

# EL TEXT INSTRUCTIU

Els textos **instructius** tenen com a finalitat **donar les instruccions** precises perquè puguem **aprendre a fer** una cosa seguint, de manera ordenada, tots els passos necessaris. Poden ser: receptes de cuina, regles jocs, un itinerari, un prospecte d'un medicament, una invitació, etc.

## CARACTERÍSTIQUES:

- **Estructura ordenada per passos:** sovint es presenta en forma esquemàtica i ordenada amb números (1, 2, 3), punts o guions.
- Ús de **verbs en imperatiu:** Agafa, posa, cargola, obre, remena...
- Ús de perífrasi d'obligació: es necessari, cal que, heu de...
- **Paraules que m'ajuden a ordenar:** Primerament, per començar, tot seguit, després, a continuació, al cap d'una estona, seguidament, per últim, per acabar, finalment...
- Dibuix o gràfic

Aquí teniu un exemple d'una recepta.

## Les instruccions

### PASTÍS DUNDEE

#### Ingredients:

- 4 ous
- 225 g de sucre morè
- 225 g de mantega desfeta
- 125 g de groselles
- 125 g de panses
- 125 g de fruita confitada variada
- 25 g d'ametlles pelades i mòltes
- un grapat d'ametlles senceres
- 300 g de farina
- 1 sobre de llevat en pols
- ratlladura de pell de llimona
- ratlladura de pell de taronja



Elles escocesos acostumen a menjar aquest pastís durant les festes nadalenques.

#### Preparació:

1. En primer lloc, barregeu en un recipient la farina, el llevat, les panses, les ametlles mòltes, les fruites confitades i les groselles.
2. En un bol a part, barregeu la mantega amb el sucre morè fins que aconseguiu una textura cremosa.
3. Afegiu a aquesta mescla les ratlladures de pell de llimona i taronja i els ous (prèviament batuts).
4. Agafeu un motlle i unteu-lo de mantega, perquè el pastís no s'hi enganxi. Aboqueu-hi el contingut dels dos bols i barregeu-ho bé perquè la massa quedi com més uniforme millor.
5. Poseu ametlles senceres en forma de cercle damunt la massa.
6. Per acabar, enforneu el pastís a 180 °C durant dues hores aproximadament.
7. Un cop estigui cuit, traieu-lo del forn amb molt de compte. Deixeu-lo refredar i que reposi durant un dia perquè agafi consistència.