

REPASO UNIDAD 10

1. Localiza el verbo de cada oración. Después, indica el número y persona.

- Paco y yo participamos en la carrera.
- Los pájaros construyeron un nido.
- Luis echa gasolina a su coche.
- Regalé a mamá un libro para su cumpleaños.
- Tú sacarás muy buenas notas.
- Ana estudia para el examen de matemáticas.

2. Completa con y o i.

- Tu hermano es mu__ tranquilo, pero yo so__ más impaciente.
- No fu__ a recoger las entradas, iré ho__.
- Esto__ aburrido, ¿qué ha__ en la televisión?
- Vo__ a Paragua__. ¿Y tú?
- Te do__ mi jerse__. ¡Qué gua__!



3. Completa el cuadro.

Diminutivo	Palabra	Aumentativo
	casa	
nubecita		
		cucharón
	coche	
fresita		
	perro	
		barcaza



4. Escribe diversas actividades que se puedan incluir en un acto organizado por una asociación de animales.

10:00 Concurso de perros de compañía. "Porque yo lo valgo".
Se valorará el perro con el peinado más original.

5. Lee la receta y responde.



FLAN DE HUEVO

Este flan de huevo es muy muy fácil de hacer y está riquísimo. Tan solo necesitas tres ingredientes para elaborarlo.

Preparar caramelo es peligroso. Pide ayuda a un adulto para que elabore el caramelo casero que bañará el molde o, si prefieres, utiliza caramelo de bote.

PASO **PASO**



Precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

Pon el caramelo sobre un molde.

Incorpora la leche, los huevos y el azúcar en un bol y mezcla hasta integrar por completo.

Vierte la mezcla en el molde y cúbrelo con papel de plata. Cocina en el horno al baño maría (basta con verter agua en la bandeja de horno y colocar el molde encima) durante 40-45 minutos. Deja enfriar y sirve.



TIEMPO

55 minutos



TRUCOS

Utiliza huevos camperos para obtener un flan de huevo con sabor auténtico. Opcionalmente puedes añadir a esta receta una cucharadita de aroma o esencia de vainilla.

INGREDIENTES

Para el flan:

7 Huevos

7 Cucharadas de Azúcar

1 Litro de Leche

Para el caramelo:

7 Cucharadas de azúcar

Unas gotas de agua

- ¿De qué es la receta?

- ¿Qué ingredientes se necesitan?

- ¿Cuánto tiempo necesitas para hacer la receta?

- ¿Qué trucos puedes hacer para mejorar la receta?

- ¿Qué utensilios de cocina necesitas?

6. Mide los versos. Después, responde.

Primavera

En las mañanicas
del mes de Mayo.
Cantan los ruiseñores,
se alegra el campo.

En las mañanicas,
como son frescas,
cubren los ruiseñores
las alamedas.

Ríense las fuentes
tirando perlas
a las florecillas
que están mas cerca.

Vístense las plantas
de varias sedas,
que sacar colores
poco le cuesta.

Los campos alegran
tapetes varios,
cantan los ruiseñores,
se alegra el campo.



Lope de vega

- ¿Cuántos versos tiene el poema? _____
- ¿Cuántas estrofas tiene el poema? _____
- ¿Cuántas sinalefas hay en el poema? _____