

# Recetas Creativas

Recetas especiales – Propuesta de escritura creativa de estudiantes de 2do. año

Profesorado de Educación Primaria  
IFD N°3 de San Martín de los Andes

Prof. Sabrina Laura Wajnbaum  
Didáctica de la Lengua I



## **CONTENIDOS QUE PUEDEN TRABAJARSE A PARTIR DE ESTA ACTIVIDAD**

Texto instructivo. Verbos: modo imperativo y modo subjuntivo. Verboides: infinitivo, participio y gerundio. Verbos transitivos.

Verbos copulativos. La oración: sujeto tácito y sujeto expreso. Objeto directo e indirecto.

El adverbio: función sintáctica. Circunstanciales y complementos circunstanciales. Predicativo subjetivo obligatorio. Oración exhortativa.

Utilización de paréntesis, coma, punto y coma, punto seguido y punto aparte. Pronombres.

Cohesión textual y conectores discursivos.

Función apelativa del lenguaje.



## **Receta para que todo el colegio sea divertido**

**- Agustina Cea Robledo -**

### **Ingredientes:**

- 1 kg de risas contagiosas.
- 100 gr de comida rica, puede ser papas fritas, pizzas, empanadas, galletas de membrillo.
- 500 gr de música, puede ser ABBA, Michael Jackson o Tito el Bambino.
- 2 lt de actividades de competencia (obviamente estas deben consistir en un trabajo en equipo).
- 2 tazas de salidas y caminatas, pueden ser paseos en la ciudad o en el campo.
- 5 gotas de risas pueden ser de crema o de agua, ideal para aquellos días de mucho calor.

### **Instrucciones:**

- En un bowl grande, mezclar la música y las actividades de competencia. Asegurarse de que ambas se fusionen correctamente.
- Agregar las risas contagiosas y comenzar a amasar hasta que la masa esté suave y manejable. Cuando esté más uniforme, esparcir las salidas y caminatas, asegurándose de que se integren bien.
- Colocar la masa en un bowl ligeramente enmantecado, tapar con un mantel y dejarla descansar unos 10 minutos. Una vez que la masa haya crecido, colocarla en la mesa y amasarla por 5 minutos. Prestar atención en estirarla bien; cuando ya se vuelva elástica, ya estará lista para las risas contagiosas que están a punto de estallar.
- Darle a la masa la forma que se quiera, ya sea redonda, en trenzas o como estrellas.
- Llevarla al horno durante 30 minutos hasta que se encuentre dorada y esponjosa.
- Cortar generosas porciones de este pan y compartirlas a todo el colegio para que sea divertido.

## **Receta para que les vaya bien en los exámenes**

**- Carina Lican -**

### **Ingredientes:**

- 1 kg de apuntes bien organizados (conseguirlo con buena planificación y dedicación).
- 500 gr de comprensión profunda del tema.
- 3 cucharadas de sueño reparador (indispensable para una mente fresca).
- 2 tazas de café bien cargado (opcional).
- 1 pizca de nerviosismo controlado (una pizca, no más, para mantenerse alerta).
- Una buena dosis de confianza en usted mismo (el ingrediente secreto).
- Un puñado de optimismo.

### **Instrucciones:**

- Colocar sobre tu espacio de estudio 1 kg de apuntes bien organizados.
- Utilizar 500 gr de comprensión profunda del tema.
- Separar en 3 cucharadas de sueño reparador.
- Añadir 2 tazas de café bien cargado (opcional).
- Incorporar 1 pizca de nerviosismo controlado (un poquito no más) para mantenerse alerta.
- Verter una buena dosis de confianza en sí mismo.
- Esparcir un puñado de optimismo por encima.

