



PROYECTO 2

CHILE ORIGINARIO

Semana 26 a 30 de julio



Presione para ver
el vídeo de la clase



CLASE 1

Meta de la clase: Conocer y practicar estrategias que nos ayuden a tener una lectura más fluida y así desarrollar el gusto por esta.



¿Qué haremos hoy?

Dictado

Fluidez entretenida

Hora del cuento

Tarea



Dictado

Fecha: ___ de julio, 2021

Dictado N° 12

1.

2.

3.

4.

5.



Fecha: ___ de julio, 2021

Dictado N° 12

1. Adición
2. Sustracción
3. Límites
4. Sur
5. Austral



Corregimos



Fluidez entretenida

Lee en voz alta las siguientes recetas y descubre lo que se va a cocinar.



INGREDIENTES

- 10 choclos (pasteleros)
- 3 cebollas medianas
- 1 cucharada de ají de color
- 1 rama de albahaca
- 1 taza de leche
- Aceite y sal a gusto

PREPARACIÓN:

Pela y limpia bien los choclos.
Pon las hojas en agua tibia y reserva.

Desgrana los choclos con la ayuda de un cuchillo y luego muélelos en un molinillo o con una procesadora.

En un sartén pon aceite y fríe la cebolla cortada en cubitos pequeños con el ají de color.

Incorpora la mezcla con el choclo molido, sal y la albahaca picada fina.

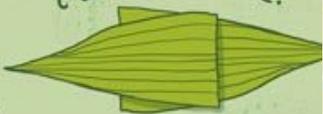
Revuelve muy bien formando una pasta. (Si la pasta está muy seca agrega leche hasta lograr la consistencia ideal).

Para armar las humitas toma 2 hojas grandes y tiernas. Pon 3 cucharadas de la pasta, ciérralas como se ve en la gráfica y amárralas con tiritas hechas de hojas más pequeñas.

Ponlas en agua hirviendo con sal y cuece por 30 minutos aproximadamente.

Al momento de abrirlas puedes espolvorear con un poco de azúcar.

¿Cómo armar?



Humitas

INGREDIENTES

- 10 choclos (pasteleros)
- 3 cebollas medianas
- 1 cucharada de ají de color
- 1 rama de albahaca
- 1 taza de leche
- Aceite y sal a gusto

{ 18-20 }
HUMITAS



• 1 diente
de ajo 

• 1 litro
de caldo 

• 1 taza
de lentejas 

• 1 cebolla 

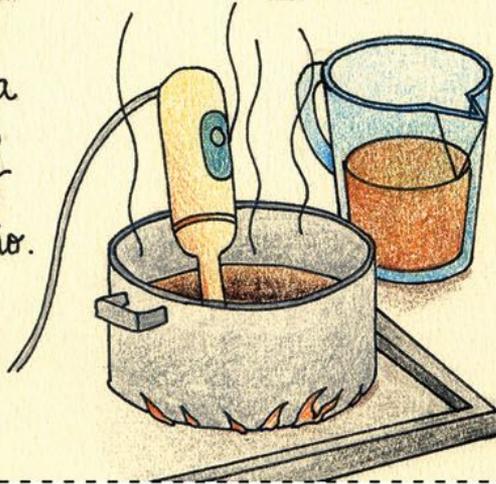
• 1 puerro 

• 1 cebolla
de verdeo 

① Remojar las lentejas
la noche anterior



② En una olla
saltar el ajo,
las cebollas y
el puerro, todo
cortado pequeño.
Agregar las
lentejas y el
caldo hasta
cubrir.



③ Cocinar las lentejas
e ir agregando caldo.
Cuando las lentejas
estén blandas, procesar
con el mixer,
servir y decorar
con perejil.



delius 18.8.2011

Sopa de lentejas

... él tiene 73 años,
trabaja a la par mía
y no sabes como cocina.



