

Unidade 11. Véndese

Nome: _____ Curso: _____ Data: _____

1. Cales das seguintes oracións son pasivas e cales activas? Indícao.

- Cristovo Colón descubriu América no ano 1492. **Activa**
- O pavo de Nadal pesa once quilos. **Activa**
- Brais leu un libro para o colexio. **Activa**
- A casa foi construída polos seus avós. **Pasiva**
- Os operarios do concello repoboaron o monte despois dos lumes. **Activa**
- O axóuxere foi tirado polo meniño. **Pasiva**
- A fraga era protexida por todos os veciños. **Pasiva**
- Carlos mercou un caravel para a súa moza. **Activa**

2. Como se chama o suxeito das oracións activas? E o das pasivas?

Suxeito axente. Suxeito paciente.

3. Cambia a voz pasiva as oracións activas da actividade 1.

América foi descuberta por Cristóbal Colón en 1492.

Once quilos son pesados polo pavo de Nadal.

Un libro para o colexio foi lido por Brais.

O monte foi repoboado polos operarios do concello despois dos lumes.

Un caravel foi mercado por Carlos para a súa moza.

4. Escribe cinco oracións activas e transfórmaas logo en pasivas.

Resposta libre.

Unidade 11. Véndese

Nome: _____ Curso: _____ Data: _____

5. Le o seguinte texto extraído da wikipedia.

A castaña é o froito do castiñeiro árbore da familia das fagaceae, nativa de climas cálidos do hemisferio norte o froito preséntase nunha cápsula espiñenta que ten entre 5 e 11 centímetros de diámetro que contén de 2 a 7 castañas. As castañas son unha importante fonte de alimentación no sur de Europa, no suroeste e no leste de Asia e tamén no leste de Norteamérica, antes da praga da castaña. Durante a Idade Media no sur de Europa as comunidades que habitaban cerca de bosques de castiñeiros e que tiñan escaseza de acceso á fariña cereal utilizaban as castañas como a súa principal fonte de carbohidratos. As castañas pódense comer crúas, fervidas, asadas ou doces. En Francia a miúdo véndese o doce de castaña coñecido como *marrón glacé*. Un xeito sinxelo de asalas é cortar unha pequena fenda en cada castaña e quentalas nun contedor metálico a 400ª durante 10 ou 15 minutos o obxecto da fenda é evitar que estouren mentres se asan. Outro importante uso das castañas é a fariña, coa que se pode preparar pan, pasteis e pasta. As receitas gastronómicas de castañas están xurdindo ultimamente coa recuperación de receitas tradicionais, especialmente en Italia. As castañas para se conservaren teñen que estar completamente secas antes de retirar a cápsula espiñenta que as contén e deixalas nunha caixa ou barril cubertas de area fina. Pódese consumir fresca, seca, cocida e asada, a castaña constituíu unha importante contribución calórica para o home e tamén se utilizou na alimentación dos animais domésticos, xa que son ricos en graxas proteínas minerais e en vitamina C.

- Está ben puntuado o texto que liches? _____

6. Copia o texto nunha folla á parte e coloca os signos de puntuación axeitados.

A castaña é o froito do castiñeiro, árbore da familia das fagaceae, nativa de climas cálidos do hemisferio norte. O froito preséntase nunha cápsula espiñenta que ten entre 5 e 11 centímetros de diámetro que contén de 2 a 7 castañas.

As castañas son unha importante fonte de alimentación no sur de Europa, no suroeste e no leste de Asia e tamén no leste de Norteamérica, antes da praga da castaña. Durante a Idade Media, no sur de Europa as comunidades que habitaban cerca de bosques de castiñeiros e que tiñan escaseza de acceso á fariña cereal, utilizaban as castañas como a súa principal fonte de carbohidratos.

As castañas pódense comer crúas, fervidas, asadas ou doces. En Francia a miúdo véndese o doce de castaña coñecido como marrón glacé. Un xeito sinxelo de asalas é cortar unha pequena fenda en cada castaña e quentalas nun contedor metálico a 400ª durante 10 ou 15 minutos. O obxecto da fenda é evitar que estouren mentres se asan.

Outro importante uso das castañas é a fariña, coa que se pode preparar pan, pasteis e pasta.

As receitas gastronómicas de castañas están xurdindo ultimamente coa recuperación de receitas tradicionais, especialmente en Italia.

As castañas para se conservaren teñen que estar completamente secas antes de retirar a cápsula espiñenta que as contén e deixalas nunha caixa ou barril cubertas de area fina. Pódese consumir fresca, seca, cocida e asada, a castaña constituíu unha importante contribución calórica para o home e tamén se utilizou na alimentación dos animais domésticos, xa que son ricos en graxas, proteínas, minerais e en vitamina C.

7. Escribe o ditado.

A miña localidade está situada na costa. É pequena e está preto dunha gran cidade. O meu barrio está cheo de grandes edificios, cada un deles está pintado de diferentes cores.

Rodean un gran parque onde baixo a xogar cos meus amigos, temos bambáns, tobogáns, unha cancha de baloncesto, aínda que o que máis nos gusta é xogar ao fútbol.

Unidade 11. Véndese

Nome: _____ Curso: _____ Data: _____

8. Le o texto seguinte.

A escena desenrólase na botica. Trátase de representar un palique amoroso.

LELA.-Eu non sei que me dá este home... porque xa fai moito tempo que debía estar na casa.

O BOTICARIO.-Pois calisquera día douche un feitizo de namorar e vólvote toliña. Como me chamo Saturio que o fago!

LELA.-Eso sería unha traiduría...!

O BOTICARIO.-Así Deus me salve como che reviro o sentido cun bebedizo!

LELA.-Con non tomar xaropes desta botica...!

O BOTICARIO.-Tamén che podo dar polvos seguidores, ou píldoras de malicia.

LELA.-Vaites, vaites con Don Saturio! Etón, vostede xa non atopa maneira de namorar polas boas...?

O BOTICARIO.-Os peixes e as mulleres cóllense con artimañas... e como eu xa vou indo algo vello...!

LELA.-Un vello raposo e con moita experiencia; pero a min non me colle, non. Se fose un boticario legal e honrado...veríamos...

O BOTICARIO.-Pois... queréndome polas boas xa non che fago a traiduría. Ti escolle.

CASTELAO

9. Contesta.

- Que personaxes interveñen?

Lela e o boticario.

- É unha traxedia ou unha comedia? Por que?

Unha comedia. Porque conta unha situación cómica con problemas pouco importantes.

- Escribe un final para o texto.

Resposta libre.