

HOJALA!

LIBRO DIDÁCTICO: La Dulce Lenguaje



Por: Cia de los Editores



ñ



espanhol
español



Ministério da Educação

PNLD

Programa Nacional de Livro Didático





En nuestro primero libro didáctico: "La Dulce Lenguaje" traemos una novedad en el los libros didácticos. Traemos atividades diferentes y con el propósito de crear una página del facebook y un video con el género receta.

¿Vamos saborear?

La idea de criar un ebook surgió en una conversación de los amigos: Diogo, Jéssica, Joice, Juliana, Tamirys y Valquíria para mejorar la aprendizaje de sus alumnos.



Capítulo I

El primer capítulo se ocupará de cuestiones relacionadas con la alimentación.

**¿Estás listo?
¿Vamos empezar?**

Interpretación del texto con el género receta.

Vamos leer un texto muy interesante que es...



Sopa de Piedras

Un día Pedro tenía hambre y llamó a la puerta de una rica anciana. Pero la vieja pan dura exclamó:

___ ¿Ha cenado y dejado sin comida!

Pedro respondió:

___ Está bien! Si me prestas una olla con agua y el fuego, hacer la sopa de piedra.

La vieja era curiosa:

___ ¿Sopa de Piedras? Nunca he oído hablar de él.

La vieja encendió el fuego, llenó una olla con agua.

Pedro lanzó una piedra en la olla y le prendió fuego.

Entonces Pedro dijo:

___ La sopa será buena, pero sería una delicia con cebolla y sal.

La vieja dio la cebolla y la sal a Pedro.

Pedro probó la sopa y dijo:

___ Puxa! Si yo tuviera un pedazo de carne, tomates, patatas y

una col, sería aún mejor!

___ La vieja estaba dando todo lo que preguntaron a Pedro. Sopa Lista, Pedro tiró la piedra y comenzó a tomar la sopa Pedro sirvió un plato lleno y se lo dio a la vieja. Ella exclamó: ___ Ahora, he aquí! No es que una sopa como piedra es bien verdad?! ...

(Historias de aventura brasileña. Pedro Malazartes)

¡FIJATE!

Vamos a practicar...

De acuerdo con el texto, conteste lo siguiente:

1) Número de los párrafos texto. ¿Son cuántos párrafos?

2) Invente un nuevo título para la historia.

3) Copie los discursos de los personajes:

Pedro: _____

Vieja _____

4) Vamos a organizar la receta hizo Pedro?

Título: _____

Ingredientes:



Curiosidades de la alimentación de España...

- > La cocina española utiliza el vino, especialmente el "Xerez";
- > Los españoles son responsables por la introducción de los hábitos de consumo de chocolate de Europa. Los dulces son ricos en azúcar y almendras.;
- > El cerdo asado, empanadas con distintos rellenos, sopa de pescado, verdura y carnes, dan testimonio de la exuberancia de la cocina española;
- > Las sopas se hacen con hortalizas secas, como llamar "fabada" en la región de Asturias, lo que lleva judías blancas, chorizo, tocino y el morcilla, o sopa de frijoles garbanzos con espinacas y bacalao.



Alimentación saludable

Todo el mundo sabe la importancia de comer bien, tiene beneficios para la salud: ayuda a mantener nosostros activos para cumplir las tareas de la vida diaria y mejorar el estado de ánimo. Una dieta saludable es aquella que cumple con todos los productos químicos que el cuerpo necesita para funcionar correctamente. Requiere gran diversidad de ingredientes para todas las comidas, con un equilibrio entre carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales.

En la escuela, uno espacio ocupado por niños y jóvenes, se convierte en aún más relevante. Pero todo el mundo sabe que la oferta de alimentos saludables en los comedores y cafeterías que funcionan dentro de las escuelas tiende a ser muy por debajo de lo deseable. Por razones de practicidad, el costo y el almacenamiento, son más fáciles de encontrar productos industriales, que han aumentado la vida útil - pero causar más daño a la salud de los alimentos frescos.

Fuente: <http://educarparacrescer.abril.com.br/gestao-escolar/merenda-saudavel-618741.shtml>

¡FIJATE!

Vamos a practicar la alimentación saludable...

Fijate en la receta saludable, usted puede hacer en su casa con la supervisión de un adulto.



Completa con los verbos que están entre paréntesis, conjugando los verbos en la 3ª persona singular del imperativo.

Ensalada tibia de alverjas

Para 6 porciones

600 gramos de alverjas
½ l de caldo de verduras
400 gramos de zanahoria
2 cebollas verdes
4 cucharadas de limón
2 cucharadas de vinagre de vino
Sal
Pimienta
2 huevos
Perejil
Cebollín

Método de preparación



_____ (lavar) las alverjas y _____ (cocinar) en el caldo de verduras, a fuego lento, durante media hora. _____ (salar) y _____ (agregar) las zanahorias en tiritas finas, _____ (tapar) y _____ (dejar) reposar por más o menos 20 minutos. _____ (poner) la cebolla verde y _____ (agregar) aceite, vinagre, sal, pimienta, y un poco de hierbas picaditas. _____ (servir) la ensalada tibia, con huevo duro partido por la mitad y tostadas de pan.

Actividad extra: al final de su libro tendrá una actividad para hacer en casa. Traiga listo para la próxima clase.

Modo de Resolverlo: fórmense en las casillas numeradas de la derecha las palabras (todas de siete letras) correspondientes a las definiciones, tomando para ello las sílabas necesarias entre las que están a la izquierda. Táchense las sílabas que se vayan utilizando.



En esta clase vamos a trabajar con la exploración de la estructura de la receta.

1. ¿Esta comida es dulce o salado?

2. ¿Cuáles fueron los ingredientes utilizados en la receta?

3. ¿Cómo se debe hacer esta receta?

4. Dar un nombre a tu receta.

The YouTube logo, consisting of the word "You" in black and "Tube" in white inside a red rounded rectangle.The Facebook logo, consisting of the word "facebook" in white lowercase letters on a dark blue background.

En la última lección de esta unidad tenemos una propuesta: vamos a crear una página en el facebook de recetas y un video.

Primer paso: Crear una página en facebook de culinaria y decorar a tu manera. Ponga recetas en español de los tipos más variados, principalmente de países hispanos.

Usted puede ver esto como un modelo:

<https://www.facebook.com/pages/Recetas/788695144510754?ref=stream>

Segundo paso: Busque una receta típica de un país que habla español. Escriba todo en un papel: nombre de la receta, los ingredientes y sus cantidades, modo de preparación. Separe todos los ingredientes y materiales necesarios.

Tercer paso: Prepare su cámara. Con todos los ingredientes y materiales en la mano, vamos a grabar el video. Usted debe preparar y grabar todo el video y explicar todos de la receta.

Usted puede ver esto como un modelo:

<https://www.youtube.com/watch?v=0ek2kdLxcY&feature=youtu.be>