## **Receta para hacer que una amistad dure para siempre (Anónimo)**

### **Ingredientes:**

- Una persona (no necesariamente del mismo sexo, ni edad, ni religión).
- 1/2 kg de empatía.
- 5 cucharadas de momentos (pueden ser buenos y no tan buenos).
- 1/2 taza de desacuerdos (esto ayuda a afianzar la amistad).
- 2 cucharaditas de espacio personal.
- 1 kg de tiempo (puede ser a solas y/o con más amigos/as).
- 1/2 kg de confianza.
- 1/2 kg de lealtad (esto se puede conseguir en cualquier perrito amigo).
- cantidad necesaria de polillas (considerada el animal con mejor oído).
- un oso (para tener los abrazos más fuertes).
- una caja de cristal.

### **Preparación:**

- Para comenzar con la mezcla poner una música de preferencia personal (o “Un millón de amigos” de Roberto Carlos).
- En la caja de cristal colocar la persona amiga.
- Despacio y sin derramar en modo de lluvia distribuir el 1/2 k de empatía e ir mezclando.
- Poner las 5 cucharadas de momentos y sumar dos lágrimas, una de risa y una de tristeza (podes conseguirla de cualquier cocodrilo).
- Agregar la 1/2 taza de desacuerdos, mientras pensás en lo positivo de este ingrediente para una relación más duradera.
- Incorporar las 2 cucharaditas de espacio personal.
- Sumar el kg de tiempo (si este es con más personas, recordar agregar más integrantes ejemplos: familia, compañeros/as).
- Batir estos componentes como a la mayonesa (lento y con amor), para continuar con la mezcla tomar el tiempo de reposo y bailar la macarena, recordar dar alegría a su cuerpo, que su cuerpo es pa'darle alegría y cosas buenas.
- Para continuar con estas combinaciones unir la confianza y la lealtad y añadir de forma lenta. Ambos ingredientes serán importantes para la preparación.
- Finalmente combinar las polillas con el oso e ir reincorporando muy suavemente para que no se escapan.
- La mezcla tendrá una consistencia homogénea, la cual con los minutos de reposo se volverá compacta.
- Colocar la cajita de cristal con esta mezcolanza en una ventana, cerca de la luz, después de un momento verá una persona similar u usted (recordar que puede ser del mismo sexo).

Esta receta es especial para compartir, sin importar el tiempo ni la distancia.

## **Receta para que les vaya bien en los exámenes**

**- Martina Silva -**

Ingredientes:

- 1 taza de nervios controlados
- 3 cucharadas de motivación
- 2 gotas de pánico
- 1 pizca de confianza
- 3 horas de estudio intensivo
- 3 suspiros dramáticos

Preparación:

- En un escritorio, mezclar una taza de nervios controlados con tres cucharadas de motivación, repitiendo: “TODO VA A SALIR BIEN”.
- Agregar dos gotas de pánico, sólo para mantener la emoción.
- Luego, una pizca de confianza, que es el ingrediente secreto para mantener la calma en medio del caos.
- Incorporar tres horas de estudio intensivo, pero sin contar las distracciones en redes sociales.
- De vez en cuando, soltar tres suspiros dramáticos, como si estuvieras comprendiendo todo a la perfección. Nadie se va a dar cuenta de que leíste lo mismo cinco veces.
- Al terminar esta receta paso a paso, estarás a nada de aprobar tu examen. ¡Éxitos y buena suerte!

---

## **Receta para que les vaya bien en la vida**

**- Claudio Viveros -**

Ingredientes:

- 1 kg de amor propio.
- 1 kg de confianza en sí mismo.
- 2 cucharadas de buenas amistades.
- $\frac{1}{2}$  kg de escucha.
- 1 pizca de autenticidad.

Preparación:

- En un recipiente grande verter 1 kg de amor propio, para que siempre te valores y no te creas menos que nadie.
- Luego agregar con mucho cuidado 1kg de confianza; este ingrediente le dará consistencia a nuestra preparación y nos permitirá creer en nosotros mismos.
- Seguidamente incorporar las 2 cucharadas de buenas amistades, para que nos aconsejen, acompañen y compartan con nosotros lindos momentos.
- Con mucho cuidado, ahora vamos a agregar  $\frac{1}{2}$  kg de escucha para dar sabor y prestar atención a quienes nos quieren aconsejar para nuestro bien.
- Finalmente agregamos una pizca de autenticidad, para que sean auténticos y fieles a sus principios y valores.
- Cocción: verter en un molde y llevar a un horno de 30 °C por 40 minutos. Por último, retirar del horno, dejar enfriar unos 15 minutos para después compartir con quienes deseas este riquísimo y sabroso plato.

