantivos:

luz → ratón → reloj →

hoja → cojín → limón →

5. Relaciona:

cabeza

Bisílabas

mastodonte

Trisílabas

plátano

Polisílabas

voces

Nombre: Curso:

6. Completa la tabla con los sinónimos:

malestar – pagar – famoso – sufrimiento – renombrado –
 conocido – obtener – tristeza – adquirir

comprar	angustia	célebre
.....
.....
.....

7. Señala si las siguientes palabras con variables o invariables. Luego pon un ejemplo más de cada una:

Esta →

Tras →

Él →

Fregamos →

Adecuadamente →

Palabra variable → Invariable →

8. Transforma:

De singular a plural: el pez →

La tigresa →

Un asteroide →

De masculino a femenino: el capitán →

Un dios →

Un artista →

El profesor →

TEMA 2

EVALUACIÓN FINAL

Nombre: Curso:

9. Rodea la sílaba tónica de las palabras. ¿Qué es una sílaba átona?:

Precepto Girasol Manta Nevera Hielo Compramos

Tienda Aperitivo Teléfono Escritora Deseo

Una sílaba átona es

.....