

**Jueves
24
de marzo**

Educación Preescolar Lenguaje y Comunicación

Recetas ricas y divertidas

Aprendizaje esperado: *interpreta instructivos, cartas, recados y señalamientos*

Énfasis: *usa instructivos.*

¿Qué vamos a aprender?

Interpretarás instructivos, cartas, recados y señalamientos.

Pide a tu mamá, papá o algún adulto que te acompañe en casa que te apoyen a desarrollar las actividades y a escribir las ideas que te surjan durante esta sesión.

¿Qué hacemos?

En algunos programas de televisión o de radio proporcionan ideas para hacer una comida o un desayuno, a esto se le llama receta de cocina.

La receta te dice qué ingredientes se necesitan, si se cocina en estufa o en horno, si se necesitan cuchillos o herramientas, y también los pasos ordenados se deben seguir para preparar un alimento, por ejemplo, si en casa quieren preparar huevos a la mexicana, ¿Qué se necesita?

¿Recuerdas que en una sesión anteriores preparaste una deliciosa torta de frijoles con queso y jitomate? Ahí también se siguió una receta.

Necesitas un cuaderno y un lápiz o un crayón para registrar la receta.

Ya que tienes tus materiales entonces registra la receta. Pídele a quien te acompañe que te lea la receta y tú vas registrando con las letras que conozcas o con dibujos. Recuerda hacerlo lo mejor que puedas.

Lo primero que se debe registrar es el nombre del platillo, después registra los ingredientes y los utensilios, con esto tienes todo lo que se necesita. Y lo que sigue es seguir las instrucciones de preparación.

Huevos a la mexicana.

Ingredientes:

- 3 huevos.
- 3 cucharadas de aceite comestible.
- $\frac{1}{2}$ jitomate picado en cuadritos.
- $\frac{1}{2}$ cebolla picada en cuadritos.
- $\frac{1}{2}$ chile cuaresmeño picado en cuadritos (si comes picante).
- 1 pizca de sal.

Utensilios:

- 1 sartén.
- 1 cuchara o espátula.
- 1 plato.

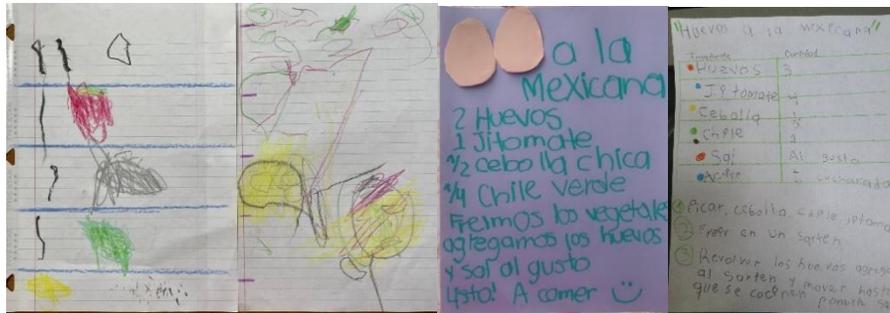
Preparación:

1. Colocar el sartén en la estufa con fuego bajo.
2. Verter en el sartén las 3 cucharadas de aceite.
3. Colocar con precaución el jitomate, la cebolla y el chile picado en cuadritos, y mover con la espátula o cuchara constantemente.
4. Agregar los 3 huevos y revolver todos los ingredientes.
5. Esparcir una pizca de sal y continuar moviendo hasta que queden los huevos cocidos, junto con las verduras.
6. Retirar de la estufa.
7. Servir en un plato.

¡Disfruta del platillo!

Está lista la receta, guárdala para cuando tengas ganas de desayunar unos huevos a la mexicana y pídele a un adulto que te la prepare.

A continuación, observa, las recetas que realizaron tus compañeros Anna Victoria, Raúl y Miranda.



Como puedes observar existen muchas formas de registrar, Miranda y Raúl, por ejemplo, escribieron, hay quienes dibujaron y otros quienes escribieron y dibujaron la receta.

¿Qué otra cosa se puede preparar con una receta? También se puede preparar una receta de masilla

Receta de masilla.

Ingredientes:

- 1 taza de harina de trigo.
- $\frac{1}{2}$ taza de sal.
- $\frac{1}{2}$ taza de agua.

Utensilios:

- Un recipiente para mezclar los ingredientes.

Elaboración:

Mezclar primero la sal con la harina. Agregar un poco de agua y amasar. Agregar otro poco de agua y volver a amasar. Seguir así hasta que la masa no se pegue en los dedos y sea manejable.

Y si no cuentas con los ingredientes, no te preocupes; puedes hacer tu registro de la receta y prepararla cuando te sea posible. La puedes anotar en una hoja de papel o en un cuaderno.

Al armar rompecabezas en 3D, o algún juguete, ¿Estas siguiendo una receta? No, ese un instructivo. La receta es un tipo de instructivo. En este caso, sirvió para preparar alimentos y masilla.

En esta sesión aprendiste sobre las recetas y escribiste una a partir de lo que te dicto tu familiar y preparaste una masilla, siguiendo los pasos de la receta. Recuerden que esta masilla es para jugar.

El reto de hoy:

Puedes elaborar la receta de lo que desayunaste, de lo que comas hoy o de tu comida favorita.

Si te es posible consulta otros libros y comenta el tema de hoy con tu familia.

¡Buen trabajo!

Gracias por tu esfuerzo.

Para saber más:

Lecturas

<https://www.conaliteg.sep.gob.mx/>