## **Receta para hacer que una amistad dure para siempre**

**- Yumbel Carrizo -**

### **Ingredientes:**

- 1,5 kg de confianza (conseguir en miradas sinceras).
- 3 kg de risas (si son de los momentos incómodos, mejor aún).
- 3 cucharadas de escucha atenta (no colgarse con el celular).
- 800 gr de apoyo incondicional (el de las buenas y malas).
- 1 pizca de secretos bien guardados (de esos que no se le cuentan ni al perro).
- 4 cucharaditas de perdón (sin rencores ni resentimientos).
- ½ lt de aventuras (de las que se recuerdan con una mirada).
- 1 chorrito de paciencia (porque siempre hace falta).
- 2 cucharaditas de bromas (de las que sólo nosotras entendemos).

• Decoración: recuerdos inolvidables a gusto.

### **Preparación:**

- Mezclar la confianza con las risas compartidas en un bowl grande hasta integrar bien.
- Añadir las cucharadas de escucha atenta con movimientos suaves y circulares.
- Hacer un hueco en el centro de la mezcla y colocar el apoyo incondicional junto con la pizca de secretos bien guardados. Revolver con cariño.
- Agregar las cucharaditas de perdón y el chorrito de paciencia.
- Mezclar hasta que la masa quede suave y sin grumos de orgullo.
- Incorporar las aventuras y las bromas, y seguir mezclando hasta que la preparación tenga aroma a amistad incondicional.
- Decorar con recuerdos inolvidables.

## **Receta para que todo el colegio sea divertido**

**- Verónica Natalia Urra -**

### **Ingredientes:**

- 1 lt de creatividad sin límites.
- 1 puñado de ideas locas.
- 3 tazas de Risas.
- 2 cucharadas grandes de Respeto.
- 5 pizcas de Juegos Cooperativos.
- 1 kg de Humor.
- Colores, Música, Baile, a gusto.

### **Preparación:**

- En primer lugar, asegurarse de que todos lleguen al colegio con buena onda y una pequeña sonrisa.
- En segundo lugar, en un tazón grande, mezclar bien las risas con los juegos cooperativos.
- A continuación, añadir de a poco la creatividad y el humor, mientras se revuelve con entusiasmo para

## Receta para que una amistad sea para siempre

- Lucía Linares -

### Ingredientes:

- 100 gr de confianza.
- 200 gr de amor.
- 150 gr de empatía.
- 90 gr de límites.
- 100 gr de abrazos.

### Preparación:

- Para empezar, mezclar la confianza con el amor. Es importante hacerlo con dedicación y paciencia, trabajando la mezcla hasta que se consiga una base bien sólida y firme, el punto de partida perfecto para todo lo que sigue.
- A continuación, incorporar los abrazos. Hacerlo poco a poco y con cariño para que la mezcla se vuelva más suave, flexible y, sobre todo, cálida.
- Después, con mucha delicadeza, añadir los límites. Este paso es esencial para darle la estructura necesaria a la receta, manteniéndola unida y coherente sin que se desintegre.
- Enseguida, agregar la empatía. Ella actuará como un toque especial que enriquecerá cada bocado, proporcionando un sabor único y un sentido de conexión profunda.
- Una vez que todos los ingredientes estén combinados, dejar la mezcla reposar. Este tiempo de espera es crucial para que absorba por completo el valor de todos los momentos compartidos.
- Finalmente, servir la mezcla con una profunda gratitud. Es el momento de disfrutar cada instante con tranquilidad, saboreando la riqueza de esta creación.

.....

lograr que todo quede bien unido.

- Luego agregar el respeto para que se mantenga delicioso.
- Después, espolvorear con ideas locas para que cada día sea más emocionante y diferente.
- Por último, decorar con música, baile y actividades creativas.