• 1 diente
de ajo 

• 1 litro
de caldo 

• 1 taza
de lentejas 

• 1
cebolla 

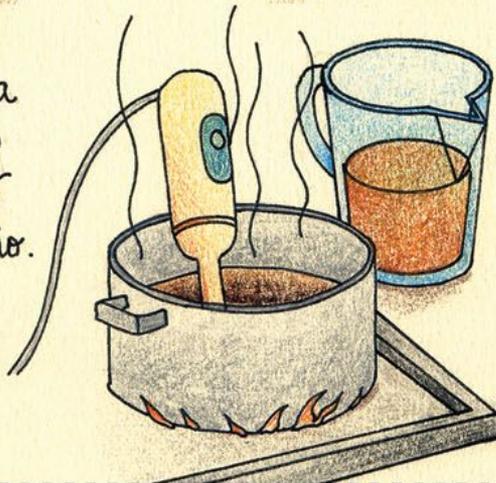
• 1 puerro 

• 1 cebolla
de verde 

① Remojar las lentejas
la noche anterior



② En una olla
saltar el ajo,
las cebollas y
el puerro, todo
cortado pequeño.
Agregar las
lentejas y el
caldo hasta
cubrir.



③ Cocinar las lentejas
e ir agregando caldo.
Cuando las lentejas
estén blandas, procesar
con el mixer,
servir y decorar
con perejil.



delius 18.8.2011

PREPARACIÓN

- Bate las yemas con 3 cucharadas de azúcar hasta que se forme una mezcla pastosa. Bate las claras a punto de nieve y agrega 3 cucharadas más de azúcar sin dejar de revolver. Luego junta suavemente ambas preparaciones. Agrega la harina y los polvos de hornear y revuelve todo muy bien.

INGREDIENTES

- 6 huevos
- ½ Kg de azúcar flor
- 8 cucharadas de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 500 g de manjar

- Utiliza una cuchara para ir poniendo porciones uniformes sobre una lata de horno con papel mantequilla. Lleva a horno precalentado a 180 °C durante siete minutos aproximadamente, evitando que se dore demasiado.

- Una vez cocidas, une dos masitas con abundante manjar en el centro y espolvorea con mucha azúcar flor.



Empolvados ^{ 20 UNIDADES }

PREPARACIÓN

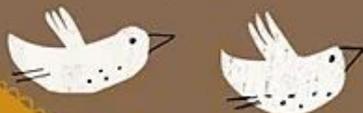
Bate las yemas con 3 cucharadas de azúcar hasta que se forme una mezcla pastosa. Bate las claras a punto de nieve y agrega 3 cucharadas más de azúcar sin dejar de revolver. Luego junta suavemente ambas preparaciones. Agrega la harina y los polvos de hornear y revuelve todo muy bien.

INGREDIENTES

- 6 huevos
- ½ Kg de azúcar flor
- 8 cucharadas de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 500 g de manjar

Utiliza una cuchara para ir poniendo porciones uniformes sobre una lata de horno con papel mantequilla. Lleva a horno precalentado a 180 °C durante siete minutos aproximadamente, evitando que se dore demasiado.

Una vez cocidas, une dos masitas con abundante manjar en el centro y espolvorea con mucha azúcar flor.





INGREDIENTES: 2 tazas de porotos burros · 1 corte de zapallo camote · 1 cebolla · 1 perejil · 4 longanizas · Aceite de oliva · Sal, ají de color, orégano, comino molido y ajo · 1/4 paquete de tallarines.



PREPARACIÓN: Remoja los porotos durante una noche. Luego enjuégalos y ponlos en una olla junto al zapallo trozado en cubitos • Agrega agua hasta que los porotos y el zapallo queden cubiertos por cinco centímetros. Cuece por aproximadamente 30 minutos • Mientras, haz un sofrito con la cebolla cortada finamente, la longaniza cortada en trozitos y los otros aliños • Cuando los porotos estén blandos, pero no totalmente cocidos, agrega el sofrito y, después de unos cinco minutos, añade los tallarines • Sigue cocinando hasta que los tallarines estén a punto • Sirve bien caliente.

