

LENGUA

3° grado – Nivel Primario

MERMELADA DE DURAZNOS

Ingredientes

- 1kg de duraznos.
- 750 gramos de azúcar
(que equivalen a tres tazas de té).
- 1/2 taza de agua.
- 3 gotas de vainilla.

Preparación

1. Se pelan los duraznos y se les quita el carozo.
2. Con la pulpa, se hace un puré.
3. El puré se coloca en una cacerola, junto con el azúcar y el agua. Allí descansará un rato hasta que el azúcar se disuelva bien.
4. Luego se agrega la vainilla.
5. Se cocina a fuego lento, revolviendo muy seguido con cuchara de madera, para evitar que la mezcla se pegue en el fondo y se queme.
6. La mermelada estará a punto cuando se haya formado un líquido espeso, que se vuelve más consistente al enfriarse. Para comprobarlo, se saca un poco con una cuchara limpia y se deja enfriar en un plato.
7. El paso final es retirar del fuego, envasar y enfriar.

Antes de terminar, un consejo: todo, pero todo lo que usamos, incluidas las manos, debe estar perfectamente limpio. De lo contrario, la mermelada puede fracasar o descomponerse enseguida.





LENGUA
3° grado - Nivel Primario

12 Lo que leíste es

- A) un cuento para chicos. _____
- B) la propaganda de un dulce. _____
- C) una noticia del diario. _____
- D) una receta de cocina. _____

13 El texto fue escrito para que

- A) te emociones. _____
- B) cumplas los pasos. _____
- C) expreses tus sentimientos. _____
- D) te asustes. _____



LENGUA
3° grado - Nivel Primario

14 ¿Qué prepararás con estas instrucciones?

- A) Puré de duraznos. _____
- B) Mermelada de duraznos. _____
- C) Ensalada de duraznos. _____
- D) Gelatina de duraznos. _____

15 ¿En qué parte del texto se nombran los ingredientes?

- A) Al final. _____
- B) En el medio. _____
- C) Antes de terminar. _____
- D) Al principio. _____



LENGUA
3° grado - Nivel Primario

16 ¿Qué se hace primero?

- A) Agregar la vainilla. _____
- B) Preparar un puré con la pulpa. _____
- C) Pelar los duraznos y sacarles el carozo. _____
- D) Cocinar a fuego lento. _____

17 ¿Qué cantidad de azúcar se necesita?

- A) Una taza. _____
- B) Dos tazas. _____
- C) Tres tazas. _____
- D) Cuatro tazas. _____

LENGUA
3° grado - Nivel Primario**18** Lo contrario de **limpio** es

- A) ordenado. _____
- B) prolijo. _____
- C) roto. _____
- D) sucio. _____

19Se cocina a fuego **lento**.En esta oración, **lento** es lo mismo que decir

- A) alto. _____
- B) apurado. _____
- C) bajo. _____
- D) fuerte. _____

LENGUA
3° grado - Nivel Primario

20

El puré se coloca en una cacerola junto con el azúcar y el agua.

En esta oración, junto es lo mismo que decir

- A) en el mismo momento. _____
- B) en distintos momentos. _____
- C) después de. _____
- D) antes de. _____

21 ¿Para qué se colocan números en la parte de la preparación?

- A) Para saber cuáles son los ingredientes. _____
- B) Para saber en qué orden deben hacerse las cosas. _____
- C) Para saber la cantidad de cada ingrediente. _____
- D) Para saber cuándo envasar la mermelada. _____