



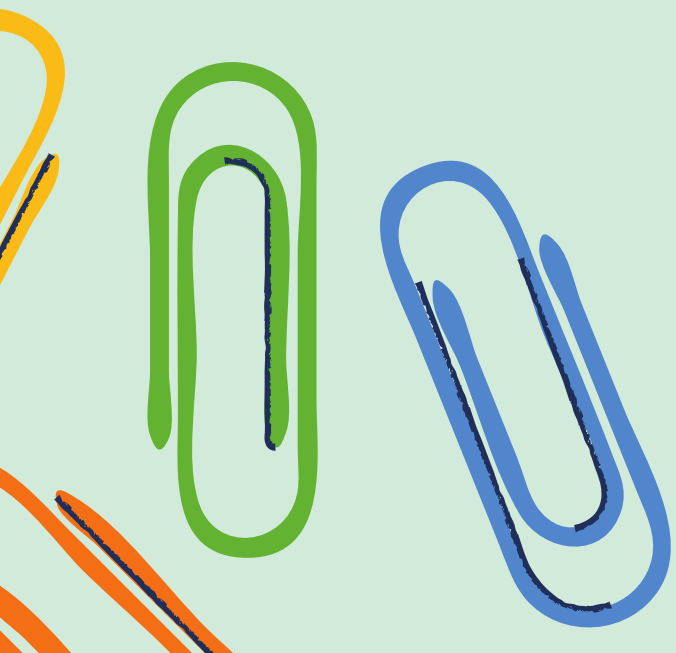
UNIVERSIDAD
SAN SEBASTIAN

...

LENGUAJE Y COMUNICACIÓN

Tercero básico.

...



Rafaella Lämmel J.
Javiera Rivas C.



META DE CLASE:

Escribir una receta de comidas típicas chilenas para desarrollar la creatividad y la expresión de ideas.

...



