

LINGUA

Bo día rapaces! Como estades? Espero que a semana esteña indo moi ben :)

Hoxe vamos a comezar a clase de lingua cunha lectura moi interesante! Gústanvos as galletas de manteiga? Pois vota un ollo a seguinte imaxe:

As receitas

EXPRESIÓN

1 Le atentamente a seguinte receita:

Ingredientes:

- 200 g de fariña
- 100 g de manteiga en dados
- 2 ovos
- 50 g de azucre
- un chisco de sal
- un vasiño de auga

Modo de preparación:

1. Nunha cunca, mesturar ben cun batedor todos os ingredientes menos a fariña.
2. Engadir pouco a pouco a fariña e amasar.



Galletas de manteiga

3. Formar unha bóla e metela na neveira unha hora.
4. Sacar a masa da neveira, estendela sobre unha superficie con fariña para que non se pegue. Estirar ben cun rolo de amasar.
5. Recortar galletas de diferentes formas usando moldes.
6. Colocalas na bandexa do forno e, cun pincel, pintalas con ovo batido.
7. Enfornar uns 15 minutos a 180°.
8. Cunha manopla, sacar a bandexa e colocar as galletas sobre unha prata.

Que creedes que é o texto anterior? Unha receita, moi ben.

As receitas son textos onde nos explican os ingredientes e os pasos de preparación que son necesarios para facer unha comida, neste caso unhas galletas.

Hoxe vamos a facer unha receita e para iso podedes votarlle un ollo a esta imaxe:

A receita

As **receitas** explican os ingredientes e os utensilios necesarios para facer unha comida, os pasos a seguir, o tempo de cociñado, a presentación do prato...

1 Copia no caderno esta receita e complétaa.

2 feixes de grelos – unha pota – 4 patacas – un coitelo
 1 anaco de unto – 1 chisco de sal – 1 cullerón
 1 anaco de lacón – 200 gr de fabas – 1 cunca

Caldo galego ← Título en letra grande

Ingredientes: ← Ingredientes

Utensilios: ← Utensilios

Pasos numerados: ← Pasos numerados

Fotografía ← Fotografía

Elaboración:

1. Enche a pota de auga e bota as fabas.
2. Deixa cocer unha hora.
3. Pela as patacas e córtasas en cadradiños.
4. Lava os grelos.
5. Engade na pota as patacas, os grelos, o lacón, o unto e un chisco de sal.
 - o. Déixao cocer media hora e síveo nunha cunca co cullerón.

1 2 3 Paso

- Elabora a receita coa túa familia seguindo os pasos e faille unha foto ao rematar.

Como vedes tódalas receteiras levan como mínimo dous apartados:

- **INGREDIENTES**
- **ELABORACIÓN**

Agora é o voso turno, debes escoller a vosa comida favorita para facer a súa receita. Podedes escoller o estilo anterior ou un dos seguintes que aparecen neste documento:



RECETA:

PARA ___ PERSONAS



INGREDIENTES

PREPARACIÓN



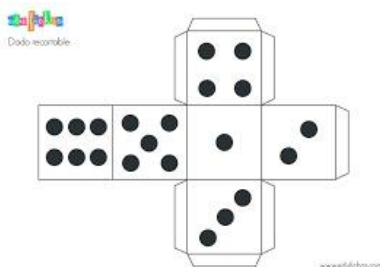
RECETA:

PARA ___ PERSONAS



INGREDIENTES

PREPARACIÓN



Agora que temos o dado, podemos comezar co xogo:

- 1. Tiramos o dado.*
- 2. Lemos que temos que facer dependendo do número que nos tocara.*
- 3. Grabamos o que nos tocou facer.*
- 4. Volvemos a tirar.*

AQUÍ TEDES A FICHA PARA SABER QUE DEBEDES FACER EN CADA DADO:

https://drive.google.com/file/d/1vsDo_m_DGvdVs_bVY3zB81MwC8SXKwH1/view?usp=drivesdk

RETO 2: A AUGA PATOS

Como esta semana está facendo bo tempo, tamén vamos a facer un pequeno xogo con auga. Este reto podedes facelo o día da semana que mellor vos veña a vosoutros.

Para este xogo necesitamos dous recipientes: un que esteña cheo de auga e outro baleiro.

O recipiente cheo de auga debemos introducirle algún obxecto, por exemplo: boliñas pequenas de papel albal, bolas de plásticos, pelotíñas, etc.

Deberemos sentarnos nunha silla e colocar os dous cubos a cada lado.

O obxectivo do xogo é pasar as bolas de un cubo a outro no menor tempo posible.




**REDE
CRUZADA**
EDUCAR PARA TRANSFORMAR