

**SEMANA DEL 10 AL 13 DE DICIEMBRE DEL 2018**

MATERIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
<b>ESPAÑOL</b>	Escuchar la canción titulada "mi abuelo" interpretada por la agrupación de Vargas Vil y su manicomio. Así mismo, debes interpretar el mensaje de la canción en por lo menos media cuartilla		Escribir una tabla comparativa guiándose con el ejemplo 2 de la página 113 y 114 en donde tienes que elegir un estado y describirlo en campos semánticos como acciones, comida y objetos	
<b>MATEMÁTICAS</b>	Solución de los ejercicios 1 y 2 de las páginas 102 y 103 de tu libro	<b>ESTUDIAR PARA EL EXAMEN</b>	Solución de los ejercicios 3 y 4 de la página 103 de tu libro	<b>EXAMEN FIRMADO Y PEGADO EN LA CARPETA</b>
<b>FÍSICA</b>				
<b>HISTORIA UNIVERSAL</b>				
<b>FORMACIÓN C y E</b>	Reporte del museo de tolerancia a mano, buena presentación con al menos 5 fotografías como evidencia. El escrito debe ser de 3 hojas además de las fotografías y de la portada, preferentemente engrapadas, debe contar con la firma del padre o tutor.			
<b>INGLÉS</b>	<b>GREEN</b>			
	<b>RED</b>	Search the meaning of the next adverbs of manner and write it on your notebook: Angrily, badly, carefully, carelessly, early, fast, happily, hard, late, loudly, patiently, quietly, sadly, slowly and well.	Workbook page 28 and 29	Workbook page 30
	<b>BLUE</b>	Polish your project		Workbook pages 38
<b>ARTES</b>	Traer tres tapas de cartón gruesa grandes no de cereal tijeras, lápiz, pegamento blanco y un pincel			
<b>DISEÑO</b>				
<b>NUTRICIÓN</b>	ANEXO			

**ANEXO NUTRICIÓN**

**Trufas de chocolate**

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Galleta María molida	1	Paquete
Mantequilla líquida	50	Gramos
Leche condensada	1/2	Lata
Granillo de chocolate (blanco, oscuro o de leche)	100	Gramos de cada uno
Diamantina dorada o plateada	1	Frasquito
Capacillos blancos o rojos pequeños	1	Paquete

Procedimiento: En un recipiente mezclar la galleta molida con la mantequilla y la leche condensada. Formar bolitas pequeñas, cubirlas con el granillo de chocolate y espolvorear con una pizca de diamantina. Colocar las trufas sobre un capacillo y ponerlas en un plato.



### Panque navideño de fruta seca

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Fruta seca mixta	1	Taza
Brandy o ron	1	Taza
Mantequilla	250	Gramos
Azúcar	250	Gramos
Huevos	6	Piezas
Harina de trigo	300	Gramos
Polvo para hornear	1	Cucharadita
Canela en polvo	1	Cucharadita
Nuez en trozo chico	50	Gramos
Almendras peladas y picadas	50	Gramos

Procedimiento: En un recipiente macerar la fruta con el brandy o ron y dejarla en refrigeración toda la noche. Al día siguiente en un bowl acremar la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos de uno en uno, los polvos, la nuez, la almendra y por último la fruta macerada en forma envolvente. Verter en un molde (engrasado y enharinado) y hornear a 180°C por 30 minutos aproximadamente.



### Galletas navideñas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Mantequilla	200	Gramos
Azúcar glass	200	Gramos
Huevo	1	Pieza
Harina de trigo	320	Gramos
Polvo para hornear	1	Cucharadita
Vainilla	1	Cucharadita
Azúcar glass	1	Kilogramo
Limón	1/2	Kilogramo
Colores vegetales	Varios colores	

Procedimiento: En un recipiente acremar la mantequilla con el azúcar. Agregar el huevo, la vainilla, harina y polvo para hornear. Formar una pasta flexible y refrigerar un par de horas. Extender con un rodillo y con los cortadores formar la figura. Colocar las figuras en una charola (engrasada y enharinada) y hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y decorar al gusto con el azúcar glass, el jugo de limón y colores vegetales.

