

Reconocer secuencias de acciones

Reconoce secuencias de acciones

Práctica individual

Los **textos instructivos** son textos funcionales, porque se dirigen a un receptor en forma clara y precisa para indicarle los pasos o acciones que se deben seguir para lograr un objetivo. Algunos ejemplos de textos instructivos son las recetas de cocina, las reglas de juegos y los manuales de uso, entre otros.

1. Lee la siguiente receta y luego, realiza las actividades.

Picarones (3 docenas)



INGREDIENTES

Para la masa

- › 4 tazas de harina con polvos de hornear.
- › 4 huevos.
- › 2 ½ taza de puré de zapallo.
- › 3 cucharadas de aceite.
- › Manteca o aceite para freír.
- › Palitos de canela.

Para el almíbar de chancaca

- › 1/2 kilo de chancaca o miel.
- › 125 gramos de azúcar granulada.
- › 2 clavos de olor.
- › 1 cascarita de limón o naranja.
- › 1 palito de canela.

PREPARACIÓN

1. Coloque en un bol la harina con polvos de hornear, agregue el puré de zapallo, los huevos batidos y las tres cucharadas de aceite. Mezcle bien todos los ingredientes hasta formar una pasta espesa. Deje reposar durante 30 minutos.
2. Mientras la masa reposa, hierva todos los ingredientes para el almíbar juntos en 1 litro de agua a fuego medio hasta que el líquido tome consistencia (no muy claro ni muy espeso). Revuelva en forma constante para que no se pegue.
3. Forme los picarones con las manos húmedas y déjelos caer sobre el aceite caliente; con la ayuda de dos cucharas forme un orificio en el centro.
4. Introduzca los picarones en el almíbar hirviendo y manténgalos durante 10 minutos.
5. Por último, sirva caliente.

2.- Redacta con tus palabras la receta anterior utilizando las palabras del recuadro.

Primero, luego, finalmente, antes, después, por último.

4. ¿Qué palabra o expresión utilizaste para contar lo que se hace al final de la receta? tu respuesta.

- A. Luego.
- B. Primero.
- C. Después.
- D. Por último.

5. Según la receta, ¿cuál es el mejor momento para preparar el almíbar de chancaca? ¿Por qué?

1. Lee el siguiente fragmento del cuento "El caballo Manolo", del autor chileno Héctor Hidalgo.

El caballo Manolo llegaba a la feria muy temprano arrastrando el carretón cargado hasta el tope con cebollas, lechugas, tomates, coliflores, repollos, acelgas, zapallos y porotos verdes y granados. Cuando llevaba tal carga, lo hacía con mucho cuidado para no botar nada.

De vez en cuando, el caballo se resbalaba en el pavimento mojado, haciendo restallar las herraduras. Entonces, para afirmarse y para que no se le volcara la pesada carga, abría un poco sus cuatro patas, pero de inmediato sentía un latigazo sobre el lomo, con el que el conductor parecía decirle: "Manolo, pon más cuidado con lo que haces, que si vuelcas el carretón, me dejarás en la ruina".

A esa hora de la mañana, algunos feriantes bromeaban y tomaban café, mientras que otros armaban ordenadamente sus puestos de verduras, frutas, papas y abarrotes. Todavía faltaba para que llegaran los vecinos con sus bolsas de género y los carritos recubiertos con mallas de alambre a comprar los alimentos para sus hogares. De pronto, se escucharon los primeros sonos de un organillo interpretando un valsecito antiguo. El vendedor de sandías y melones se quedó un momento detenido, como película en pausa, y después suspiró profundo por no se sabe qué recuerdos que le trajo la música.

Unos perros le ladraron al mono de chaqueta roja, que rápidamente buscó refugio en el hombro del organillero. Cuando eso sucedió, el caballo Manolo paró sus largas orejas peludas y permaneció tenso, pues no le simpatizaban para nada esos animales, ya que cada vez que transitaba por las calles, salían a su encuentro ladrándole y tratando de morderle los tobillos. El caballo Manolo prefirió ignorarlos y concentrarse en los sonos del organillo, que después interpretó una alegre canción mexicana. Pronto la melodía fue apagada por las voces de los vecinos que ya habían iniciado su paseo por la feria y por los gritos de los feriantes anunciando sus productos.

