

Unidad 6

1. Rodea los determinantes posesivos y subraya el nombre al que acompañan.

- Nuestra tía Margarita vive en Estados Unidos.
- Le he dejado a Alba mi bicicleta.
- Arnau y Pol juegan con su perro.
- ¿Han llegado ya tus paquetes?
- Carlota todavía no se ha comido sus macarrones.
- Vuestros hermanos están tardando en llegar.

2. Clasifica los determinantes posesivos de la actividad anterior.

	Un poseedor	Varios poseedores
Una cosa o ser		
Varias cosas o seres		

3. Completa este texto con determinantes posesivos.

Julia, ayuda a _____ hermana a ponerse _____ botas de agua y _____ chubasquero. Después, vístete tú. Ponte _____ pantalones de pana. Si no encuentras ninguna bufanda, puedo prestarte _____ pañuelo. ¡Y no salgáis a la calle sin _____ gorros de lana!

4. Escribe dos ejemplos de cada una.

- Palabra llana acabada en vocal.

- Palabra llana acabada en -s.

- Palabra llana acabada en -n.

- Palabra llana acabada en consonante distinta de -n o -s.

Expresión escrita

5. Lee esta receta y responde a las preguntas.

Manzanas asadas

Ingredientes

- 4 manzanas
- Una taza de orejones
- Una taza de zumo de albaricoque o de melocotón
- 4 cucharadas soperas de almendras troceadas
- Una cucharada soperas de azúcar
- Helado de vainilla o nata montada

Preparación

1. Cortamos los orejones en taquitos y los ponemos a remojo en el zumo durante una noche.
2. Al día siguiente, ponemos el horno a calentar a 200 grados.
3. Mientras se calienta el horno, lavamos las manzanas y les quitamos el corazón.
4. Escurremos los orejones y los mezclamos con el azúcar y las almendras. Después, introducimos la mezcla en el agujero de las manzanas.
5. Pinchamos la piel de las manzanas varias veces con un cuchillo.
6. Ponemos la bandeja con las manzanas en el horno, a la mínima altura posible, durante unos 20 o 30 minutos (según el tamaño de las manzanas).
7. Finalmente, acompañamos las manzanas de nata montada o de helado de vainilla, según el gusto.

- ¿Cuánto tiempo se necesita para elaborar esta receta?

- ¿Te parece una receta fácil o complicada? ¿Por qué?

- Si las manzanas son grandes, ¿cuánto tiempo hay que tenerlas en el horno?

- ¿Qué utensilios se necesitan para hacer esta receta?
