Los propósitos de los textos

1. Leé cada texto y escribí **C** (cuento), **AV** (aviso clasificado) o **ED** (entrada de diccionario), según corresponda.

Hace muchos años había un joven y humilde sastre que se ganaba la vida con sus hilos y su costura. Un día, varias moscas entraron en su taller y se posaron en su mesa de trabajo. El joven tomó un trapo y les sacudió varios golpes. Pero imaginó que en realidad había luchado contra siete feroces gigantes y que los había vencido a todos. Y, de tanto pensarlo, llegó a creer que era verdad.

sastre, tra *m. y f.* Persona que tiene por oficio cortar y coser vestimentas, principalmente de hombre.

Atención, SASTRES:
Excelentes maniquíes forrados en tela.
¡Somos fabricantes!
Visítenos en Facebook: MANIQUITOP
o en Twitter: @maniquitopok.

2. Completá el cuadro con la opción que corresponda.

Promocionar un producto Entretener Informar el significado de una palabra

Tipo de texto	Propósito
Aviso clasificado	
Cuento	
Entrada de diccionario	

3. Colocá las dos etiquetas que le correspondan a cada texto según el **tipo** y el **propósito**.

Copla | Dar instrucciones | Texto explicativo | Explicar | Receta | Elogiar

Esos raros oficios viejos

En la Antigüedad, cuando no había periódicos ni otros medios de información, existían los **pregoneros**, oficiales públicos que comunicaban a voz en grito las noticias importantes. Por su parte, los **juglares** eran artistas ambulantes que recorrían plazas y castillos recitando extensos poemas sobre las hazañas de los héroes de entonces. De esa manera, las personas estaban al tanto de los hechos importantes.

LIVEWORKSHEETS

Guiso de lentejas

Ingredientes:
1/2 kg de lentejas,
4 zanahorias,
2 dientes de ajo,
2 cebollas,
4 cucharadas de aceite,
1 pimiento verde,
2 tomates,
sal y pimienta.

Preparación:
1. Rehogar en aceite los dientes de ajo, las zanahorias cortadas en rueditas, y el pimiento, las cebollas y los tomates picados. **2.** Cuando las zanahorias estén cocidas, echar las lentejas. Condimentar con sal y pimienta. **3.** Agregar una taza mediana de agua caliente. Revolver cada tanto e ir añadiendo más agua caliente.
4. Cocinar hasta que las lentejas estén a punto.

LIVEWORKSHEETS