

Alboroto en la cocina

Autora: Elizabeth Ángela Bahamondes Morales
Valdivia, Región de Los Ríos

Ilustración: Loreto Salinas

Cierto día en mi cocina, se desarrolló el congreso anual de los alimentos.

Se reunían para discutir cuál de los alimentos era el más saludable para hacer crecer sanos a los niños.

Primero el chocolate dijo: "¡Yo soy el mejor!, ya que con mi sabor hago feliz a los niños".

"¡Noooo!", dijeron en coro las papas. "Nosotras fritas, somos las preferidas de los niños".

"¡Cállense!", dijo el tomate. "Yo soy el mejor, porque pertenezco a las finísimas verduras".

Le contestan las frutas a gritos: "¡Nosotras somos más importantes, porque entregamos vitaminas a los niños!"

Era tanto el alboroto que había, que llegaron los porotos a poner orden.

De pronto la sabia leche dice: "No sigan peleando, ya que todos somos importantes para hacer crecer a los niños sanos".



LA RECETA

BROCHETAS DE FRUTAS

INGREDIENTES:

- 1  MANZANA
- 1  PLÁTANO
- 1  NARANJA
- 2  FRUTILLAS
-  BROCHETAS DE MADERA

PREPARACIÓN:

- LAVAR MUY BIEN TUS MANOS
- LAVAR LAS FRUTAS, PELARLAS Y CORTARLAS EN TROZOS PEQUEÑOS
- ENSARTAR CADA TROZO EN UNA BROCHETA DE MADERA
- ESTAS LISTO PARA DISFRUTAR DE UNAS RICAS Y SALUDABLES BROCHETA DE FRUTAS.

¿Habías visto este tipo de texto antes?

¿Para qué crees que sirve?

NOMBRE DE LA RECETA

LISTA DE MATERIALES Y CANTIDADES

EXPLICA PASO A PASO LA FORMA DE PREPARACIÓN DE LA COMIDA



- Una vez escuchado de que se trata el texto (RECETA) dibuja en tu cuaderno los ingredientes de la receta.

