

*CONTINUIDAD PEDAGOGICA*

*Secuencia Semanal:* Experimentos en la cocina

El propósito de esta secuencia es que los niños activen sus ideas previas y amplíen sus conocimientos acerca de ciertos fenómenos. En cada una de las actividades se orienta la reflexión hacia los cambios ocurridos en los materiales durante la elaboración de los alimentos seleccionados. Convertimos en objeto de conocimiento las transformaciones producidas en los alimentos al seguir paso a paso recetas de cocina.

Se trata de reflexionar sobre lo sucedido durante la preparación de los alimentos: reconocer diferencias entre los materiales antes y después de emplear un determinado procedimiento sugerido por la receta, identificar las similitudes y diferencias en el alimento antes y después de someterlos a determinadas temperaturas.

Durante esta semana vamos a elaborar:

* Pochoclos
* Bizcochitos de queso
* Helado
* Alfajorcitos con galletita y dulce de leche
* Pan con semillas

¿Los conocen, los comieron alguna vez, prepararon en casa alguno de estos alimentos?

Actividad N1:

***Preparamos Pochoclos***

El propósito de esta actividad es que los niños puedan observar las transformaciones que sufre el grano de maíz por efecto del calor.

Ingredientes:

\* Maíz pisingallo.

\* Aceite (cantidad suficiente para cubrir el fondo de la sartén u olla).

\* Sartén u olla con tapa.

Receta

1. Se cubre el fondo de la sartén o de la olla con aceite.

2. Se calienta el aceite.

3. Se retira el recipiente del fuego y se agrega maíz en forma de una única capa cubriendo el fondo.

4. Se tapa el recipiente y se pone al fuego hasta que los granos dejen de estallar. No se debe destapar el recipiente durante todo el proceso. Sí se debe mover sobre la hornalla alternadamente.

***¿Qué paso con el grano de maíz al cocinarlo?***

En el siguiente video la seño Nati te cuenta….

https://youtu.be/6tnkCSXKkDU

Actividad N2

Esta Actividad la realizaremos en el zoom del 20/10

Vamos a preparar Bizcochitos de queso

Necesitamos tener listos para trabajar los siguientes ingredientes:

* 200 grs de harina leudante
* Sal a gusto
* 100 grs de Queso en hebras o rallado
* 40 grs de manteca
* 100 cc de leche
* Palo de amasar
* Cortantes

Actividad N3

***Preparamos helados***

La propuesta de esta actividad será la de realizar helados de agua. Observar los cambios de estado que se producen durante su elaboración. Los líquidos “endurecen” –solidifican– al estar expuestos a bajas temperaturas. Luego de la transformación, si se los expone a ambientes cálidos vuelven a convertirse en líquidos.

Ingredientes:

\* Jugos de distintos sabores, pueden ser comprados u obtenidos directamente de frutas naturales.

\* Jarras, una para cada gusto.

\* Recipientes individuales aptos para llevar al congelador.

\* Palitos de helado o elementos similares que puedan llevarse al congelador.

Receta:

1. Se preparan los jugos.
2. Se distribuyen los jugos en recipientes individuales, y se colocan los “palitos”.
3. Se disponen los recipientes en el congelador hasta el día siguiente.

En el siguiente video la seño Cyn te cuenta cómo hacerlos

https://youtu.be/bxFF-7sgfQE

Actividad N4

Esta actividad la realizaremos en el Zoom del jueves 22/10

Necesitamos tener listo para trabajar los siguientes ingredientes

Vamos a preparar unos ricas trufas con dulce de leche para desayunar/merendar juntos

* Galletitas que tengamos en casa
* Dulce de leche
* 1 cuchara
* Granas (solo si tengo en casa)

Actividad N5

En esta actividad te proponemos elaborar pan.

Vamos a observar con mucha atención que función cumple la levadura en este proceso. La levadura es un ingrediente fundamental en la elaboración del pan. El pan sin levadura queda duro y casi no parece pan.

***Pan artesanal con semillas.***

Ingredientes:

* 500 gr de harina ( blanca o integral )
* 350 cm agua
* 50 gr levadura c/ 1 cucharita de azúcar
* 2 cucharitas de sal
* 1 cuchara de aceite
* Muchas semillas las que deseen (sésamo, lino, amaranto, girasol, amapola etc.)

Preparación:

En un boul se mezcla todo lo seco, incluidas las semillas, a un costadito poner la sal y en el centro hacer lugar para agregar el aceite y la levadura hidratada en un poquito de agua con la cucharita de azúcar.

Se comienza a mezclar todo hasta que este homogéneo, pasar a mesada y amasar durante 10 minutos y se deja levar 1 h. en el boul.

Se vuelve a amasar poco, dando forma del molde rectangular (tipo budín) se coloca dentro y se lo deja doblar su tamaño.

Se coloca en el horno a temperatura media durante 40 minutos... y listo riquísimo pan nutritivo!!

Dejamos el link con la explicación de la seño Peggy

https://youtu.be/KO0QMf2boo8

¡Buen fin de semana!

¡Los queremos mucho!