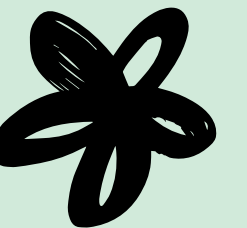
**Tipos de
textos**

Literarios

**NO
Literarios**



Textos no literarios

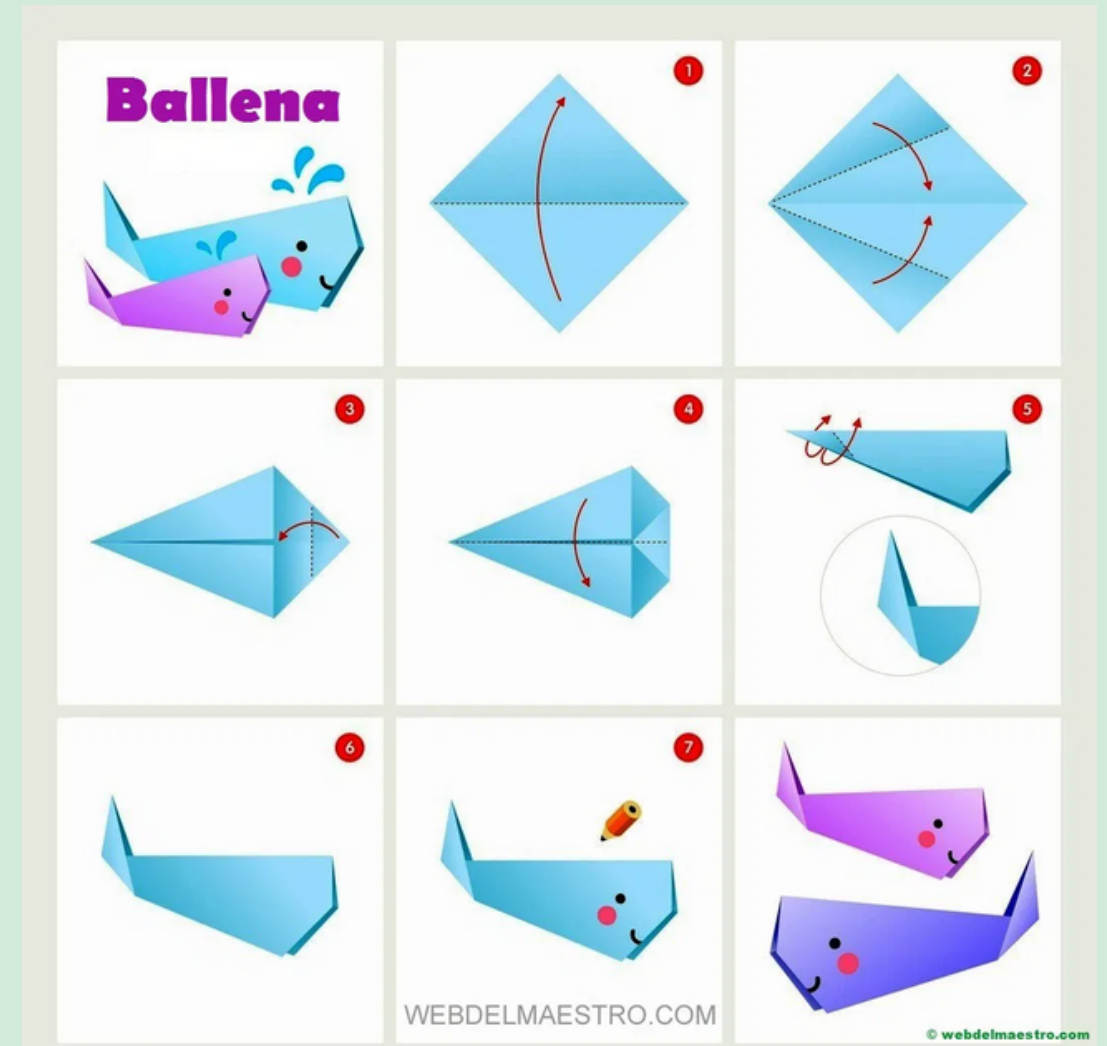


¿Qué es un texto instructivo?

Este tipo de texto tiene como propósito de orientar los procedimientos en forma detallada, clara y precisa para realizar alguna actividad o elaborar un producto, es decir, el paso a paso a seguir.



Ejemplos



FORESTÍN TE ENSEÑA A PLANTAR UN ÁRBOL!

Cava un hoyo del triple del ancho del pan de raíces de tu árbol, y la misma profundidad del alto.

Toma la planta de la parte mas baja del tallo con los dedos. Se cuidadoso, no toques las raíces.

Comienza tapar el hoyo con cuidado, sin aplastar la tierra, ya que podría dañar la planta.

Compacta la tierra con tus manos, sin que quede muy apretada ni muy suelta.

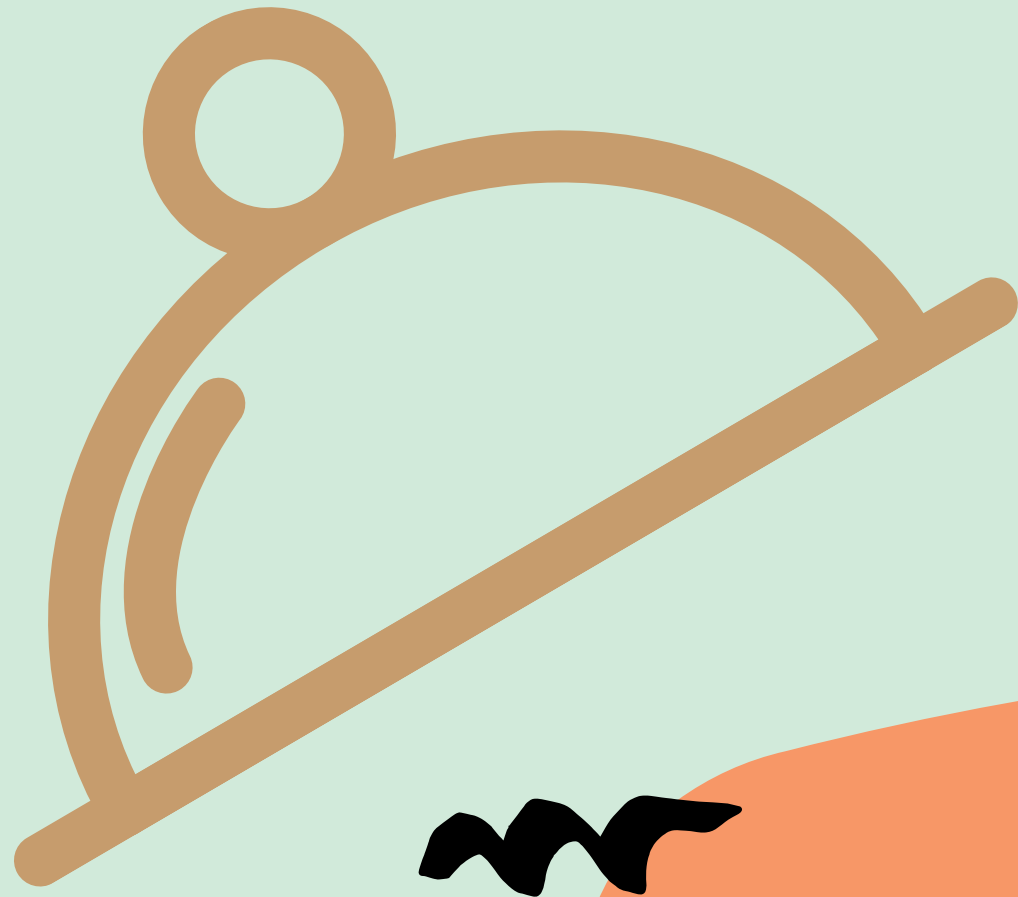
Haz un borde para favorecer la captación de agua.