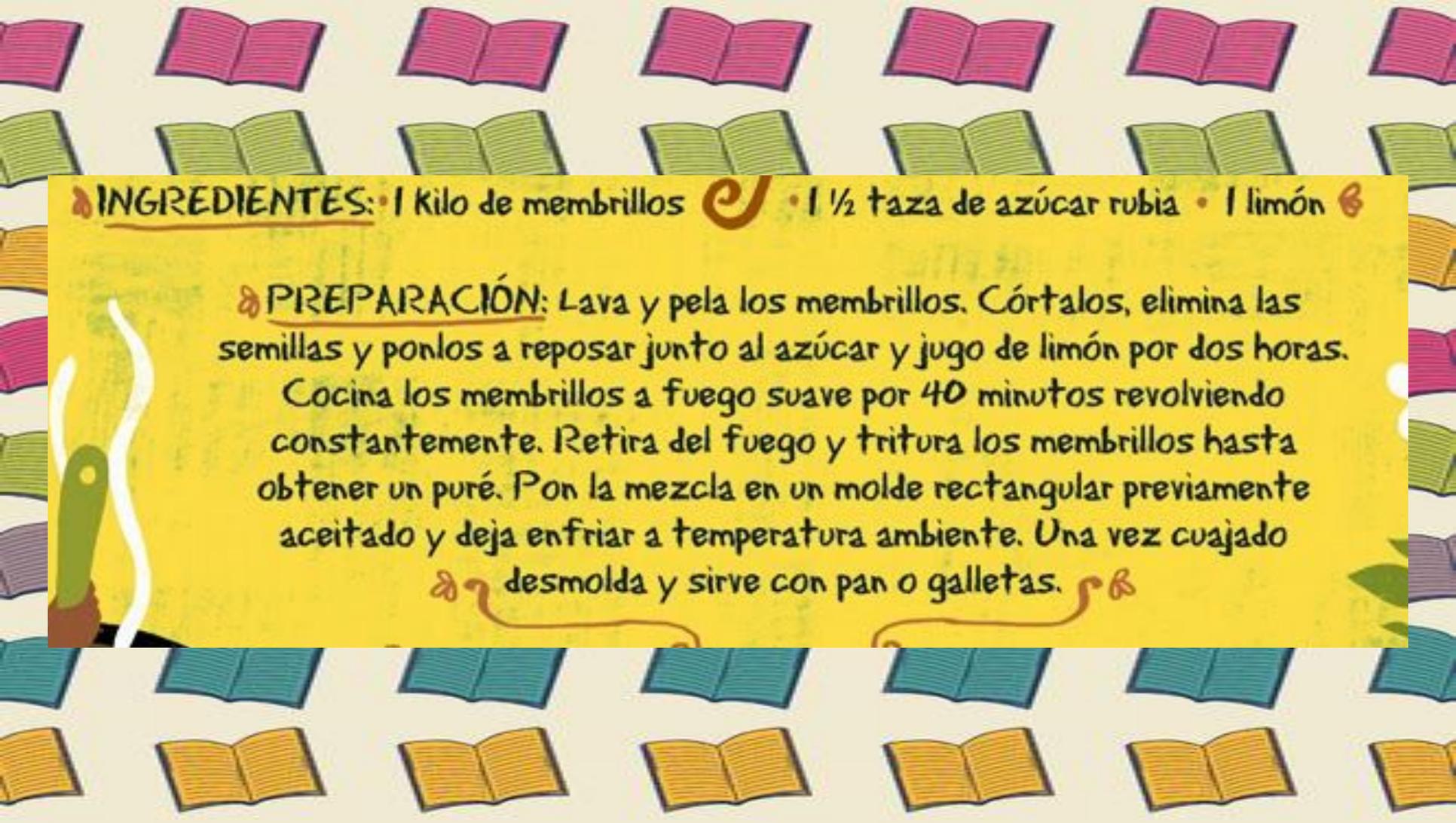
Porotos con riendas

{ 4 }
PERSONAS

INGREDIENTES: 2 tazas de porotos burros · 1 corte de zapallo camote · 1 cebolla · 1 perejil · 4 longanizas · Aceite de oliva · Sal, ají de color, orégano, comino molido y ajo · 1/4 paquete de tallarines.

PREPARACIÓN: Remoja los porotos durante una noche. Luego enjuégalos y ponlos en una olla junto al zapallo trozado en cubitos. Agrega agua hasta que los porotos y el zapallo queden cubiertos por cinco centímetros. Cuece por aproximadamente 30 minutos. Mientras, haz un sofrito con la cebolla cortada finamente, la longaniza cortada en trozos y los otros aliños. Cuando los porotos estén blandos, pero no totalmente cocidos, agrega