**Receta para que una Amistad sea Eterna  
(rinde para toda la vida)**

**- Paulina Bustos -**

**Ingredientes:**

- 2 kg de comunicación amorosa (buscada en personas de hablar dulce)
- 1.5 kg de confianza pura (detectada en miradas brillantes y sinceras)
- 250 gr de apoyo mutuo y Honestidad Transparente
- 5 pelos de oído (para prestar con atención plena)
- 3 cucharaditas de esfuerzo propio constante
- 2 verrugas de bruja enojada (sólo para cuando sea necesario ¡usar con sabiduría!)
- ½ kg de ganas de conversar

**Preparación:**

- En un recipiente grande y con mucho espacio, verter los 2 kg de comunicación amorosa. Asegurate de que provenga de alguien que hable con dulzura, pues esto es la base de toda buena mezcla.
- Con mucho cuidado, añadir los 1.5 kg de confianza pura. Este ingrediente es delicado; tomate tu tiempo para buscar esas miradas brillantes que demuestran sinceridad.
- Mezclalo lentamente, permitiendo que se asiente y se integre.
- Incorporá los 250 gr de apoyo mutuo y honestidad transparente. Estos elementos son el pegamento que unirá la mezcla, garantizando que todo se mantenga firme y claro.
- Llegó el momento de los 5 pelos de oído. Añadirlos uno a uno, simbolizando la disposición a escuchar activamente, sin interrupciones, prestando toda tu atención.
- Ahora, espolvorea las 3 cucharaditas de esfuerzo propio constante. Este toque personal asegura que la receta no dependa sólo de los demás, sino de tu compromiso individual.
- Con precaución, integra las 2 verrugas de bruja enojada. ¡Ojo! Este ingrediente es para usar con moderación y sólo cuando la situación lo amerite, como un pequeño “reto” constructivo, cuando los consejos no son escuchados. Su objetivo es ayudar a enderezar el rumbo, no a generar amargura.
- Finalmente, agrega el ½ kg de ganas de conversar. Éste es el toque final que le dará fluidez y alegría a toda la preparación, garantizando que el diálogo nunca falte.
- Momento de cocción y disfrute: dejá que esta mezcla repose con el tiempo, permitiendo que los ingredientes se fusionen naturalmente a través de experiencias compartidas, risas y desafíos superados. Serví esta “conexión genuina” caliente, con una buena dosis de paciencia y un toque de humor, y disfrutala en cada etapa de la vida.

## **Receta para que les vaya bien en los exámenes**

**- Valeria Betancour -**

### **Ingredientes:**

- 1,5 kg de confianza propia.
- 1 kg del contenido a estudiar.
- 1 taza de organización para estudiar.
- 2 kg de concentración (se adquiere en cualquier canción de tu playlist de Spotify).
- 400 grs de descanso (se consigue en la cama).
- 3 cucharadas de tiempo (lo obtiene en cualquier relojería de su localidad).
- 1/4 kg de capacidad de entendimiento.
- 5 páginas de conocimiento (fácil de conseguir en la biblioteca del instituto o de la carpeta misma).
- 2 pelos del profesor de la materia (lo adquiere en el aula o sala de profesores).

### **Preparación:**

- En un bowl, coloque la confianza propia y mézclelo con el contenido a estudiar. Integre bien, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Luego agregue la taza de organización para estudiar junto con la concentración y por último las páginas de conocimiento.
- Mientras va mezclando, debe echar unas gotas de lágrimas de la esperanza en tanto va susurrando lo siguiente: "Aprobaré, aprobaré, aprobaré".
- Amase bien la preparación, hasta conseguir una masa que no se pegotee en sus dedos.
- Una vez lista la masa, tendrá que ponerla sobre el molde y llevarla al horno a temperatura adecuada. Después deberá dedicarse a la segunda preparación, que consiste en el glaseado.
- En un bowl más pequeño, integre el descanso, el tiempo, la capacidad de entendimiento y los pelos del profesor, y luego revuelva bien hasta conseguir una mezcla homogénea no tan espesa.
- Cuando la masa esté lista, deberá sacarla del horno y sin esperar a que se enfríe, échele el glaseado con sabor a aprobación.
- Como resultado tendrá un bonito y delicioso pastel, pero no para consumir.
- Córtelo en varias porciones y luego introduzca una en su mochila, otra entre sus libros de apuntes, unas dos porciones bajo sus axilas y asegúrese de que no se caigan.
- Mantenga los trozos en sus debidos lugares, hasta que finalice la semana de exámenes, así obtendrá éxitos en sus calificaciones.





