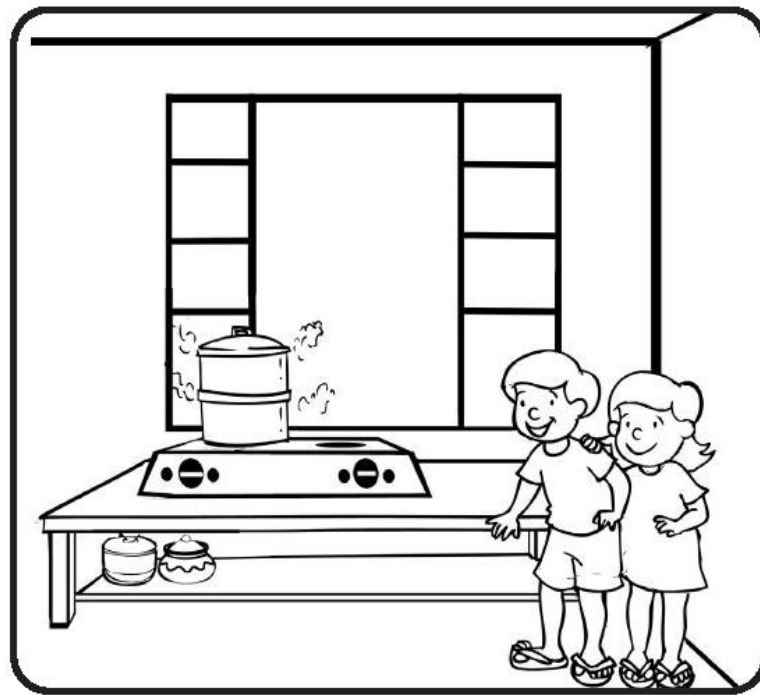


GRADE

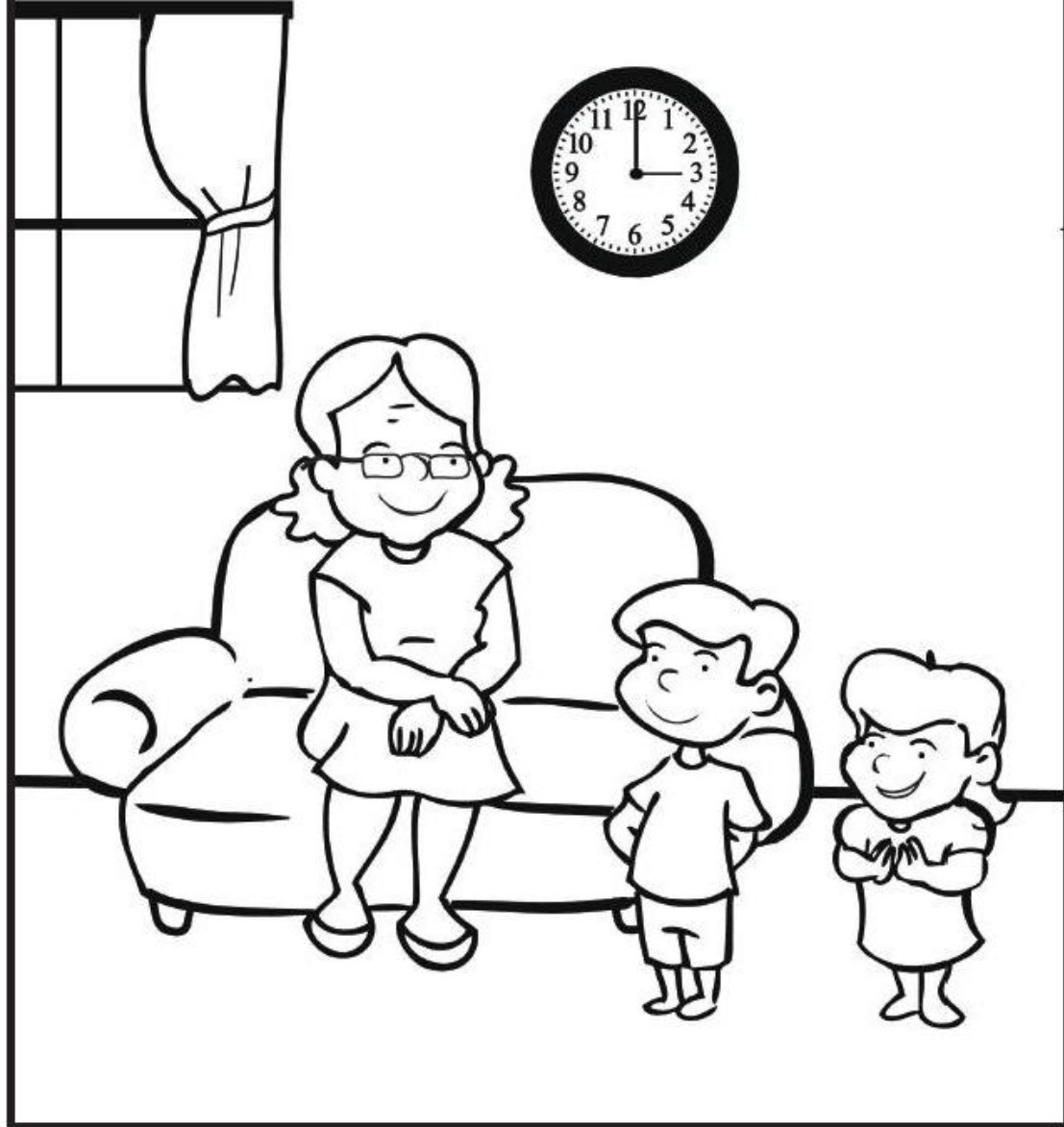
2

Leveled Reader in Filipino