Programa de Arborización
Un chileno, un árbol

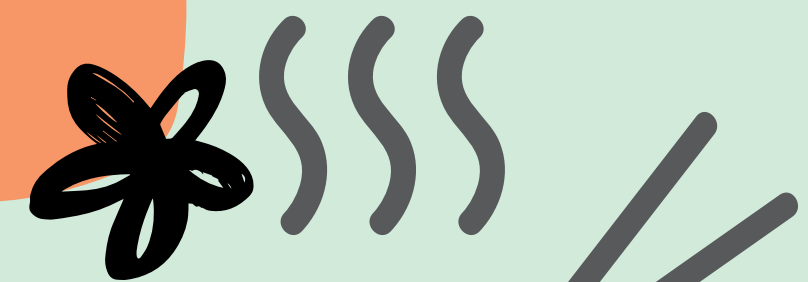
¿Cuál es la manera correcta de cepillarse los dientes?



...



¿Qué es la receta?



...



La receta es un **TEXTO INSTRUCTIVO**.

Entrega los ingredientes y las indicaciones para preparar una comida.

Estructura:

- Título.
- Ingredientes.
- Preparación.

MUFFIN

INGREDIENTS

- 2 MEDIUM EGGS
- 125ML VEGETABLE OIL
- 250ML SEMI-SKIMMED MILK
- 200G GOLDEN CASTER SUGAR
- 400G SELF-RAISING FLOUR
- 1 TSP SALT
- 100G CHOCOLATE CHIPS OR DRIED FRUIT

