



AUTORA: M^a Belén Roza González
Asesora técnica de la Consejería de Educación
en el Reino Unido

NIPO: 660-09-013-1

Dulces de carnaval

TEXTO

En Carnaval podéis preparar buñuelos de viento, unos dulces tradicionales para esta época del año. Aquí tenéis la receta:

Ingredientes:

- 400 gr. de harina.
- 4 vasos de agua de unos 20 cm³ cada uno.
- Un vaso de aceite de oliva de de unos 20cm³.
- 1 docena de huevos.
- Sal.
- Miel.

Instrucciones:

Calienta en una sartén el contenido de los cuatro vasos de agua, del vaso de aceite y añade un poco de sal.

Echa la harina y mézclalo todo.

Pon la masa a enfriar en un bol.

Bate los huevos y añádelos a la masa fría. Mézclalo todo bien.

Calienta bastante aceite en una sartén; luego, con una cuchara, coge un poco de masa y fríela con el aceite bien caliente.

Cuando los buñuelos estén dorados, colócalos en una fuente y añádeles miel líquida por encima.

ACTIVIDADES PARA ANTES DE LEER EL TEXTO

1. Observa la imagen de los buñuelos de viento. ¿De qué crees que están rellenos? ¿Por qué?
2. Para poder preparar este dulce necesitas los siguientes ingredientes: *agua, aceite, harina, huevos, miel y sal*. Encuentra la foto que reúne tres de esos ingredientes

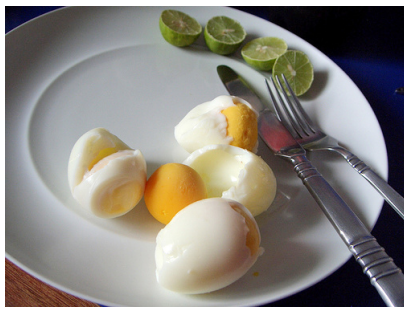


Foto 1



Foto 2



Foto 3

3. Asocia las siguientes expresiones con el número correspondiente:

- | | |
|--------------|-----|
| 3.1. decena | 12 |
| 3.2. centena | 10 |
| 3.3. docena | 100 |

ACTIVIDADES PARA DESPUÉS DE LEER EL TEXTO

1. Busca en la receta nombres de utensilios de cocina y escríbelos bajo la foto correspondiente



1.1.



1.2.



1.3

2. En el texto aparecen las palabras *fría* y *fríe*. Aunque parecen similares, tienen significados distintos. ¿Los conoces?

3. ¿Cuál es el adjetivo opuesto a la palabra *caliente*?

4. Los siguientes verbos tienen más de un significado. Búscalos en el diccionario

4.1. Amasar:

4.2. Batir:

4.3. Colocar:

5. Ahora que sabes el significado completa las frases siguientes

5.1. Para hacer una tortilla hay que _____ huevos.

5.2. Para hacer pan hay que _____ harina y agua.

5.3. Los niños deben _____ sus juguetes en el armario.

5.4. Los negocios le permitieron _____ una gran fortuna.

5.5. El deportista quiere _____ el récord mundial.

5.6. El millonario va a _____ a su hijo en el banco.

6. Escribe una pequeña receta para preparar huevos duros.

Enumera primero los ingredientes y luego explica las instrucciones.

SOLUCIONES

Soluciones a las actividades para antes de leer el texto:

1. Los buñuelos de viento se llaman así porque no van rellenos y son muy ligeros. La palabra *viento* hace referencia a que están vacíos.
2. La foto número 2 es la que reúne los tres ingredientes de los buñuelos de viento.
3.
 - 3.1. decena 10
 - 3.2. centena 100
 - 3.3. docena 12

Soluciones para las actividades de después de leer el texto:

1. Foto 1: sartén; foto 2, cuchara; foto 3, escudilla, fuente
2. En el texto la palabra *fría* es un adjetivo y la palabra *fríe* es un verbo.
Fría: Adjetivo femenino singular. Con temperatura inferior a la normal o a la conveniente. Es el contrario de "caliente".
Fríe: En el texto, imperativo del verbo *freír*. Significa cocinar un alimento poniéndolo al fuego en aceite o grasa hirviendo.
3. Fría.
4.
 - 4.1. *Amasar*: Mezclar. // Reunir, acumular fortuna o bienes.
 - 4.2. *Batir*: Mover una sustancia para que se trabaje. // Superar.
 - 4.3. *Colocar*: Poner. // Acomodar a alguien en un empleo.
5.
 - 5.1. Para hacer una tortilla hay que *batir* huevos. (Trabar la clara y la yema)
 - 5.2. Para hacer pan hay que *amasar* harina y agua. (Mezclar harina y agua)
 - 5.3. Los niños deben *colocar* los juguetes en el armario. (Poner)
 - 5.4. Los negocios le permitieron *amasar* una gran fortuna. (Reunir)
 - 5.5. El deportista quiere *batir* el récord mundial. (Superar)
 - 5.6. El millonario va a *colocar* a su hijo en el banco. (Proporcionar un empleo)
6. Propuesta de contestación:
Cómo hacer huevos duros.
Ingredientes:
 - 2 huevos
 - 1 litro de aguaInstrucciones:
Pon los huevos a calentar en una olla llena de agua. Cuando hierva el agua, quita la olla del fuego. Luego, déjalos dentro de agua fría durante 20 minutos. Al final, quítales la cáscara.