

Unidad 10. Os voy a hablar de...

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Conoce la lengua

1. Separa estas formas verbales en lexema y desinencias.

- subes → _____
- escondamos → _____
- enredaste → _____
- arreglaréis → _____
- insistan → _____

2. Completa según el ejemplo.

- *camínaron: verbo caminar, pretérito perfecto simple, indicativo*
- comes: _____
- habré venido: _____
- habléis: _____
- bailad: _____

Unidad 10. Os voy a hablar de...

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Conoce la lengua

3. Conjuga estos verbos en los tiempos que se indican.

ESCRIBIR Presente (Subjuntivo)

DISFRUTAR Condicional simple (Indicativo)

VENCER Pretérito perf. comp. (Indicativo)

Unidad 10. Os voy a hablar de...

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Conoce la lengua

4. Copia el dictado.

5. Escribe los signos de puntuación que faltan.

- El acueducto__ el circo__ el anfiteatro y la calzada son los monumentos romanos que más me gustan__
- __Qué cansado estoy__
- Aurora__ __dónde están mis deportivas__
- Rocío__ mi profesora de Educación Física__ está preparando una excursión a la montaña__

Unidad 10. Os voy a hablar de...

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Expresión escrita

6. Lee esta receta y responde a las preguntas.

Pan casero

Ingredientes

- 750 g de harina
- Un vaso de agua tibia
- 40 g de levadura de panadería
- 1 huevo
- Media cucharada de sal

Elaboración

- En un bol disolvemos la levadura en el agua con ayuda de una cuchara. Después, le añadimos el huevo y la sal y lo mezclamos todo bien con las manos. Posteriormente, agregamos la harina poco a poco a la mezcla anterior.
- Volcamos el contenido del bol sobre la mesa y lo amasamos con fuerza durante diez o quince minutos hasta que la masa quede homogénea.
- Una vez que está lista la masa, la introducimos en un recipiente, la tapamos con un paño y dejamos que fermente durante una o dos horas, hasta que duplique su volumen.
- Sacamos la masa del recipiente, la dividimos en trozos (uno por cada pan) y volvemos a amasar los trozos durante varios minutos para que suelten los gases producidos en la fermentación.
- Les damos a los panes la forma deseada (esférica o alargada) y los dejamos nuevamente en reposo, tapados, durante una hora más.
- Precalentamos el horno a 220 °C.
- Realizamos unos cortes con un cuchillo en la parte superior de los panes, para que no se rompan al crecer durante el horneado, y los cocemos durante 40-45 minutos a la temperatura fijada.
- Una vez cocidos, dejamos enfriar los panes antes de consumirlos.

Unidad 10. Os voy a hablar de...

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Expresión escrita

- ¿Qué proceso se describe en el texto?

- ¿Cuánto tiempo requiere el proceso completo? Marca.

menos de tres horas entre tres y cinco horas más de un día

- ¿Qué instrumentos de cocina se necesitan para elaborar el pan?

- ¿Te parece un proceso sencillo o complicado? ¿Por qué?

Unidad 10. Os voy a hablar de...

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Expresión escrita

7. Explica el proceso de elaboración de un plato que conozcas.

Nombre: _____

Ingredientes

Instrumentos de cocina

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Proceso de elaboración

Unidad 10. Os voy a hablar de...

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Técnicas de estudio

8. Lee este texto, rodea las palabras clave y subraya las ideas principales. Después, resúmelo.

Parque Nacional de Cabañeros

Célebre por haber estado a punto de convertirse en campo de tiro, este parque, refugio de grandes rapaces, cigüeñas negras y otras muchas especies en peligro de extinción, es hoy uno de los rincones protegidos más valiosos de los Montes de Toledo, comarca situada en la submeseta meridional, en pleno centro de España, en las provincias de Ciudad Real y Toledo.

La historia reciente de este Parque Nacional arranca en junio de 1987, fecha en la que el Ministerio de Defensa compró la finca, situada en pleno corazón de los Montes de Toledo y con una extensión de unas 16 000 hectáreas. En un primer momento, se pretendió instalar en la zona un campo de tiro. Esta demanda concitó protestas de vecinos y de organizaciones ecologistas de toda España. Ellos, junto con un importante movimiento ciudadano, consiguieron la paralización del proyecto.

Poco después, el 11 de julio de 1988, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha declaró a la finca de Cabañeros Parque Natural. El 28 de abril de 1995, las Cortes aprueban un proyecto del gobierno por el cual la finca de Cabañeros y parte de su entorno, con una extensión superior a las 40 000 hectáreas, es declarada Parque Nacional.

<http://www.magrama.gob.es>

Unidad 10. Os voy a hablar de...

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Técnicas de estudio
