ESCUELA: NOCTURNA MATÍAS ZAVALLA CICLO: 2° ÁREAS: LENGUA - CIENCIAS SOCIALES - FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA.

Escuela: Matías Zavalla – Anexo.

Docente: Sandra González.

<u>Ciclo</u>: 2°.

<u>Turno</u>: Vespertino.

Área Curricular: Lengua – Ciencias Sociales – Formación Ética y Ciudadana.

Título: "El tiempo de la Revolución"

Desafío: "Confeccionar un recetario con varias recetas coloniales"

<u>Propósito</u>: _Propiciar el interés por producir texto oral y escrito y poner en juego su creatividad.

_Desarrollar los mensajes e información provenientes de distintos medios tecnológicos.

<u>Capacidades</u>: Comunicación: Producir variados textos con situaciones de escritura reales.

_Trabajo con otro: Cooperar, colaborar con respeto por los otros, en la realización de actividades compartidas.

Contenidos:

<u>Lengua</u>: La escritura de texto en el marco de condiciones que permita planificar el mismo en función del parámetro de la situación comunicativa.

Ciencias Sociales: La sociedad colonial sus costumbres, y forma de vida.

Formación. Ética y Ciudadana: Las normas, su importancia y cumplimientos en diferentes ámbitos.

Criterios e indicadores de evaluación.

_ Producción de textos instructivos

Elaborar un texto (receta de comidas típicas de la época colonial)

Expresa ideas personales sobre alguna receta.

Actividades

Lengua

1) Buscar información sobre las comidas típicas de la época colonial, utensilios de cocina, forma y métodos de preparar las comidas



2) Lee este pequeño texto.

Esta secuencia propone un recorte de la sociedad colonial, investigando las cocinas de la época, con el objetivo de descubrir las raíces de nuestros antepasados y rescatar algunos sabores que ya no están tan presentes.

Gran parte de nuestras costumbres alimentarias se han forjado de nuestras raíces españolas, criollas, negras e indígenas, de la época de la colonia.

La propuesta es investigar estas raíces y generar un recetario de comidas coloniales para compartir en familia.

- 3) Registrar por medio de revista diarios, libros, internet. Para realizar un recetario.
- 4) Observa las copias de recetas, escríbelas en tu cuaderno.

ESCUELA: NOCTURNA MATÍAS ZAVALLA CICLO: 2°
ÁREAS: LENGUA - CIENCIAS SOCIALES - FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA.

Pastelitos Dulces.

Ingredientes (para la masa de hojaldre)

500gr harina.

• Manteca 150gr para la masa base y 150gr para untar.

1 taza de agua.

Una pizca de sal.

500gr dulce de membrillo.

Aceite para freír.

400gr azúcar.

Elaboración

Colocar la harina con la sal en forma de corona, la manteca cortada en el centro e ir formando la masa. Agregar poco a poco agua (más o menos una taza) hasta obtener una masa lisa, que habrá que dejar descansar unos 20 minutos.

Transcurrido este periodo estirar la masa hasta que tenga 1cm de espesor. Untar unos 50gr de manteca derretida, espolvorear con harina y doblar en tres, estirar nuevamente la masa y volver a untar con 50gr de manteca, repetir el proceso nuevamente.

Dejar reposar en la heladera unos 30 minutos, pasando este tiempo con la masa fría estirarla hasta que quede de unos 3mm de espesor y cortar cuadrados de 8cm.

Para cada pastelito se usará 2 porciones de masa, en una se pondrá un pedacito de dulce de membrillo que será cubierta con otra masita, las puntas del cuadrado de masa de abajo no deben coincidir con la de arriba, sino que debe formar una estrella de 8 puntas.

Se fríen con abundante aceite y se espolvorea con azúcar.

Son crocantes y tiernos...; que ricos!

ÁREAS: LENGUA - CIENCIAS SOCIALES - FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA.



5) Con la ayuda de la familia escribir alguna receta tradicional.

Ciencias Sociales

- 6) Se charla en la clase sobre lo que paso el 25 de mayo de 1810.
- 7) Escuchamos con atención la noticia y respondemos en grupo.

Día de la Patria en Argentina: qué se celebra el 25 de mayo

Los hechos que desembocaron en la "Semana de Mayo" tienen su punto cúlmine el 25 de mayo. Por qué es feriado inamovible y qué sucedió en 1810.



El 25 de mayo es uno de los días más patrios para la Argentina: se celebra oficialmente el día de la Revolución de Mayo. El punto en el cual se llegó a la conformación del primer gobierno patrio de la Argentina.

ESCUELA: NOCTURNA MATÍAS ZAVALLA CICLO: 2° ÁREAS: LENGUA - CIENCIAS SOCIALES - FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA.

En esa fecha de 1810, el territorio, que días atrás era el Virreinato del Río de la Plata, el Rey

de España estaba apresado por Napoleón Bonaparte y no había autoridad española que respaldara

al entonces Virrey Baltasar Hidalgo de Cisneros.

En una semana convulsionada, los 'criollos' -los hombres blancos propietarios considerados

como representantes del pueblo-, se reunieron en un cabildo abierto (hoy el Cabildo de Buenos

Aires) a discutir la situación. En la Plaza Mayor (hoy Plaza de Mayo) el pueblo se juntó para

esperar definiciones.

Finalmente, se anunció que se había formado una nueva junta de gobierno: el presidente era

Cornelio Saavedra; los doctores Mariano Moreno y Juan José Paso, eran sus secretarios; también

fueron designados seis vocales: Manuel Belgrano, Juan José Castelli, el militar Miguel de

Azcuénaga, el sacerdote Manuel Alberti y los comerciantes Juan Larrea y Domingo Matheu.

En sus memorias, Saavedra confirmó que la Junta gobernaba en nombre de Fernando VII. Por

temas políticos y para que su autoridad no fuese cuestionada, se le puso el manto del Rey de

España. Empezaba un largo camino en la futura República Argentina de independencia y

organización nacional.

Todos los hechos de la Semana de Mayo, que desembocaron en la Primera Junta de

Gobierno, considerado hoy en día como el primer gobierno patrio de nuestro país, se celebra al

25 de mayo como feriado inamovible, que hoy, por la epidemia y el confinamiento por

5

coronavirus, tendremos otro fin de semana largo en casa.

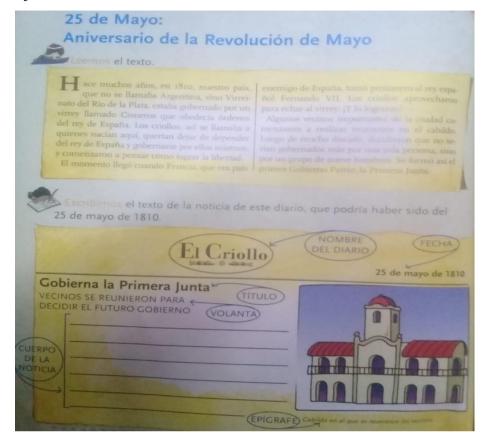
¿Qué hizo el pueblo el día 25 de mayo de 1810?

¿Cuántos fueron los integrantes de la junta?

¿Cómo amaneció ese día?

¿Qué celebramos el 25 de mayo?

8) Trabajamos con la notcia.



9) Trabajamos en grupos pequeños realizando el recetario con todas las recetas recolectadas con la ayuda de la familia. Luego cada uno de los grupos formados expondrá su recetario al resto de la clase.

Director: Mario Daniel Manzano.