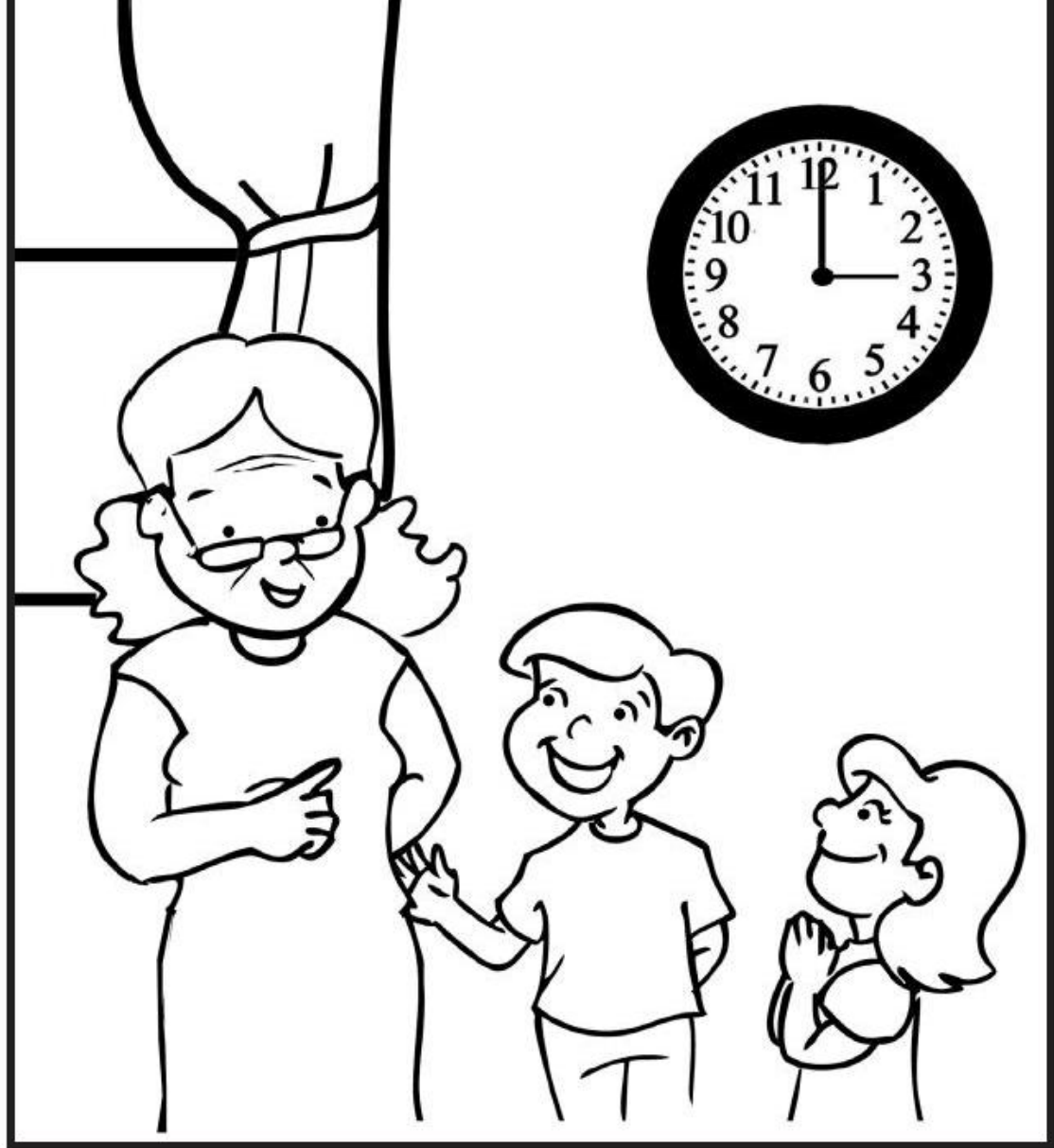
Ang Meryenda



Kuwento ni Ani Rosa Almario
Guhit ni Rea Diwata Mendoza

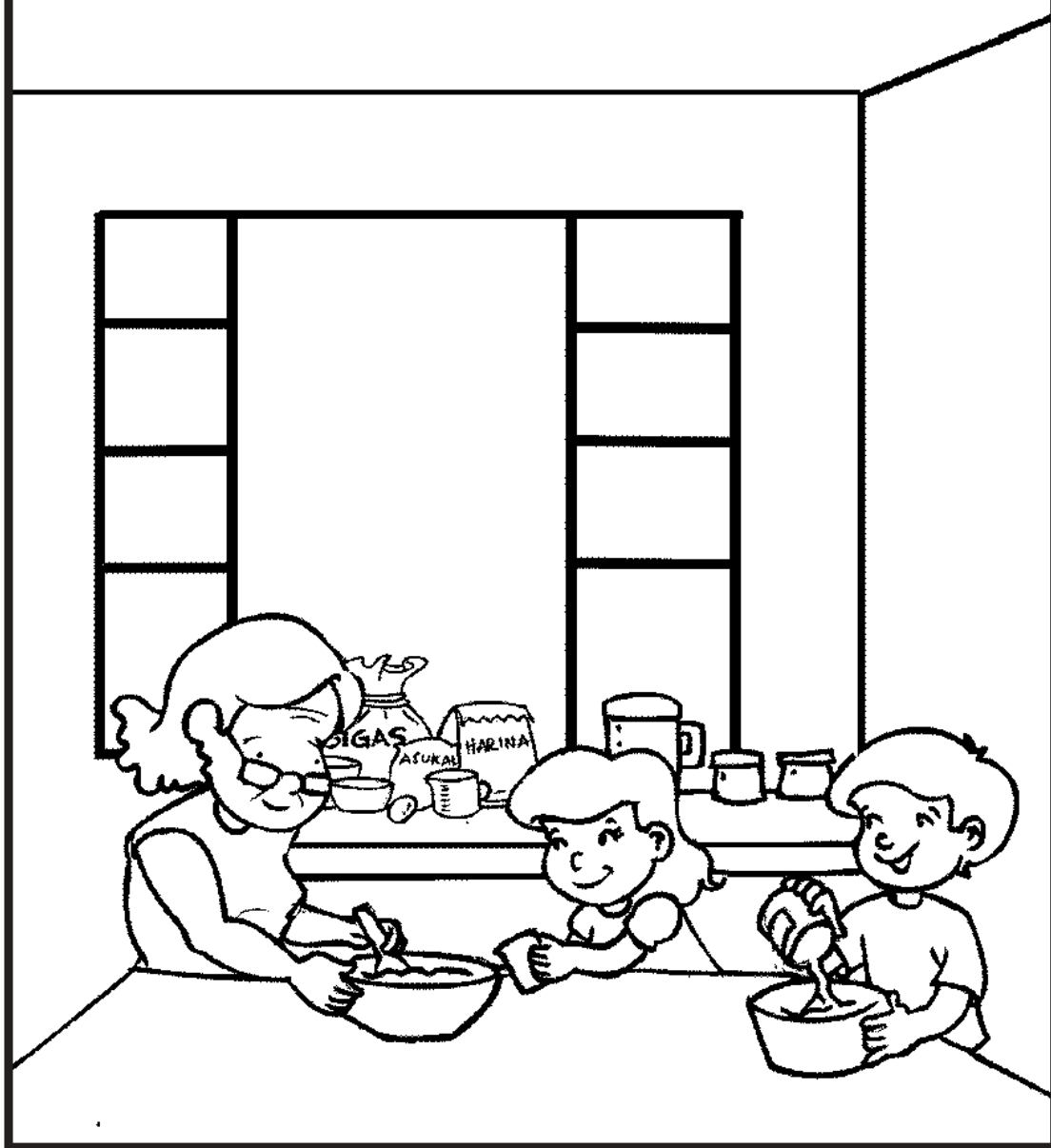