1. IN A LARGE BOWL BEAT THE EGGS. ADD THE OIL AND MILK AND BEAT UNTIL JUST COMBINED.

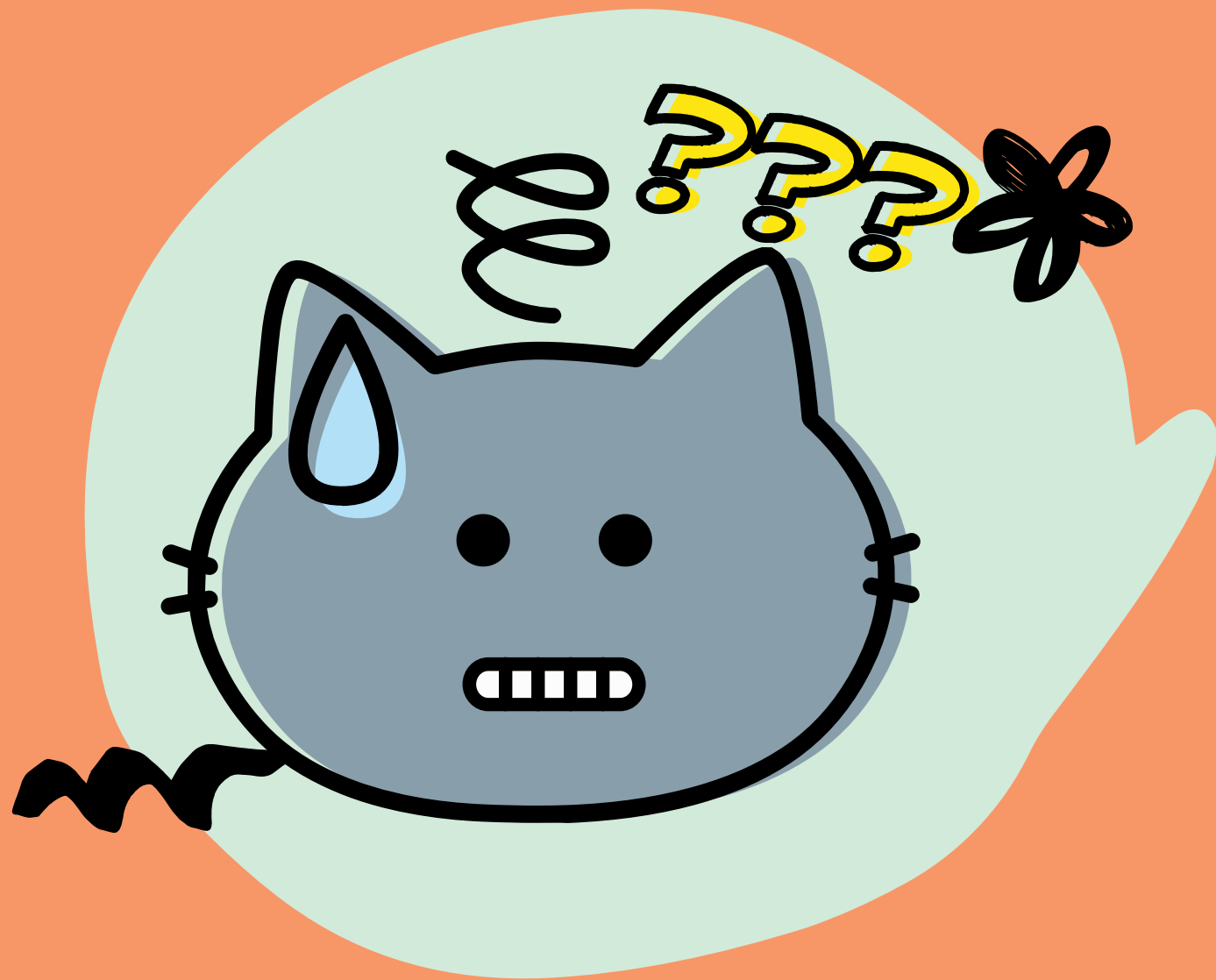
2. THEN ADD THE SUGAR AND WHISK UNTIL YOU HAVE A SMOOTH BATTER. SIFT IN THE FLOUR AND SALT, THEN MIX UNTIL JUST SMOOTH. STIR IN THE CHOCOLATE CHIPS OR DRIED FRUIT IF USING.

150-200C
20-25 MIN

3. FILL MUFFIN CASES TWO-THIRDS FULL AND BAKE FOR 20-25 MINS, UNTIL RISEN, FIRM TO THE TOUCH AND A SKEWER INSERTED IN THE MIDDLE COMES OUT CLEAN.

designed by freepik.com

...



¿CÓMO SE ESCRIBE UNA RECETA?

- Primero, es importante definir que plato deseamos preparar.
- Luego debes anotar los ingredientes que vas a utilizar.
- Para terminar debes entregar las instrucciones, es decir, el paso a paso de como prepararlo.



Ingredientes:

- 250gr de harina.
- 50gr de azúcar.
- 12gr de levadura fresca.
- 25gr de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 huevo.
- Aceite de girasol.