el sofrito y, después de unos cinco minutos, añade los tallarines. Sigue cocinando hasta que los tallarines estén a punto. Sirve bien caliente.





INGREDIENTES: • 1 kilo de membrillos • 1 ½ taza de azúcar rubia • 1 limón



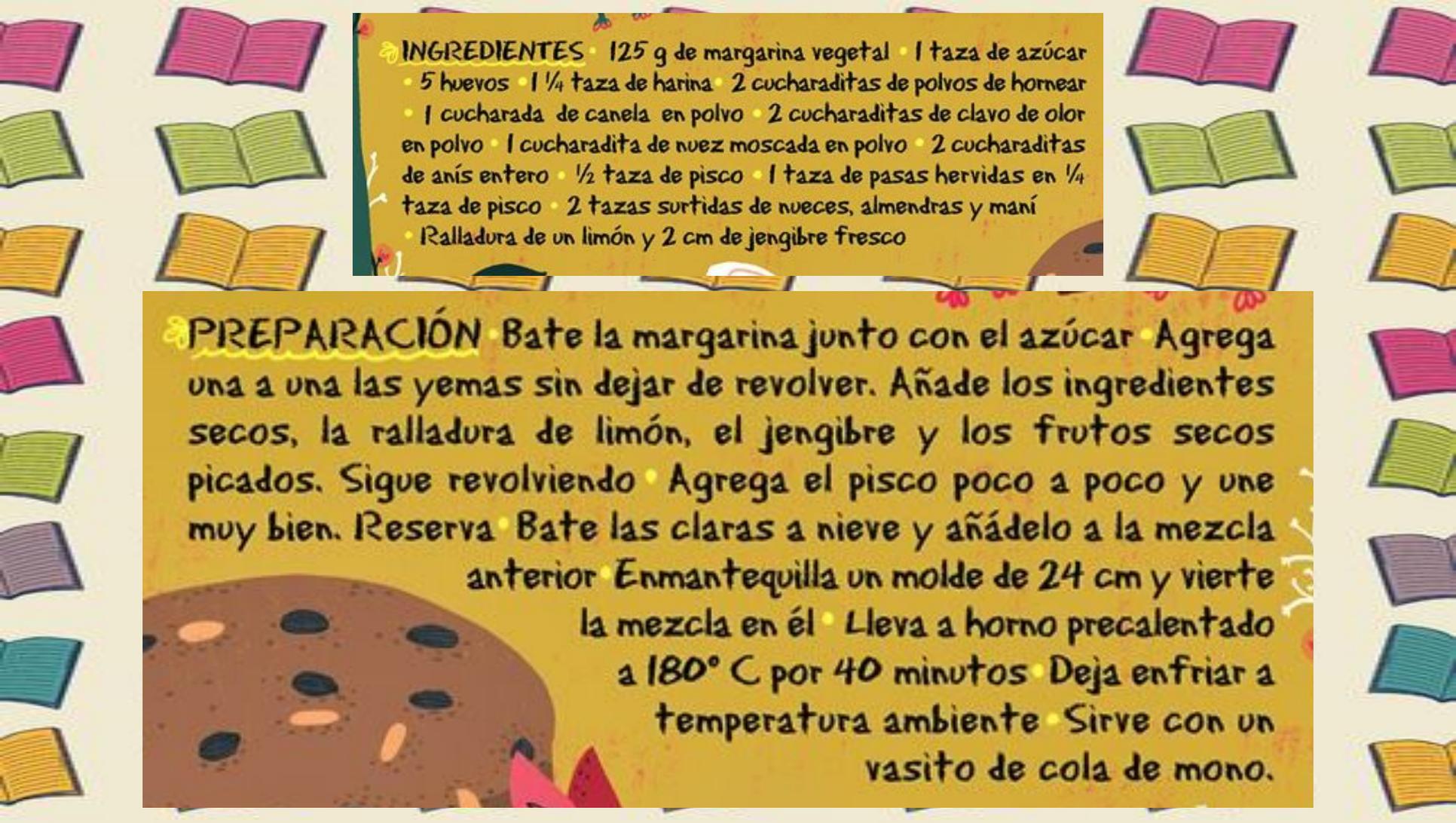
PREPARACIÓN: Lava y pela los membrillos. Córtalos, elimina las semillas y ponlos a reposar junto al azúcar y jugo de limón por dos horas. Cocina los membrillos a fuego suave por 40 minutos revolviendo constantemente. Retira del fuego y tritura los membrillos hasta obtener un puré. Pon la mezcla en un molde rectangular previamente aceitado y deja enfriar a temperatura ambiente. Una vez cuajado desmolda y sirve con pan o galletas.