“Lola Tinay, anong meryenda?” “Yan ang lagi naming tanong ng kapatid ko tuwing hapon.”

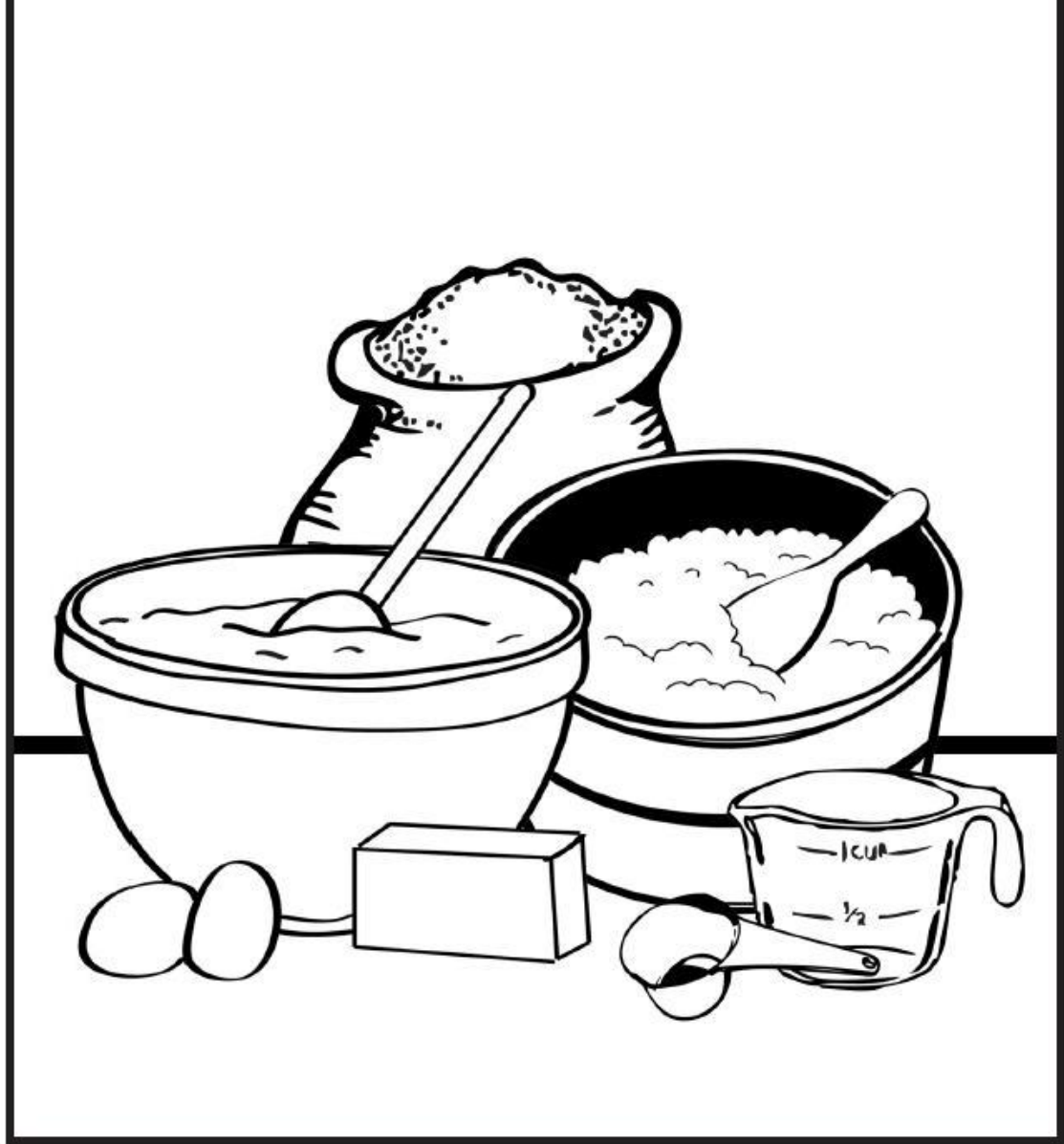


“Malalaman ninyo ang meryenda kung tutulungan ninyo akong magluto,” sagot ni Lola Tinay sabay ngiti sa aming dalawa.

