

LENGUA  
3° grado - Nivel Primario**MERMELADA DE DURAZNOS****Ingredientes**

- 1kg de duraznos.
- 750 gramos de azúcar  
(que equivalen a tres tazas de té).
- 1/2 taza de agua.
- 3 gotas de vainilla.

**Preparación**

1. Se pelan los duraznos y se les quita el carozo.
2. Con la pulpa, se hace un puré.
3. El puré se coloca en una cacerola, junto con el azúcar y el agua. Allí descansará un rato hasta que el azúcar se disuelva bien.
4. Luego se agrega la vainilla.
5. Se cocina a fuego lento, revolviendo muy seguido con cuchara de madera, para evitar que la mezcla se pegue en el fondo y se quemé.
6. La mermelada estará a punto cuando se haya formado un líquido espeso, que se vuelve más consistente al enfriarse. Para comprobarlo, se saca un poco con una cuchara limpia y se deja enfriar en un plato.
7. El paso final es retirar del fuego, envasar y enfriar.

Antes de terminar, un consejo: todo, pero todo lo que usamos, incluidas las manos, debe estar perfectamente limpio. De lo contrario, la mermelada puede fracasar o descomponerse enseguida.



LENGUA  
3° grado - Nivel Primario**12** Lo que leíste es

- A) un cuento para chicos. \_\_\_\_\_
- B) la propaganda de un dulce. \_\_\_\_\_
- C) una noticia del diario. \_\_\_\_\_
- D) una receta de cocina. \_\_\_\_\_

**13** El texto fue escrito para que

- A) te emociones. \_\_\_\_\_
- B) cumplas los pasos. \_\_\_\_\_
- C) expreses tus sentimientos. \_\_\_\_\_
- D) te asustes. \_\_\_\_\_

LENGUA  
3° grado - Nivel Primario

**14** ¿Qué prepararás con estas instrucciones?

- A) Puré de duraznos. \_\_\_\_\_
- B) Mermelada de duraznos. \_\_\_\_\_
- C) Ensalada de duraznos. \_\_\_\_\_
- D) Gelatina de duraznos. \_\_\_\_\_

**15** ¿En qué parte del texto se nombran los ingredientes?

- A) Al final. \_\_\_\_\_
- B) En el medio. \_\_\_\_\_
- C) Antes de terminar. \_\_\_\_\_
- D) Al principio. \_\_\_\_\_

LENGUA  
3° grado - Nivel Primario**16** ¿Qué se hace primero?

- A) Agregar la vainilla. \_\_\_\_\_
- B) Preparar un puré con la pulpa. \_\_\_\_\_
- C) Pelar los duraznos y sacarles el carozo. \_\_\_\_\_
- D) Cocinar a fuego lento. \_\_\_\_\_

**17** ¿Qué cantidad de azúcar se necesita?

- A) Una taza. \_\_\_\_\_
- B) Dos tazas. \_\_\_\_\_
- C) Tres tazas. \_\_\_\_\_
- D) Cuatro tazas. \_\_\_\_\_

LENGUA  
3° grado - Nivel Primario

**18** Lo contrario de **limpio** es

- A) ordenado. \_\_\_\_\_
- B) prolijo. \_\_\_\_\_
- C) roto. \_\_\_\_\_
- D) sucio. \_\_\_\_\_

LENGUA  
3° grado - Nivel Primario

19

Se cocina a fuego lento.En esta oración, lento es lo mismo que decir

- A) alto. \_\_\_\_\_
- B) apurado. \_\_\_\_\_
- C) bajo. \_\_\_\_\_
- D) fuerte. \_\_\_\_\_

20

El puré se coloca en una cacerola junto con el azúcar y el agua.En esta oración, junto es lo mismo que decir

- A) en el mismo momento. \_\_\_\_\_
- B) en distintos momentos. \_\_\_\_\_
- C) después de. \_\_\_\_\_
- D) antes de. \_\_\_\_\_

LENGUA  
3° grado - Nivel Primario

**21** ¿Para qué se colocan números en la parte de la preparación?

- A) Para saber cuáles son los ingredientes. \_\_\_\_\_
- B) Para saber en qué orden deben hacerse las cosas. \_\_\_\_\_
- C) Para saber la cantidad de cada ingrediente. \_\_\_\_\_
- D) Para saber cuándo envasar la mermelada. \_\_\_\_\_