

CENTRO	IESO JOAQUIN ROMERA -MENDAVIA		12-1C-10
TITULO	<i>LARANJA ETA TXOKOLATE BIZKOTXOA</i>	CURSO 1.DBH A EREDUA	
PROFESOR(A)	NEREA BASTERRETXE GANGOITI	ASIGNATURA	EUSKERA

Plan de mejora de las competencias lectoras en la ESO.

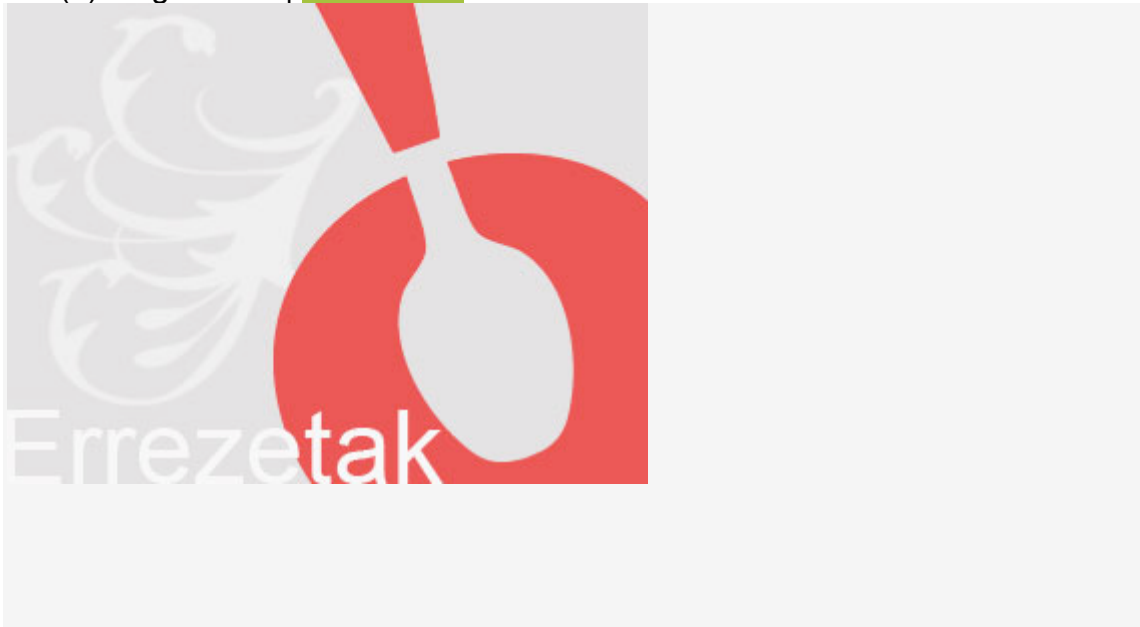
Tarea 1

TEXTO.

Título: Laranja eta txokolate bizkotxo

Laranja eta txokolate bizkotxo

Jon(e)k argitaratua | [iruzkinak: 3](#)



- **Zenbatentzat?:**8
- **Zailtasun maila:** Txikia
- **Plater mota:** Postreak
- **Neurrira egindako errezetak:** Lagun arteko otorduetarako, Sukaldean ondo pasatzeko, Afari erromantikoetarako
- **Sukaldaritza mota:** Sormenezko sukaldaritza

Osagaiak:

Bizkotxoa egiteko:

6 arrautza
6 koilarakada irin
6 koilarakada azukre
Gurin pixka bat

Betegarria:

4 laranja
3 koilarakada azukre
Koilarakada bat maizena

Jaraberako:

2 laranja
Baso bat ur
3 koilarakada azukre
Cointreau apur bat

Txokolate estalkirako:

Txokolate beltza
Gurin pixka bat

Nola egin?:

Arrautzen goringoa eta azukrea ontzi batean ongi nahasiko ditugu. Irina erantsiko dugu. Zuringoak harrotu eginen ditugu beste ontzi batean, eta poliki-poliki -bi sardeskaren laguntzaz- guztia nahasiko dugu. Aurrez irinez eta gurinez igurtzitako labeko ontzi batean jarri, eta labean eginen dugu bizkotxoa, 20-30 minututan.