“Opo, tutulong po kami!”
Masaya naman naming sagot.



Pumunta kami sa kusina.
Sari-sari ang mga gamit
at sangkap na nakahanda.
Pinatakal sa amin ni Lola
Tinay ang mga sangkap.

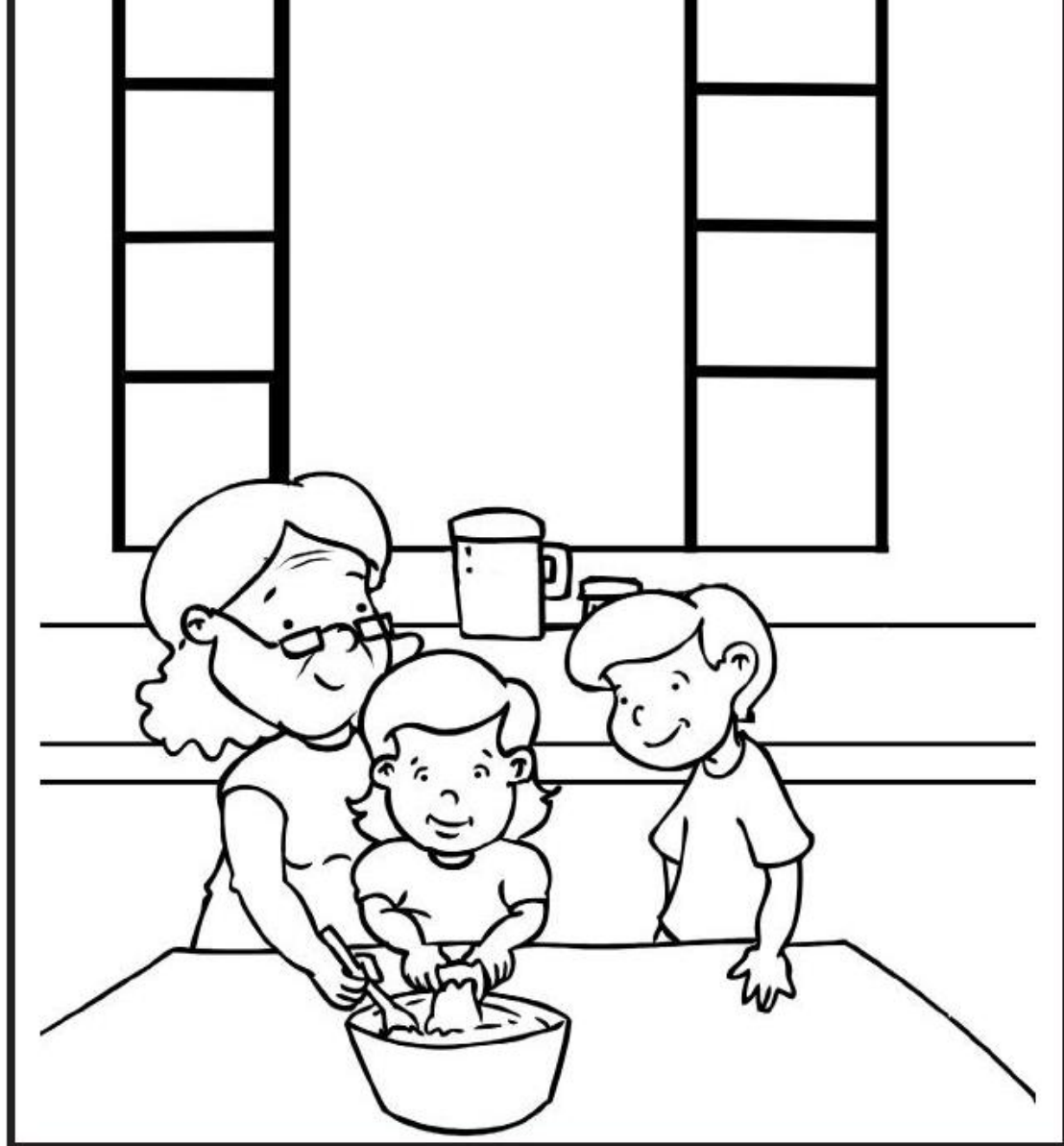


Ang sangkap ng puto ay ang sumusunod:

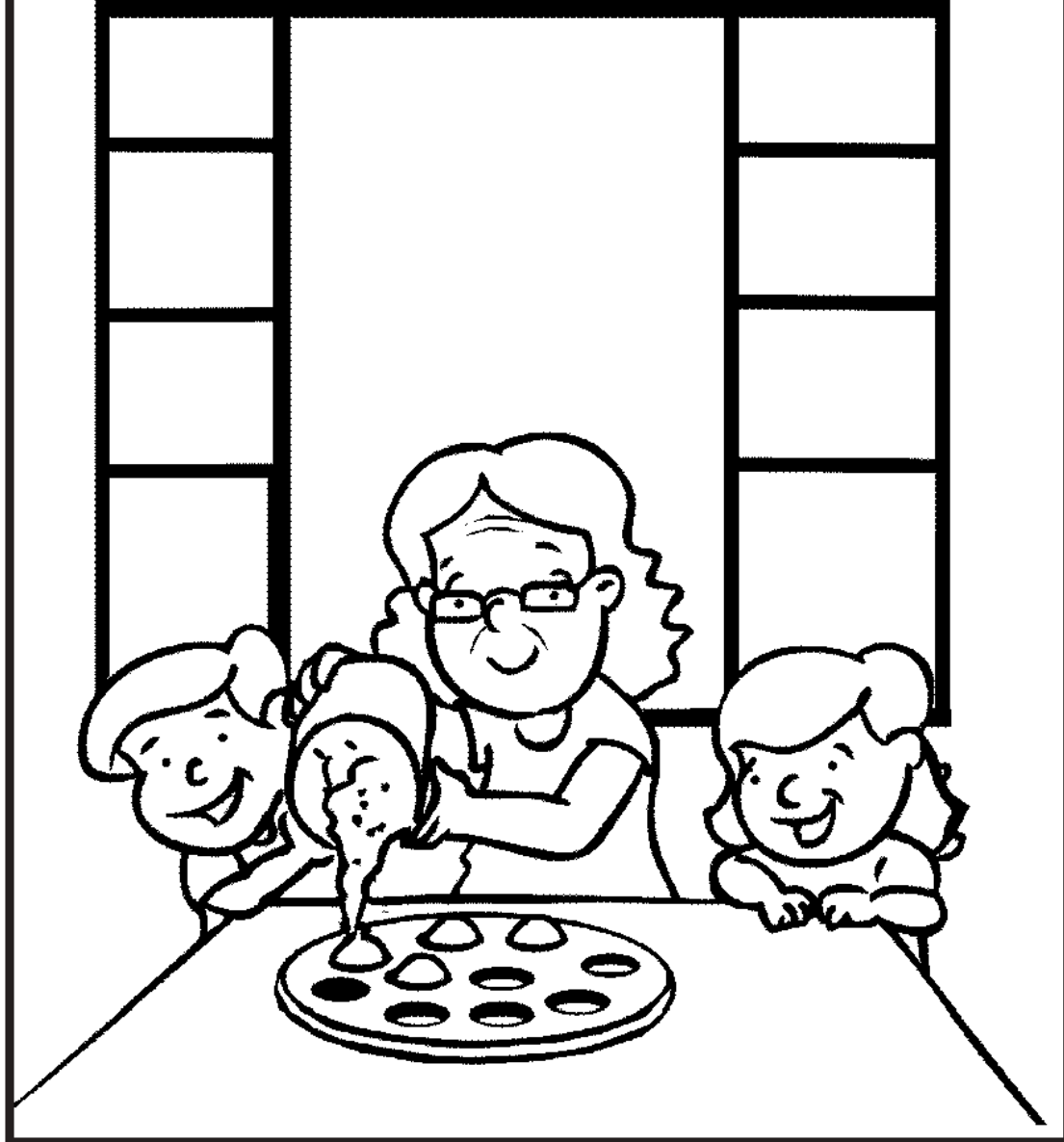
4 na tasa ng bigas
2 tasa ng asukal
2 ½ kutsara ng *baking powder*
2 tasa ng gata ng niyog
2 ½ tasa ng tubig
½ tasa ng tunaw na mantikilya
1 itlog
keso



“Bistayin ninyo ang harina, asukal, at *baking powder*.” Nagsalit-salit kami ng kapatid ko sa pagbibistay.