Dulce de Membrillo

INGREDIENTES: 1 kilo de membrillos • 1 ½ taza de azúcar rubia • 1 limón

PREPARACIÓN: Lava y pela los membrillos. Córtalos, elimina las semillas y ponlos a reposar junto al azúcar y jugo de limón por dos horas. Cocina los membrillos a fuego suave por 40 minutos revolviendo constantemente. Retira del fuego y tritura los membrillos hasta obtener un puré. Pon la mezcla en un molde rectangular previamente aceitado y deja enfriar a temperatura ambiente. Una vez cuajado desmolda y sirve con pan o galletas.





INGREDIENTES • 125 g de margarina vegetal • 1 taza de azúcar
• 5 huevos • 1 ¼ taza de harina • 2 cucharaditas de polvos de hornear
• 1 cucharada de canela en polvo • 2 cucharaditas de clavo de olor en polvo • 1 cucharadita de nuez moscada en polvo • 2 cucharaditas de anís entero • ½ taza de pisco • 1 taza de pasas hervidas en ¼ taza de pisco • 2 tazas surtidas de nueces, almendras y maní
• Ralladura de un limón y 2 cm de jengibre fresco

PREPARACIÓN • Bate la margarina junto con el azúcar • Agrega una a una las yemas sin dejar de revolver. Añade los ingredientes secos, la ralladura de limón, el jengibre y los frutos secos picados. Sigue revolviendo • Agrega el pisco poco a poco y une muy bien. Reserva • Bate las claras a nieve y añádelo a la mezcla anterior • Enmantequilla un molde de 24 cm y vierte la mezcla en él • Lleva a horno precalentado a 180° C por 40 minutos • Deja enfriar a temperatura ambiente • Sirve con un vasito de cola de mono.



