

GUÍA 5 LENGUAJE Y COMUNICACIÓN
4° BÁSICO AGOSTO 2021
AUTOEVALUACIÓN

NOMBRE: _____ CURSO: _____ FECHA: _____

A continuación, se presentan las respuestas de la Guía 5 de Lenguaje y Comunicación para que puedas revisar y corregir tu trabajo.

Recuerda que las preguntas de desarrollo no tienen una respuesta única, lo importante es que tu respuesta sea similar, aunque la redacción no sea la misma.



ACTIVIDADES

➤ Leer atentamente la siguiente receta y responder.

Payasos de helado



<p>1. ¿Para cuántas personas es la receta?</p> <p>a) 1 persona. b) 2 personas. c) 3 personas. X 4 personas.</p>	<p>5. ¿De qué sabor son las bolitas de helado?</p> <p>a) Piña. b) Chocolate. X Vainilla. d) Frutilla.</p>
<p>2. Según el texto, ¿para qué sirven los dulces de colores?</p> <p>a) Decorar el plato. X Formar las caras de los payasos. c) Adornar el cono de helado. d) Comérselos mientras se cumple el tiempo en que las bolitas están en el congelador.</p>	<p>6. ¿Cuánto tiempo se deben colocar en el congelador las bolitas de helado?</p> <p>a) 4 minutos. X 15 minutos. c) 20 segundos. d) 1 hora.</p>
<p>3. ¿Para qué sirve la imagen del texto?</p> <p>a) Señalar los ingredientes a utilizar. X Mostrar cómo deberían quedar los payasos. c) Indicar para cuántas personas alcanza. d) Enseñar los pasos a seguir en la elaboración de los payasos.</p>	<p>7. El cono de barquillo se usa como:</p> <p>X el gorro del payaso. b) una cuchara para comer el helado. c) el cuerpo del payaso. d) plato para colocar el helado.</p>
<p>4. ¿Cuál es el principal propósito de la receta?</p> <p>a) Festejar a los payasos. b) Mostrar cómo quedan los payasos de helado. X Enseñar cómo se preparan los payasos de helado. d) Invitar a las personas a comprar helados de payasos.</p>	<p>8. ¿Cuántos ingredientes se necesitan para preparar esta receta?</p> <p>a) 20 ingredientes. b) 15 ingredientes. c) 1 ingrediente. X 3 ingredientes.</p>

9. Al final del texto, dice: “¡Les encantarán a todos!”. Explica por qué el Payaso de Helado les va a encantar a todas las personas.

Ejemplos de respuesta:

- Les encantarán a todas las personas, porque la presentación del helado con forma de payaso se ve muy divertida y fuera de lo común.
- Esta receta les va a encantar a todas las personas, porque además de ser una receta muy fácil de hacer y divertida, el sabor del helado mezclado con los dulces le da un sabor exquisito al postre.

- En la página siguiente encontrarás un ejercicio de escritura denominado “El plato favorito de mi familia”. Realizar lo solicitado con letra clara y ordenada.

Ejemplo de respuesta de la receta:

El plato favorito de mi familia

PASTEL DE PAPAS CON BERENJENAS

(4 porciones)



Ingredientes



Para el pino de berenjenas:

2 cebollas moradas
2 berenjenas
3 cucharadas de aceite de oliva
Ajo en polvo
Orégano
Sal

Para el puré de papas:

6 papas cocidas
4 cucharadas de aceite de oliva
¼ taza de agua caliente
Sal



Preparación

Para el pino de berenjenas:

Picar 2 cebollas moradas en cubitos y saltear en un sartén con 3 cucharadas de aceite de oliva. Cortar 2 berenjenas en cuadraditos e incorporar al sartén. Agregar un chorro de aceite de oliva, aliñar con ajo en polvo, orégano, sal, revolver y cocinar por 8-10 minutos.

Para el puré de papas:

Rallar 6 papas cocidas y mezclar con 4 cucharadas de aceite de oliva, ¼ taza de agua caliente, sal a gusto y revolver.

Para el pastel:

Poner en platos de greda el pino, encima una capa de puré y llevar a horno medio por 20 minutos o hasta que se dore y ¡listo!



Acerca de nuestra receta...

Un secreto para quitar lo amargo de las berenjenas: antes de cortarlas en cuadritos se deben lavar, luego sacar los extremos, cortar en láminas no muy gruesas ni muy delgadas y colocar sal por ambos lados. Dejar reposar unos 20 minutos y lavar para quitarles la sal. Nosotros, hacemos este mismo pino de berenjenas cuando comemos tallarines con salsa o cuando hacemos lasaña y queda exquisito.



Recuerda adjuntar esta guía de autoevaluación en tu carpeta.