



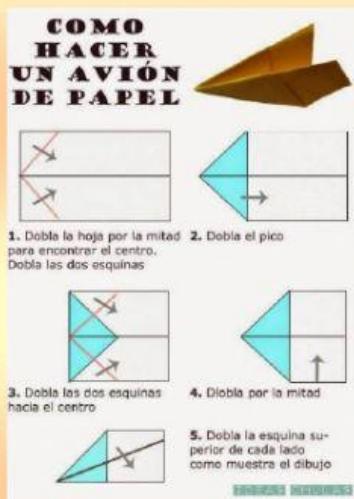
TEXTOS INSTRUCTIVOS

LEE Y SELECCIONA LA RESPUESTA CORRECTA

Un texto instructivo es:

- Los personajes de una historia.
- Los sucesos importantes de la vida
- Documento con pasos a seguir

Observa y selecciona las imágenes que corresponden a un texto instructivo.

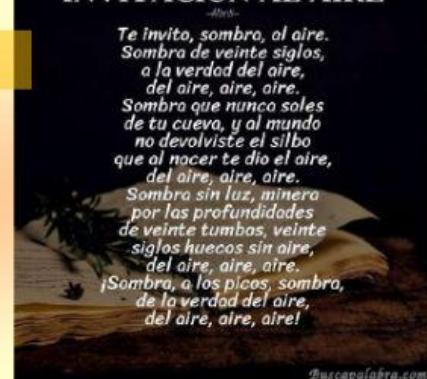


Bacalao con pimiento rojo
Ingredientes para 4:



INVITACIÓN AL AIRE

Te invito, sombra, al aire.
Sombra de veinte siglos,
a la verdad del aire,
del aire, aire, aire.
Sombra que nunca sales
de tu cueva, y al mundo
no devolviste el silbo
que al nacer te dio el aire,
del aire, aire, aire.
Sombra sin luz, minera
por las profundidades
de veinte tumbas, veinte
siglos huecos sin aire,
del aire, aire, aire.
¡Sombra, a los picos, sombra,
de la verdad del aire,
del aire, aire, aire!



Diana Mejillón Cantura



Lee, analiza y enlaza la explicación con cada parte del texto instructivo.

IMÁGENES O DIBUJOS

Brinda indicaciones claras y secuenciadas para realizar una actividad.

TÍTULO

Indica los objetos o alimentos que se necesitarán.

INDICACIONES O PASOS

Ilustran el contenido y ayudan a comprender mejor las instrucciones.

MATERIALES O INGREDIENTES

Menciona el nombre de la receta, juego o de lo que se armará.

TEXTO INSTRUCTIVO

Señalan cómo se realiza un juego o receta.

Identifica cada parte de la receta

(Para 30 personas) ↪

Colada Morada

Rosa Crespo Benítez
Cocinemos con Kristy

Ingredientes

- 1 libra de harina de maíz negro
- 20 naranjillas
- 2 libras de mora
- 1/2 libra de mortiño
- 1 piña
- 1 babaco
- 1 libra de frutillas
- 3 ishpingo
- 6 pedazos de canela
- 15 bolitas de pimienta dulce
- 10 clavos de olor
- 1 atado de hierbas (hoja de naranja, hierbaluisa, arrayán)
- 2 libras de azúcar

Preparación

- Poner a hervir en 10 litros de agua, las naranjillas con cáscaras y los alíños durante 15 minutos. Apagar el fuego y sacar las naranjillas. En el agua caliente poner las hierbas y tapar; dejar por 10 minutos. A parte, licuar las naranjillas, cernir y reservar el jugo.
- Licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, en otro recipiente. Cernir y reservar.
- Disolver la harina en un tazón con dos litros de agua y cernir.
- Cernir el agua en la que se cocinaron las hierbas y los alíños en una olla grande y agregar la harina disuelta cernida. Hacer hervir la mezcla, meciendo constantemente.



- Cuando esté en ebullición, añadir el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño y de la mora. Añadir azúcar al gusto (aproximadamente 2 libras).
- Mientras esto continúa hirviendo, se pica la piña en cuadros pequeños y se añade a la colada; lo mismo se hace con el babaco.
- Se deja hervir todo y se sigue meciendo por aproximadamente 30 minutos. Ya casi al retirarla del fuego, colocar la frutilla picada.
- Servir caliente, acompañada de unas frescas guaguas de pan, y decir ¡Qué rica!

Diana Mejillón Cantura

Telf. 2786873 - 0993888588



Arrastra las palabras del listado de abajo, en el recuadro para completar el texto instructivo.

DULCE DE GUINEO, AVENA Y MIEL

Ingredientes:

3 guineos maduros • 3 tazas de avena fina o galletas dulces molidas

Media taza de miel • Agua • Coco rallado

Instrucciones:

- 1 **Lleva** y maja los guineos en un plato.
2. **Haz** bien los guineos majados con las galletas molidas o la avena fina.
3. **Agrega** la miel hasta formar una pasta. Si queda muy dura agregar un poquito de agua.
4. **Pasa** a la nevera por 30 minutos.
5. Cuando pasen los 30 minutos, sácala de la nevera, estará bien fría.
pequeñas bolitas con las palmas de las manos.
6. **Pasa** las bolitas por el coco rallado y ponlas en un plato.
7. **Deja** enfriar en la nevera hasta servir.



Lleva Haz Pasa Pela Mezcla Agrega Deja

Selecciona la respuesta correcta.

1) Las palabras del listado son:

Sustantivos

Verbos

Frases

2) Se agrega miel a la receta después de:

sacar las bolitas de la nevera. **mezclar bien los guineos.** **ponerlas en el plato.**

3) Por cada taza de avena debemos usar:

Un guineo

Media taza de guineo

Tres guineos

4) Las bolitas se hacen utilizando:

las manos

una licuadora

un molde

Diana Mejillón Cantúra