Pam de Pascua

{ 12 PORCIONES }

INGREDIENTES • 125 g de margarina vegetal • 1 taza de azúcar
• 5 huevos • 1 ¼ taza de harina • 2 cucharaditas de polvos de hornear
• 1 cucharada de canela en polvo • 2 cucharaditas de clavo de olor en polvo • 1 cucharadita de nuez moscada en polvo • 2 cucharaditas de anís entero • ½ taza de pisco • 1 taza de pasas hervidas en ¼ taza de pisco • 2 tazas surtidas de nueces, almendras y maní
• Ralladura de un limón y 2 cm de jengibre fresco

PREPARACIÓN Bate la margarina junto con el azúcar. Agrega una a una las yemas sin dejar de revolver. Añade los ingredientes secos, la ralladura de limón, el jengibre y los frutos secos picados. Sigue revolviendo. Agrega el pisco poco a poco y une muy bien. Reserva. Bate las claras a nieve y añádelo a la mezcla anterior. Enmantquilla un molde de 24 cm y vierte la mezcla en él. Lleva a horno precalentado a 180° C por 40 minutos. Deja enfriar a temperatura ambiente. Sirve con un vasito de cola de mono.



INGREDIENTES

- 4 tazas de maní tostado natural sin sal (sin cáscara ni piel ni aceite)
- 2 pizcas de sal de mar

PREPARACIÓN

- Pon todo los ingredientes en una procesadora de buena potencia. Muele la mezcla por intervalos.
- Cada cierto tiempo detén la procesadora, quita la mezcla que se pega en los cuchillos y paredes, y vuelve a mezclar. Al principio se formará una harina, luego una masa muy densa. Mezcla con mucha paciencia hasta lograr una consistencia cremosa.
- Conserva en el refrigerador en envase de vidrio.
- (También se puede hacer con almendras o nueces)

Mantecquilla de Mamí

INGREDIENTES

- 4 tazas de maní tostado natural sin sal (sin cáscara ni piel ni aceite)
- 2 pizcas de sal de mar



PREPARACIÓN

- Pon todo los ingredientes en una procesadora de buena potencia. Muele la mezcla por intervalos.
- Cada cierto tiempo detén la procesadora, quita la mezcla que se pega en los cuchillos y paredes, y vuelve a mezclar. Al principio se formará una harina, luego una masa muy densa. Mezcla con mucha paciencia hasta lograr una consistencia cremosa.
- Conserva en el refrigerador en envase de vidrio.
- (También se puede hacer con almendras o nueces)



- 2 huevos
- 1 taza y $\frac{1}{2}$ de leche
- 1 cda de chocolate en polvo
- 1 taza de harina
- dulce de leche (a gusto)
- azúcar impalpable (cant. necesaria)

- 1 En un bol batir los huevos junto con la leche, el chocolate en polvo. Agregar la harina de a poco, hasta que se forme una pasta. Dejar descansar en la heladera por una hora.
- 2 En una sartén muy caliente, derretir una cucharada de manteca, verter la masa y cocinar de ambos lados.
- 3 Rellenar el panqueque con dulce de leche y espolvorear con azúcar impalpable



Panqueques de chocolate

Tiene que haber algo de primavera en este invierno

- 2 huevos
- 1 taza y $\frac{1}{2}$ de leche
- 1 cda de chocolate en polvo
- 1 taza de harina
- dulce de leche (a gusto)
- azúcar impalpable (cant. necesaria)

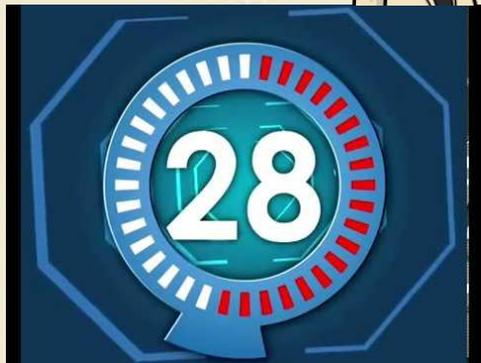
- 1 En un bol batir los huevos junto con la leche, el chocolate en polvo. Agregar la harina de a poco, hasta que se forme una pasta. Dejar descansar en la heladera por una hora.
- 2 En una sartén muy caliente, derretir una cucharada de manteca, verter la masa y cocinar de ambos lados.
- 3 Rellenar el panqueque con dulce de leche y espolvorear con azúcar impalpable



