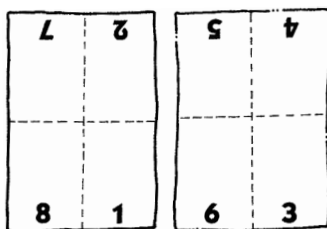


Armado de Minilibros

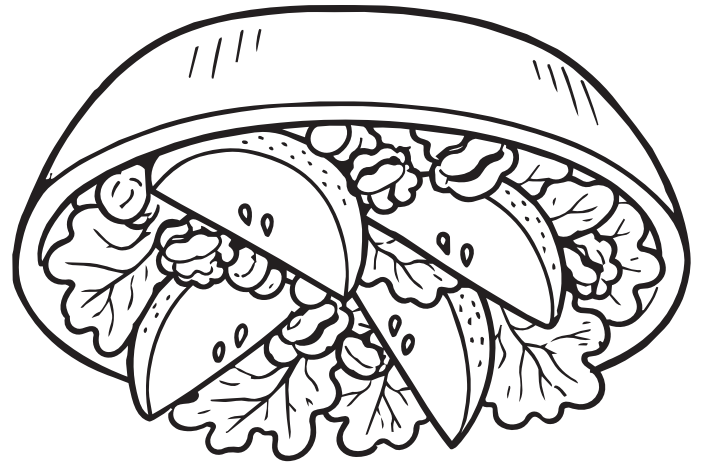


Los miniblibros ofrecen información valiosa en un formato apto para niños. Cada alumno puede tener su propio libro. También pueden colorear, dibujar o anotar el libro según las instrucciones de su maestro(a). Estos libros también son una excelente herramienta para el hogar, ya que pueden llevárselos a casa y compartir la información que están aprendiendo con su familia.

Para armar un libro, siga estas sencillas instrucciones:

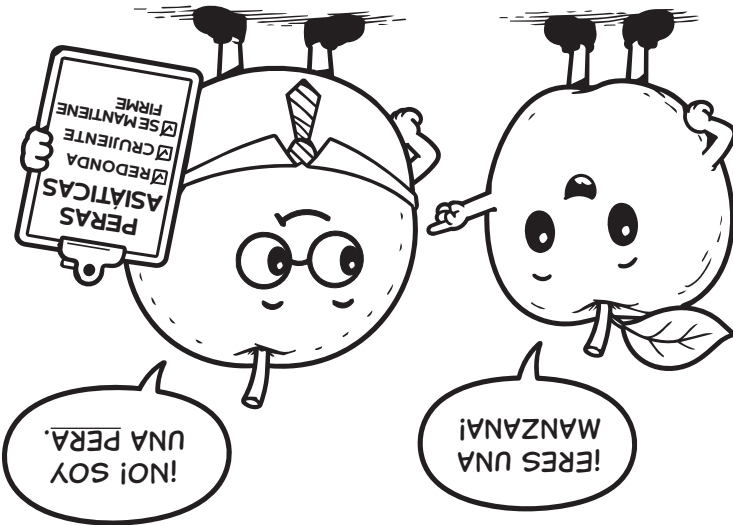


Las peras son frutas dulces que se comen frescas, en rebanadas dentro de ensaladas o en postres horneados. Las peras crecen en árboles y suelen ser cosechadas cuando aún están firmes para que puedan madurar hasta tener una textura suave y cremosa.



2

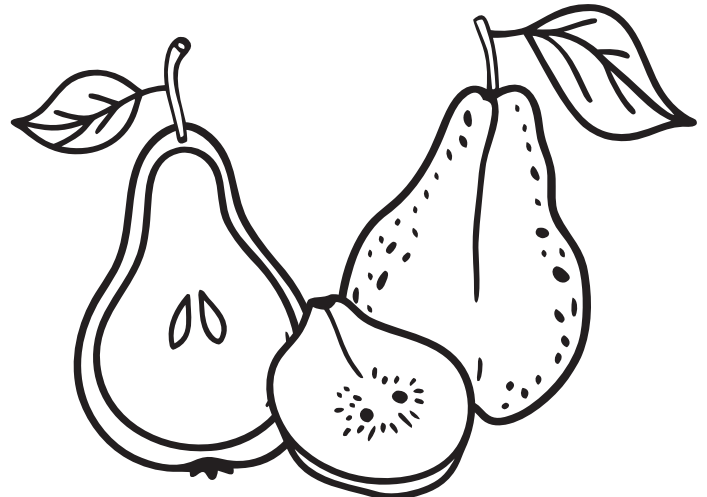
Las peras asiáticas son redondas como las manzanas, pero en realidad son un tipo de pera. Son crujientes con un sabor dulce y jugoso. A diferencia de las peras Bartlett o Bosc, no se ablandan mucho después de ser cosechadas.



7

Peras

¡TANTAS JUGOSAS VARIEDADES!



