Los Olivos

FICHA DE TRABAJO DE COMUNICACIÓN

Grado: 6TO PRIMARIA **Fecha:** 20 / 10/ 2021

Profesora: Guisella Calderón Ubillús

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



HOY APRENDIMOS: EL TEXTO INSTRUCTIVO

MELCOCHA

La melcocha es el dulce tacneño más antiguo que tenemos y de mayor aceptación en los hogares.



INGREDIENTES:

✓ Caña de azúcar
✓ Coco
✓ Maní
✓ Nuez

PREPARACION:

1. La caña debe tener dos años de crecida, se corta y se extrae el jugo, que se convierte en miel y se reserva en depósitos.
2. La miel se hierve y cuando está a punto de melcocha se vierte en los batanes de piedra lisa.
3. Luego se espera que se enfríe y se echa coco, nueces, maní, pero con medida.
4. El gran secreto para realizar melcocha con éxito es el amasado.
5. El producto no tiene que estar muy caliente, que no se nos quemen las manos, pero tampoco muy frío, sino en punto justo para que pueda ser manipulado cómodamente, estirándolo y doblándolo, para incorporarle aire y que quede de una textura semiblanda y esponjosa.

RESPONDER A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS DEL TEXTO:

1. El secreto para preparar la melcocha es el (la):
   a) Miel b) Alta temperatura
   c) Amasado d) La caña de azúcar



2. El ingrediente más importante para preparar melcocha es:
   a) La alta temperatura b) La caña de azúcar
   c) El maní d) El amasado

LIVEWORKSHEETS

3. Para que la textura de la melcocha sea semiblanda y esponjosa se debe (...) la masa.

a) Estirar y doblar
b) Reservar
c) Echar coco
d) Hacer crecer dos días

4. El coco, nueces y maní deben ser agregados a la preparación de la melcocha:

a) Generosamente
b) Con moderación
c) En medida
d) En abundancia



5. La melcocha es un(a) (...) típica de Tacna.

a) Postre
b) Alfajor
c) Golosina
d) pastel

6. La miel se_____ y cuando está a punto de melcocha se vierte en los_____ de piedra lisa.

a) Cocina, almacena
b) muele, bidones
c) Calienta, tinajas
d) hierve, batanes

7.- Las melcochas para que sean suaves y deliciosas se preparan

a) Moldes especiales
b) Máquinas exclusivas
c) Manos templadas
d) Envases exclusivos

8.- El producto tiene que estar en _____ para que pueda ser manipulado cómodamente.

a) Su punto frio
b) Muy caliente
c) Frio
d) su punto justo

9.- La melcocha es un dulce de la región de la.....

a) Sierra
b) Selva
c) Costa
d) Yunga

LIVEWORKSHEETS