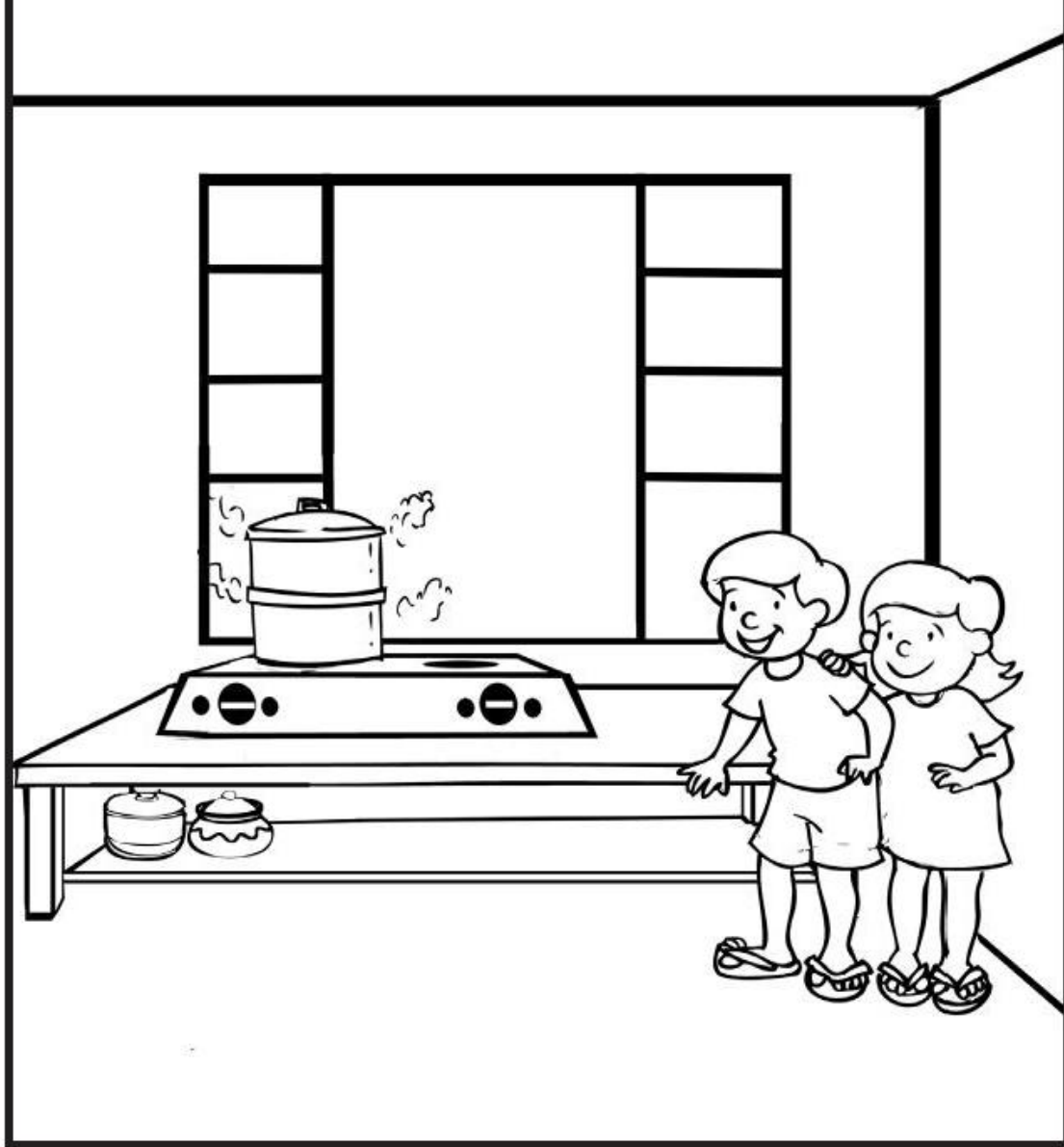
“Ihalo ang mantikilya, gata ng niyog, itlog, at tubig.” Nag-ingat kami sa paglalagay ng iba’t ibang sangkap. Nakakapagod palang maghalo!



“Ilagay ang tinimpla ninyo
sa maliliit na molde.”
Sinundan namin ang ginawa
ni Lola Tinay.

