

El huevo y la gallina

El huevo de gallina es uno de los alimentos más consumidos en todo el mundo. Esta clase de huevo no es la única comestible, pues también se pueden cocinar los huevos de otros animales como la codorniz, la pata y el avestruz. Los tamaños son muy diferentes, siendo el de la codorniz el más pequeño y el del avestruz, que puede llegar a pesar hasta 1,3 kg, el más grande.

Como todos sabemos, las gallinas son ovíparas y ponen un huevo al día. Los huevos pueden estar fecundados o no. Si el gallo y la gallina se aparean, los huevos son fecundados; es entonces cuando la gallina los incuba durante 21 días para proporcionarles calor y protección con su cuerpo. Pasado ese tiempo, nacen los pollitos. Los huevos que compramos en el mercado no han sido fecundados, así que por mucho que los incube una gallina, de ellos nunca nacerá un polluelo.

El huevo de gallina suele pesar entre 35 y 60 gramos. La cáscara puede ser blanca o de color pardo, pero en ambos casos la composición y la calidad es la misma. A nivel nutricional es un alimento muy rico en proteínas, vitaminas y minerales, pero lo mejor de todo es que se puede preparar de múltiples formas: frito, a la plancha, cocido, escalfado... ¡y siempre está buenísimo!



 El huevo y la gallina

© *Cristina Rodríguez Lomba*



PARA REALIZAR EL **CUESTIONARIO** DE PREGUNTAS SOBRE EL TEXTO
ENTRA EN COMPREENSIÓN LECTORA Y PULSA EL ICONO DE CUESTIONARIO.



DÁNDOLE VUELTAS AL TEXTO



Lectura comprensiva:

1. Si las gallinas son ovíparas, ¿la codorniz, la pata y el avestruz también? ¿Por qué?

2. ¿A qué color se parece más el pardo que pueden tener los huevos de las gallinas?

3. ¿Qué quiere decir que el huevo es un alimento muy rico en proteínas, vitaminas y minerales?

Con la ayuda del texto:

4. Escribe con palabras los siguientes determinantes numerales que aparecen en el texto:

5. Busca en el texto los artículos determinados o indeterminados que acompañan a los siguientes nombres.

_____ avestruz _____ cáscara _____ alimento

_____ pollitos _____ polluelo _____ calidad

6. Busca en el texto tres adjetivos que se encuentran en grado superlativo.

Más allá del texto:

7. ¿Cómo se preparan los huevos escalfados? Si no lo sabes, puedes preguntar a una persona mayor para que te ayude a responder.

8. ¿Te gustan los huevos? ¿Por qué?

9. Nombra algunas de las reacciones que pueden tener las personas alérgicas a los huevos.



ECHÁNDOLE CREATIVIDAD



PROPUESTAS PARA SEGUIR TRABAJANDO CON “El huevo y la gallina”

1. Hacer un mural con las fotografías de diferentes animales ovíparos acompañados de los huevos que ponen. Si se puede, añadir datos como lo que pesa cada huevo y el período de incubación.
2. Hacer una encuesta, al menos, a 10 personas preguntando cómo les gustan comer los huevos (escalfados, fritos, cocidos, a la plancha u otros). Después, hacer una tabla y una representación en una gráfica de barras.
3. Buscar y hacer una receta en la que el alimento protagonista sea el huevo, contando siempre con la ayuda de algún adulto.
4. Utilizar huevos duros para decorar sus cáscaras o para, una vez pelados y con la ayuda de otros alimentos si es preciso, crear otros animalitos con ellos. ¡Seguro que salen unas creaciones muy artísticas y puede que muy apetitosas!