Preparación:

1. En un bol vertemos la leche tibia y la levadura fresca Levital que vamos a ir desmenuzando con las manos. Removemos bien y agregamos el azúcar.
1. Añadimos la mantequilla, que debe estar a temperatura ambiente. A continuación, echamos el huevo e incorporamos progresivamente la harina. Una vez estén todos los ingredientes, comenzamos a amasar con las manos.
1. Amasamos hasta que la masa coja cuerpo, es decir, cuando la masa comience a despegarse del bol. Enharinamos la superficie de trabajo y amasamos con un rodillo hasta dejar una capa de masa de un centímetro de grosor. Con un cortapastas creamos porciones redondas y con uno más pequeño hacemos el agujero en el medio.

4. Espolvoreamos ligeramente con harina una bandeja y colocamos las porciones con espacio entre ellas ya que es el momento de que la masa fermente. Tapamos con un paño de cocina y esperamos hasta que los donuts hayan doblado su tamaño.

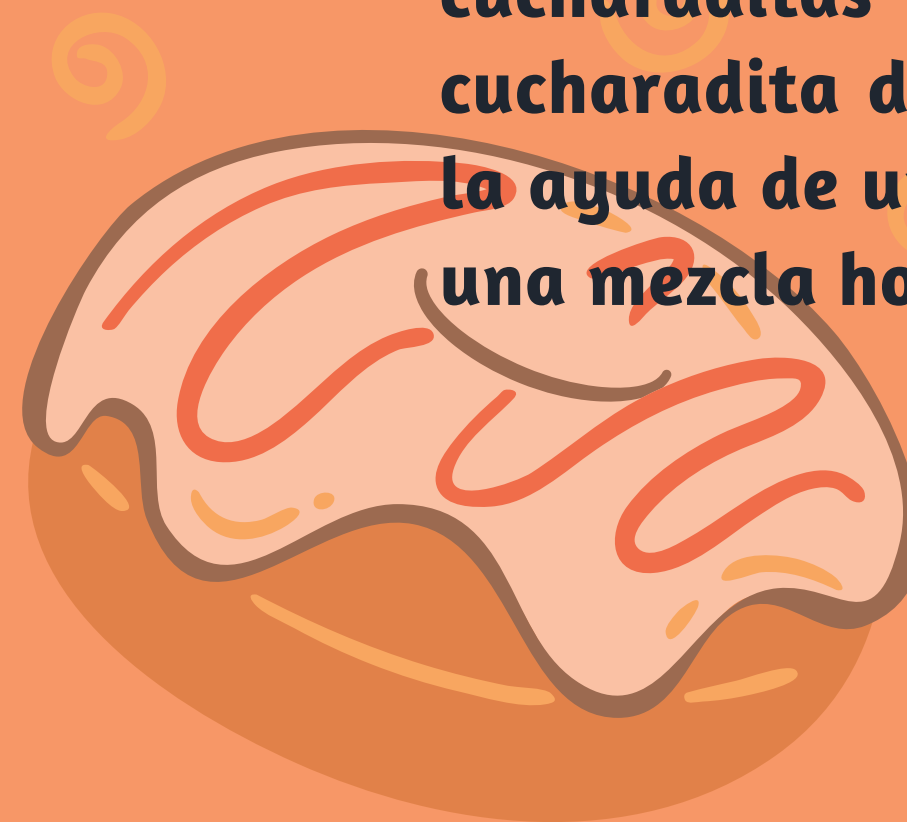
5. Cuando las porciones hayan aumentado de tamaño, es el momento de pasarlas por la sartén. Ahora debemos tener especial cuidado con los niños, ya que los donuts se deben freír en un cazo bien lleno a temperatura media-alta. Debemos freírlos hasta que queden bien dorados.

6.-Cuando los saquemos de la sartén, los dejamos escurrir en una rejilla.

COBERTURA

- **Glaseado de limón.** Será necesario 1-2 cucharadas de limón y 1 taza de azúcar en polvo. Mezclamos y cubrimos nuestros donuts.

- **Glaseado de vainilla.** Necesitaremos media taza de azúcar pulverizada, 4 cucharaditas de leche y una cucharadita de vainilla. Mezclamos con la ayuda de unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea.



ACTIVIDAD

¡Sí!



1

Escribe una receta con
tema principal
"La comida Chilena"

2

Elabora junto a tu
familia el plato que
escogiste en tu receta.

3

Realiza un video o PPT
que muestre el proceso
de tu receta y presentalo
al curso.