

## 5. Ejemplo de unidad de evaluación para Educación Primaria (final del segundo ciclo)

### MANZANAS HECHICERAS

#### Ingredientes para cuatro personas:

- 4 manzanas ácidas
- Leche condensada al gusto
- Mantequilla
- Azúcar
- Sirope de naranja
- Canela en polvo
- Raspadura de limón
- 1 limón
- Hojas de menta
- Guindas y uvas en almíbar

#### Preparación:

Pelar las manzanas y descorazonarlas, metiéndolas en agua con el jugo del limón durante una hora.

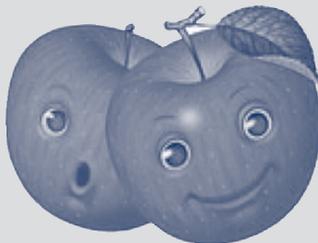
Embadurnar un cuenco con mantequilla y espolvorear azúcar por encima.

Colocar las manzanas enteras en el cuenco y en el hueco de las mismas echar leche condensada.

Regar las manzanas con un chorrito de sirope de naranja, y espolvorear por encima con la raspadura del limón y la canela en polvo.

Introducir el cuenco con las manzanas en el microondas a máxima potencia durante diez minutos.

Servir las manzanas tibias, adornándolas con hojitas de menta y guindas y uvas en almíbar.



**1. ¿Cuál es el ingrediente principal? ¿Por qué?**



**2. ¿Qué utensilio de los siguientes NO se necesita para preparar la receta?**

- A Sartén.
- B Cuenco.
- C Exprimidor.
- D Microondas.

**3. ¿Cuál es el orden adecuado para preparar la receta?**

- a Servir las manzanas tibias.
  - b Pelar las manzanas y descorazonarlas.
  - c Colocar las manzanas enteras en el cuenco.
  - d Introducir el cuenco con las manzanas en el microondas.
- 
- A a - b - c - d
  - B b - c - d - a
  - C b - d - c - a
  - D a - d - c - b

**4. ¿Qué significa descorazonar la manzana?**

- A Quitarle la piel.
- B Lavar las manzanas.
- C Entristecer a la manzana.
- D Quitarle las semillas del centro.

**5. De todos los ingredientes, ¿cuáles sirven solo para adornar?**

- A Hojas de menta y guindas.
- B Leche condensada y azúcar.
- C Mantequilla y sirope de naranja.
- D Canela en polvo y raspadura de limón.

**6. ¿Con qué adjetivo calificarías este plato?**

- A Ácido.
- B Dulce.
- C Salado.
- D Amargo.

**7. Considerando los tiempos que se indican en la preparación, ¿cuánto tardarás aproximadamente en preparar esta receta?**

- A Una hora.
- B Media hora.
- C Una hora y media.
- D Tres cuartos de hora.

**8. El texto tiene dos partes, ¿qué nos dice en cada una de ellas?**

1ª parte:



.....

2ª parte:



.....



**9. ¿Qué quiere decir que se utiliza leche condensada al gusto?**

- A El que cocina decide según su criterio.
- B Depende del resto de los ingredientes.
- C La cantidad viene indicada en la elaboración.
- D Hay que darse gusto con la leche condensada.

**10. ¿Qué significa espolvorear en el texto?**

- A Hacer desaparecer alguna cosa.
- B Esparcir por encima algo en polvo.
- C Quitar las partículas que se pegan.
- D Extender la masa en algún recipiente.

**11. ¿Por qué crees que han puesto el título Manzanas hechiceras?**

- A Las manzanas así preparadas encantan, cautivan a todos.
- B Es una receta que usaban los hechiceros en algunas tribus.
- C Se pueden usar las manzanas cocinadas para hacer hechizos.
- D La receta propuesta pertenece a un libro de recetas de medicamentos.

**12. ¿Qué ingredientes aportarán sabor dulce al plato?**

- A Leche condesada, azúcar y limón.
- B Leche condesada, menta y azúcar.
- C Manzanas verdes ácidas, limón y mantequilla.
- D Guindas y uvas en almíbar, leche condesada y azúcar.

**13. Escribe la preparación de esta receta.**

*Ingredientes del batido de chocolate:*

- Un litro de leche
- Un vaso de nata
- 4 cucharadas de cacao molido
- 300 gramos de helado de chocolate
- Una hoja de menta
- Canela



.....

.....

.....

.....

- 1
- 2
- 3
- 4