Ahora mide tu fluidez

Nº de palabras
leídas en un minuto:

Categoría de la Lectura



Texto N° 59

Diario secreto de Susi

(4)

Extracto
(Christine Nóstlinger)

7 de septiembre

(7)

Yo creía que este diario no lo usaría porque no tenía pensamientos secretos. Pero estaba equivocada.

(18)

(25)

(37)

Ahora tengo muchos secretos, que no se los puedo contar a nadie, porque nadie me comprende. Mamá me ha dicho:

(48)

(62)

"¡No seas ridícula!". Y papá: "¡Ya quisiera yo tener tus preocupaciones!"

(64)

(75)

(89)

Pues yo preferiría no tenerlas. Estoy celosa. Estoy tan celosa, que no hago caso de lo que dice la señorita. Miro constantemente hacia el tercer pupitre de la fila de la ventana. Allí se sientan Alexander y Anna. No paran de reír y cuchichear. En el recreo estaban al lado de la papelera y Alexander ha rodeado con su brazo los hombros de Anna. Todos se han dado cuenta.

(101)

(115)

(127)

(140)

(142)

Hora del cuento

El Traje Nuevo del Emperador

Hans Christian Andersen



Presioname para ver
la Hora del Cuento



Tarea

Elige al menos 3 textos del cuadernillo de fluidez y leelos contando 1 minuto. Luego cuenta y registra las palabras leídas.

Los Súper Lectores te recuerdan:

- ★ Leer fluido no es lo mismo que leer rápido.
- ★ Usa un puntero si lo necesitas.
- ★ Practica al menos 15 minutos al día.



Cuadernillo Fluidez Lectora Segundo Básico



Nombre: _____



¿Qué hicimos hoy?



Dictado



Fluidez entretenida



Hora del cuento



Tarea



Hasta aquí por hoy

No te olvides de conectarte a la evaluación de fluidez





CLASE 2

Meta de la clase: Practicar y evaluar la fluidez lectora para poner nuevos desafíos en el proceso de lectura de cada estudiante.



¿Qué haremos hoy?



Fluidez entretenida



Evaluación Fluidez



Tarea



Fluidez entretenida

Cuando la profesora te lo indique, lee en voz alta con tus compañeros las siguientes lecturas.



SALUDO A NUESTROS PUEBLOS ORIGINARIOS

Día Nacional de los Pueblos Originarios es una festividad, realizada el **24 de junio**, que **conmemora** a los pueblos indígenas de **Chile**. Este acontecimiento de la naturaleza, **se** festeja con diversos ritos, ceremonias y encuentros familiares, entre el 21 de **junio** y el **24 de junio**, de cada año.

Qué es el We Tripantu,
el año nuevo del pueblo
mapuche

Entre los días 21 y 24 de junio, se celebra We Tripantu o wüñoy Tripantu que se traduce a una nueva salida del sol y la luna, es una festividad y es el momento más sagrado para el pueblo mapuche.



Bandera mapuche

La bandera mapuche tiene
el brillante color del sol,
el azul de nuestros lagos
y el blanco que es curación.

Tiene el verde de los bosques,
tranquilos y naturales.
También la fuerza del rojo
y los puntos cardinales.

La bandera mapuche tiene
una estrella escalonada
y el dibujo de un cultrum.
Wenufoye, se llama.

Silvia Beatriz Zurdo





Los habitantes del desierto de Atacama



Durante miles de años, el desierto de Atacama estuvo habitado por distintas culturas, las que evolucionaron lentamente desde la caza hacia la agricultura de regadío. Estos pueblos fabricaron también una bella alfarería.

