

TEXTOS INSTRUCTIVOS

LEE Y SELECCIONA LA RESPUESTA CORRECTA

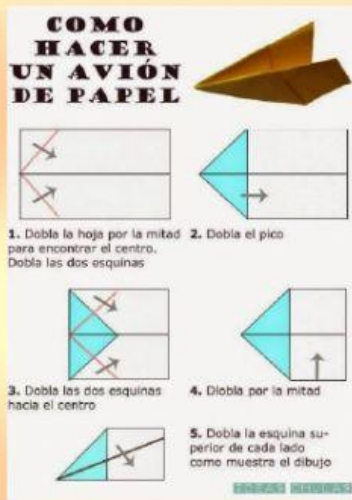
Un texto instructivo es:

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.



Diana Mejillón Cantuña



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

Colada Morada

(Para 30 personas)

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 aliños 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 aliños 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!

Rosa Crespo Benítez
Cocinemos con Kristy





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. y maja los guineos en un plato.
2. 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. **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. 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 Cantuña