## Receta para saber de dónde venimos y hacia dónde vamos

- Agustín Lezcano -

Ingredientes:

- 1 kg de historia en polvo
- 500 gr de saberes ancestrales secos
- 500 gr de historia del prójimo
- 500 gr de historia de los padres (si se consigue también de los abuelos)
- 500 gr de historia del lugar
- una pizca de saberes del lugar y
- 5 huevos frescos de dinosaurio

Tener en cuenta los siguientes materiales:

- mesada de obsidiana
- piedra pómez de considerado tamaño
- cuchara de palo de arrayán
- ralladura de aluminio
- bowl de lata.

Preparación:

- En la mesada de obsidiana colocar la historia propia y luego armar un hueco tipo volcán, incorporar la historia de los padres y, si consiguió la historia de los abuelos, agregarla a la de los padres y reservar un poco. Después agregar 3 huevos y mezclar hasta obtener la consistencia adecuada (homogénea).
- Colocar la masa en el bowl, agregar los sabores ancestrales y mezclar con la cuchara de arrayán.
- Después no se olvide de incorporar los saberes del lugar y la historia de los abuelos o de los padres (la reserva sugerida anteriormente).
- Luego vuelva a amasar hasta obtener una mezcla homogénea.
- A continuación, prender el fuego y colocar en la piedra pómez bollos del tamaño de una torta frita.
- Por último, colocar al fuego por 30 minutos hasta que se dore.
- Servir los pancitos de la vida y acompañar con té de tilo o el té que más te guste.
- Nos despedimos con esta frase:

“Saber de dónde venimos nos ayuda a saber a dónde vamos, a donde queremos ir y a valorar nuestro camino en la vida” (Carmen Del Castillo:2023)

## Receta para que todo en el colegio sea divertido - Sofía Agüero -

Ingredientes:

- 2 kg de recreo
- 1 kg de juegos en equipo
- 1/2 kg de risas
- 1/2 kg de libros divertidos
- 4 cucharaditas de polvo mágico para terminar rápido las tareas
- 1 cucharada a elección de tareas para casa

Preparación:

- En una baldosa del patio del colegio, colocar los dos kgs de recreo con el kg de juegos en equipo.
- Revolver junto a un/a compañero/a la preparación (no lo deberá resolver solo/a porque no obtendrá resultados favorables).
- Inmediatamente, agregar el 1/2 kg de risas (es el secreto esencial de esta preparación) ¡No se pase del medio kilo! Sino llorará de risa y no podrá seguir con la preparación.
- Cuando tenga esta mezcla formada, deberá seleccionar 1/2 kg de libros divertidos, de esos que le gustaría que le recomienden porque son atrapantes y muy ricos para devóraselos en un día.
- Finalmente, para que todo sea realmente divertido, agregar sí o sí cuatro cucharaditas de polvo mágico para terminar rápido las tareas y ponerse a jugar.
- ¡Deberá omitir la cucharada de tareas para casa!
- Y si usted es un ser muy divertido, esta receta le saldrá de forma correcta.
- ¡Asegúrese de guardarla todos los días en la mochila! Así podrá hacer del colegio un lugar divertido, convirtiendo las tareas en juegos y todo su día en recreo.





Director  
Prof. Mariano Skliar

Vicedirector  
Lic. Lucas Verduga Santillán

Secretaria Académica  
Prof. Rosario Vallverdú



El Centro Editor es la editorial del Consejo Provincial de Educación de Neuquén

Visítanos