En la zona de Arica vivieron grupos de pescadores y agricultores de la cultura Chinchorro, los que elaboraron las momias más antiguas que se conocen.

Más al sur, a las orillas del río Loa y en la precordillera de la segunda región, vivieron los atacameños, quienes construyeron canales para regar las tierras de cultivo y crearon caravanas de llamas para comerciar con los pueblos de la costa y del otro lado de la cordillera. En los cruces de caminos crearon enormes geoglifos, dibujos hechos con piedras, que servían para orientarse en el desierto. Para defenderse de sus enemigos, los atacameños construyeron grandes murallas llamadas pukarás.

Los Changos

Los Changos fueron pescadores, descendientes de una larga tradición de culturas dedicadas a la pesca y explotación de los recursos marinos, que habitaron la costa del norte de Chile, principalmente en el sector comprendido entre Cobija y Coquimbo. Eran nómadas, y recorrían las orillas del mar en busca de sustento, vivían provisionalmente en tolderías de cueros de lobos o focas que les servían también para sus rústicas balsas movidas a remo de tallo de chañar; fabricaron sus redes de algodón.



RAPA NUI

Ubicación:
Isla de pascua

Actividad:
Pescadores y cazadores. Muy conocidos por los moais.

Lengua:
Rapa Nui

Vestuario:
Los hombres llevaban una falda de plumas y debajo de esta un tapabarrros. Las mujeres utilizaban una falda de plumas y un corpiño de semillas.

Vivienda:
Es un tipo de vivienda antigua, con forma de un bote dado vuelta.



Kuyén y el árbol de la amistad

Autor: Manuel Mollo Torres Beldersen
Chillán, Región del Bío Bío
Ilustración: Sol Rojas

Hace un tiempo, la tía del jardín llegó a la sala con una niña que nadie conocía. Su nombre era Kuyén y venía desde muy lejos.

Kuyén era mapuche y a todos los niños les encantaba conversar con ella, pues conocía muchos cuentos divertidos. Pablo era el único niño que se reía de ella.

Hasta que un día, Kuyén le contó la historia del árbol de la amistad que tenía en su patio. Como Pablo no le creyó nada, lo invitó junto a otros compañeros a conocerlo.

Los niños fueron a su casa y empezaron a cantar y hacer rondas alrededor del árbol. Pablo se divirtió mucho jugando y sin darse cuenta, se hizo el mejor amigo de Kuyén.



El baile del avestruz

El choike pürrün es una de las danzas más conocidas del pueblo Mapuche. Durante el baile, las personas imitan los movimientos del choique, el avestruz patagónico.

En esta danza participan cinco bailarines vestidos con chiripá, un poncho y una diadema con plumas sobre la cabeza.

Los bailarines se pintan las manos, la cara y las piernas de color azulado. Cuando un avestruz patagónico se encuentra en estado de alerta mueve la cabeza hacia los costados y para adelante y atrás, Durante el baile, se copian estos movimientos alrededor de un altar de ceremonias y se toman las puntas del poncho con la mano, como si fueran las alas.



El pueblo Mapuche

Los Mapuche vivían en la Zona Central y sur. Estaban organizados en lof o comunidades integradas por grupos de parientes. El lonko era el jefe de varios lof, pero en los tiempos de guerra los Mapuche elegían un segundo jefe, el toquí.

Los Mapuche vivieron en rucas. El guanaco proporcionaba a los Mapuche la lana con la que confeccionaban sus ropas, aunque su tejidos parecen haber sido de un solo color y sin adornos de figuras.





Tarea

Observa el siguiente vídeo y luego repasa los pueblos de la Zona Norte y central para la próxima clase que habrá un juego especial.

¿Qué hicimos hoy?



Fluidez entretenida



Evaluación Fluidez



Tarea

Hasta aquí por hoy

Sal a disfrutar de la naturaleza y el aire libre