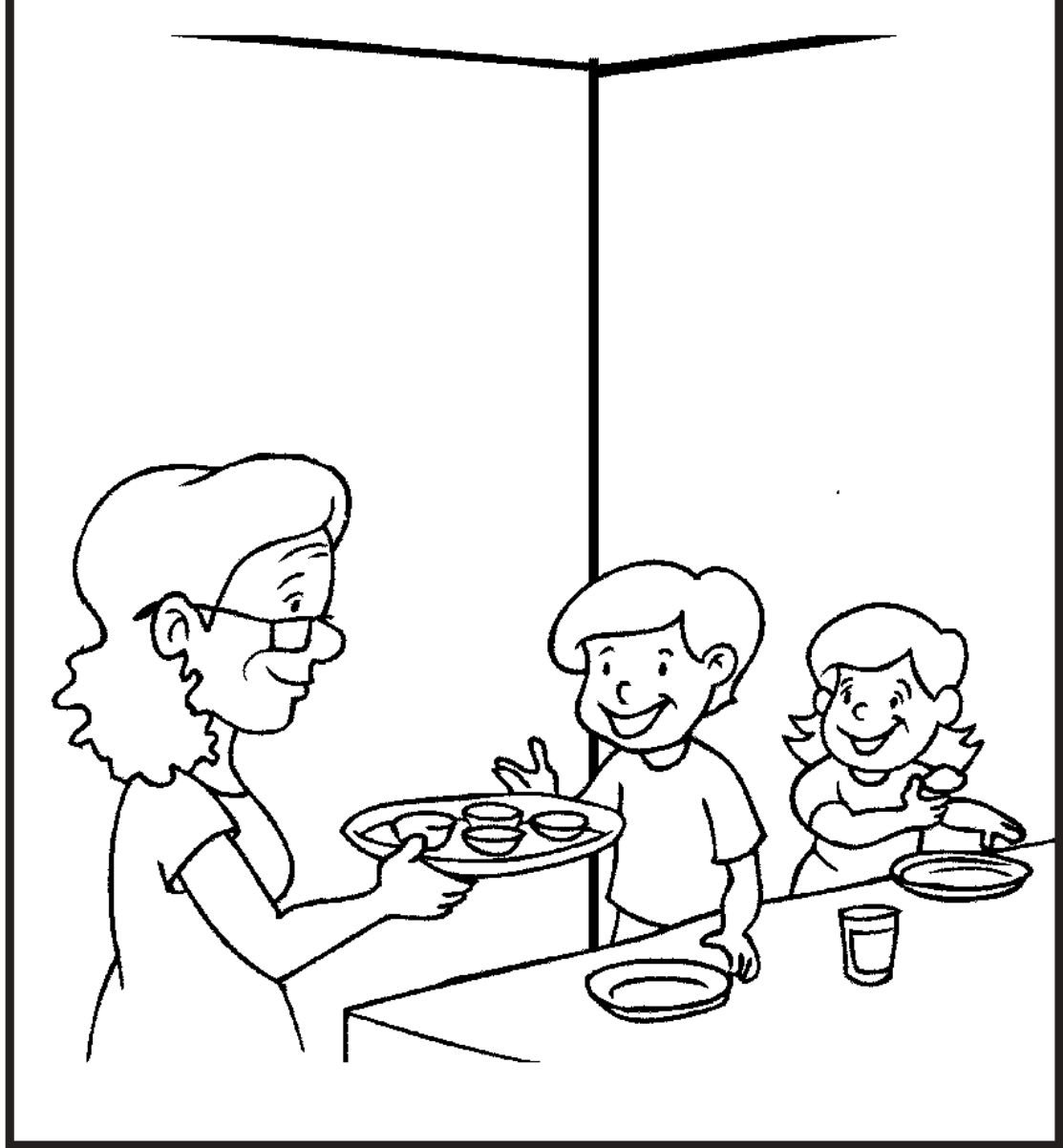


Pagkatapos naming ilagay ang aming tinimpla sa mga molde, inilagay namin ito sa *steamer*. “O, maghintay tayo ng sampung minuto,” sabi ni Lola Tinay.



Sabik na sabik kami habang naghihintay. At pagkatapos ng sampung minuto, sinilip namin ang mga molde.

Puto! Puto pala ang niluto namin!



Kay sarap ng puto. Mas masarap pala ang meryenda kapag tumulong ka sa paggawa nito.



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE