

# PLAN LECTOR REGIONAL

## "ANGASHINOS HACIENDO COSAS CON LAS PALABRAS"

*"Fortaleciendo las habilidades comunicativas y las emociones para lograr mejores aprendizajes"*

### Leemos

### Texticón N° 13 (VI ciclo)

### ¿Por qué se come el turrón de doña Pepa el 2 de octubre en Perú?

Durante el mes de octubre en Perú se celebra uno de los eventos católicos más importantes del mundo, que tiene una relación muy estrecha con la tradición del llamado turrón de doña Pepa. El origen del turrón de doña Pepa no es dulce, proviene de la tragedia de una esclava negra de Cañete, doña Josefa Marmanillo, quien en el siglo XVIII, azotada por intensos dolores, recurrió, según cuenta la leyenda, a la fe que tenía en el Señor de los Milagros para aliviar sus males.

En agradecimiento, preparó un colorido dulce y lo ofrecía a los feligreses en las procesiones de octubre. Así, en la capital de Perú de aquel entonces, hasta los virreyes buscaban como un tesoro el turrón de doña Pepa, como todos conocían y llamaban a la señora Marmanillo.

La receta era una adaptación del turrón de Alicante traído por los españoles, hecho a base de una masa de almendras, avellanas o nueces, todo mezclado con miel y azúcar. En cambio, el peruano es más harinoso y cortado en palotes largos antes de hornearse.

"Luego, estos bastones crocantes son bañados con un almíbar casero que ha hervido seis horas y que está preparado a base de piña, durazno, manzana, membrillo, higo, chancaca y clavo de olor. Los caramelos de colores que se esparcen como chispas sobre la capa de miel son hechos a pedido", contó, a un diario conocido, una pastelera del país.

A este dulce se le conoce también como turrón de miel o turrón del Señor de los Milagros por ser el tradicional del "mes morado" y los venden junto con otros postres tradicionales como el arroz con leche, la mazamorra morada, el frejol colado o los picarones.

Aunque hoy en día el turrón de doña Pepa ha dejado de ser exclusividad de octubre, la tradición no se pierde y el mes morado también es el mes de esta delicia.



### Comprendemos

Fuente: <https://www.notimerica.com/sociedad/noticia-come-turron-dona-pepa-octubre-peru-20181002005932.html>

Elaborado por el ETIPL de la IE N° 89017 "Mariscal Andrés Bello Cáceres" - Villa Hermosa - Casma

Después de haber leído el texto, responde:

1. En el texto, sobre el turrón de Doña Pepa, se afirma lo siguiente:
  - a. Su sabor original fue salado.
  - b. El sabor dulce es una variación de su sabor original.
  - c. Lo fabricaban, en sus inicios, con un sabor agrio.
  - d. Ha variado muchas veces sus sabores.
  
2. Del texto, se puede deducir sobre el turrón:
  - a. En la actualidad, la preparación del turrón es solo hecha por pasteleros.
  - b. La consistencia del turrón original no fue tan harinosa como el de Doña Pepa.
  - c. Lo fabricaron, por primera vez, los españoles.
  - d. Los españoles hacían bastones de turrón bañados en almíbar.

3. ¿Para qué se han usado las comillas en el cuarto párrafo del texto?
  - a. Para citar un título.
  - b. Para señalar que la expresión es un comentario.
  - c. Para realizar una cita textual.
  - d. Para señalar que se dice algo con ironía.
  
4. En el último párrafo se menciona lo siguiente: Aunque hoy en día el turrón de doña Pepa ha dejado de ser exclusividad de octubre. ¿Qué opinas al respecto? Argumenta brevemente.

## Escribimos

5. Redacta un breve artículo de opinión sobre el turrón de doña Pepa como tradición en el mes de octubre. Sigue el esquema recomendado.

PARTE DEL TEXTO		REDACCIÓN
Introducción	Descripción de la situación	
	Tesis (punto de vista u opinión)	
Desarrollo	Argumento 1	
	Argumento 2	
	Argumento 3	
Conclusión		

## Compartimos en familia

Comenta en familia alguna experiencia vivida con el turrón de doña Pepa u otro dulce de tu comunidad y, de ser posible, envía una fotografía donde estén disfrutando de él.

Practica la lectura hasta que aprendas a degustar, intelectualmente, el sabor de cada una de las palabras que lees.