1

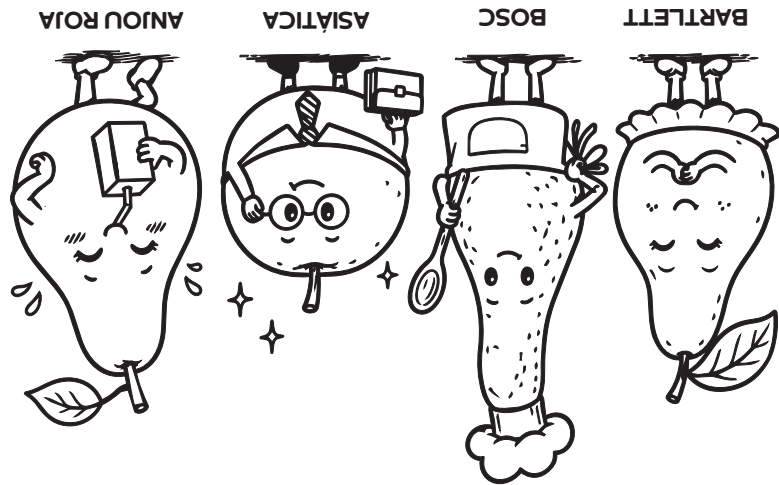
☒ FIBRA ☒ VITAMINA C ☒ POTASIO



¡Las peras no solo son un bocadillo dulce, también son buenas para tu salud! Son una excelente fuente de fibra, que ayuda a la digestión, y también contienen vitamina C y potasio. Con tantas jugosas variedades de peras, ¡todos pueden encontrar su favorita!

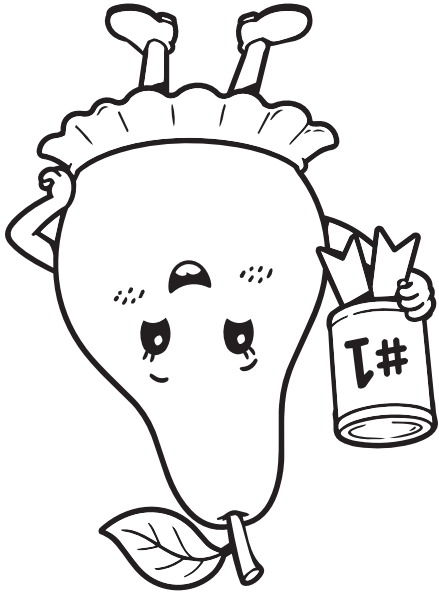
8

Hay muchas variedades diferentes de peras. Algunas son verdes, algunas son doradas y otras se vuelven rojas al madurar. Cada variedad tiene su propia forma, dulzor y textura, desde crujiente hasta suave y jugosa.



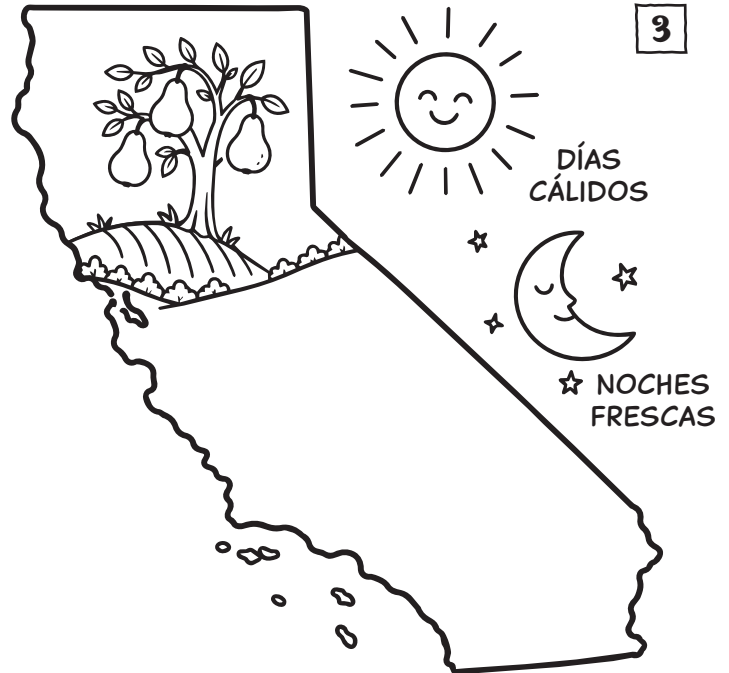
11

Las peras Bartlett son la variedad más común en Estados Unidos. Son dulces, jugosas y se usan mucho para hacer conservas. Cambian de verde a amarillo al madurar y tienen el sabor clásico de una pera que muchas personas reconocen.



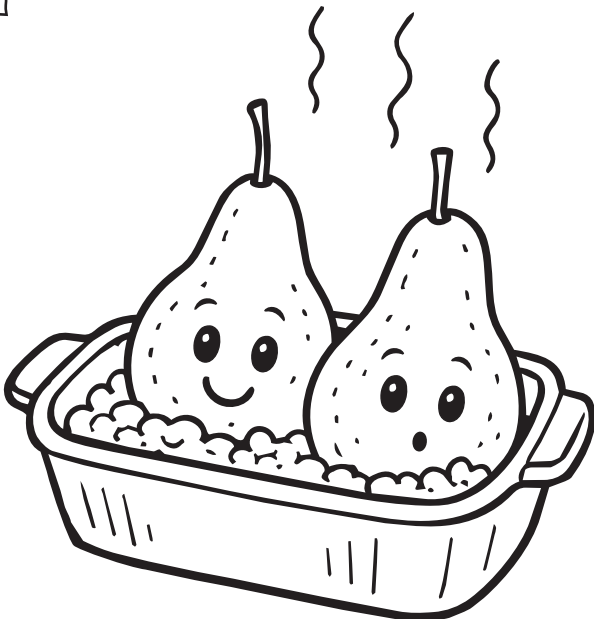
5

California es uno de los estados que más peras cultiva en el país. La mayoría de las peras se cultivan en la parte norte del estado, donde los días cálidos y las noches frescas ayudan a que la fruta desarrolle su dulce sabor.



3

Las peras Bosc tienen una piel café y un poco áspera, además de una textura firme. Mantienen bien su forma al hornearse o cocinarse, por lo que son las favoritas para recetas como peras asadas o postres.



6