Bizkotxoa hozten utziko dugu.

4 laranjaren zukua, 3 koilarakada azukre, eta ur pixka batekin nahastutako maizena kazola batean jarriko ditugu, sutan. Irakiten utziko dugu.

Jarabea:

2 laranjaren zukua, baso bat ur eta 3 koilarakada azukrerekin almibarra eginen dugu. Bukaeran likorea erantsiko diogu.

Bizkotxoa erditik irekiko dugu, almibarrarekin mozkortuko dugu eta laranja betegarria zabaldu. Estalkia jarriko diogu.

Txokolatea ur tanta batzuekin kazola batean urtu eta gurin pixka bat gehitu. Sutik atera bezala, bizkotxoa estaliko dugu.

EGILEA/AUTOR	Jon Garzia
IZENBURUA/TÍTULO	Laranja eta txokolate bizkotxo
ARGITALETXEA/EDITORIAL/W EB	<a href="http://www.eitb.com/onegin/errezetak/po
streak/osoa/16073/Laranja-eta-
txokolate-bizkotxo/">http://www.eitb.com/onegin/errezetak/po streak/osoa/16073/Laranja-eta- txokolate-bizkotxo/
URTEA/AÑO	2009
ORRIAIDEA/PÁGINA	
ISBN	
TESTU MOTA /TIPOLOGÍA	
OINARRIA/SOPORTE	PAPERIZKOA
FORMATOA/FORMATU	JARRAIA/CONTINUO
MOTA/TIPO	INSTRUKZIOZKOA/INSTRUCTIVO
ERABILERA/USO	PRIBATUA

ESTRATEGIAK/ESTRATEGIAS DE LECTURA

1. IRAKURRI BAINO LEHENAGO

1.1 Aurre-ezagutzak aktibatzea:

- Guztion artean pentsatuko dugu non agertu ahal den honelako testu bat: **Aldizkari batean, errezeta lehiaketa batean, telebistako sukaldaritzako saio batean...**
- Denon artean gogoratuko ditugu zein aditz erabili ahal diren errezeta batean (sukaldaritzarekin zerikusia duten aditzak): **nahasi, txikitu, erre, irabiatu, egosi...**
- Janariekin zerikusia duten hitzak: **irina, gurina, esnea, txokolatea, laranja, zukua**

1.2. Aurretik hipotesiak egitea:

Testuko izenburuak irakurrita, komentatu behar dute zer iradokitzen dien, zeri buruzkoa den, zer aurkituko duten bertan...

1. Errezetaren datuak (norentzat, zailtasun maila, noiz egin, sukaldaritzako mota): **txikientzat, erraza, gabonetan, postrea**
2. Osagaiak: **irina, gurina, txokolatea**
3. Nola egin: **irina bota, txokolatea nahasi, laranja zukua bota...**

2. IRAKURRI BITARTEAN

2.1 Laburbiltze partzialak egitea:

Zati bakoitza irakurri ondoren, geldiune bat egingo dugu ahoz laburbiltzeko irakurri duguna

2.2 Informazio garrantzitsua markatzeko estrategia materialak:

Ezagutzen ez diren hitzak azpimarratzea garrantzitsua da, hitz berriak gogoratzeko: gorringo, koilarakada, labea...

3. IRAKURRI ONDOREN

3.1 Asmoaren araberako laburpena egitea: ahoz kontatu nola egiten den bizkotxo, honela mintzamina landuz. Estrategia hauek erabiliko ditugu: ideia garrantzitsuak aukeratu, besteak alde batera utzi, osotu, abstrakzioa egin...

3.2 Egiturari erreparatuko diote, gelan beste errezeta bat idatzi behar baitute. Hortaz, hausnartuko dute errezetetan zein atal ageri diren, gauzak nola idazten diren...

Laranja izozkia:

Lehenik laranja moztu behar dituzu, gero zukugailuarekin zukua atera behar duzu, horretarako, 3 laranjaekin nahikoa izango da. Zukua edalontzietara botako duzu eta makiltxo bat sartuko duzu. Azkenik, hozkailuan utziko dituzu edalontziak eta hiru ordu itxarongo duzu