El lugar se tornó muy entretenido con tanta gente comprando, cosa que al caballo Manolo poco le interesaba. Su preocupación era otra. Estiró un poco las patas, que tenía acalambradas por la inactividad, intentando capturar unas hojas de lechuga tiradas en el suelo. No las podía alcanzar porque estaba atado al tronco de un árbol. Tampoco tenía mucha movilidad, porque además de la cuerda de los costados llevaba sujetas dos varas que sostenían el carretón. Entonces bufó molesto, agachó la cabeza y esperó las largas horas que faltaban para que concluyera la feria. Ni siquiera podía alimentarse. Cómo le habría gustado saborear esas hojas de lechuga que estaban a pocos centímetros y que no podía alcanzar.

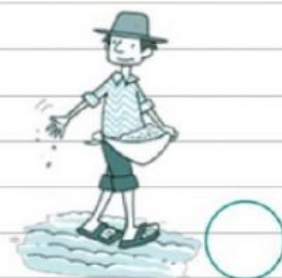
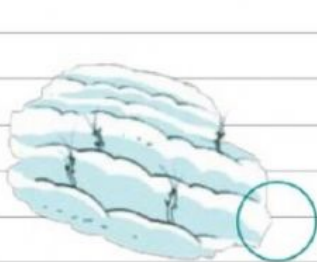


Hidalgo, H. (2007). "El caballo Manolo". En *Los derechos de los animales*. Santiago: Ediciones SM (fragmento y adaptación).

2. Numera del 1 al 7 los hechos correspondientes al texto, que aparecen a continuación. Recuerda hacerlo de acuerdo al orden en el que ocurrieron en la historia.

- ☐ Estiró un poco las patas, que tenía acalambradas por la inactividad, intentando capturar unas hojas de lechuga tiradas en el suelo.
- ☐ ...bufó molesto, agachó la cabeza y esperó las largas horas que faltaban para que concluyera la feria.
- ☐ Unos perros le ladraron al mono de chaqueta roja...
- ☐ ...se escucharon los primeros sonos de un organillo interpretando un valsecito antiguo.
- ☐ ...el caballo Manolo paró sus largas orejas peludas y permaneció tenso.
- ☐ Pronto la melodía fue apagada por las voces de los vecinos que ya habían iniciado su paseo.
- ☐ ...algunos feriantes bromeaban y tomaban café...

1. Observa las siguientes imágenes y luego numera del 1 al 6 según cómo ocurrieron las acciones.



Pan amasado

INGREDIENTES

- › 2 tazas de agua tibia
- › 1/2 taza de manteca derretida
- › 6 - 7 tazas de harina
- › 1 taza de agua tibia
- › 2 cucharaditas de azúcar
- › 1 cucharada de levadura granulada
- › 1 cucharada de sal



PREPARACIÓN

1. En una taza de agua tibia disuelva el azúcar y espolvoree la levadura. Deje en reposo durante 10 minutos. Disuelva la sal en la otra taza de agua tibia.
2. Con 6 tazas de harina, haga un círculo con un hueco al medio en la que debe poner, mientras revuelve con cuchara, la manteca derretida, el agua tibia con sal y la levadura. Sobe la masa durante 10 minutos, hasta que se ponga homogénea y elástica.
3. Retire porciones del tamaño de un limón, deles forma redonda y luego oprima entre las palmas de las manos hasta obtener un espesor de un centímetro. Ponga los panes sobre una bandeja de hornear enharinada y pínchelos con un tenedor, para evitar que se inflen en exceso y se partan. Deje reposar en un lugar tibio para que suban (45 minutos aproximadamente).
4. Cueza a horno a 200 °C durante 20 minutos hasta que estén dorados.

Redacta con tus palabras la preparación de la receta anterior,
