

Guía pedagógica Nº 8 de Cocina y Repostería.

Escuela: de Educación Especial María Montessori.

Docente: Sonia Patricia Mallea.

Sección: Taller de jóvenes y adolescentes.

Grupo: 2 y 4

Nivel: Primario.

Turno: Tarde.

Área Curricular: Educación Tecnológica – Cocina y Repostería.

Título de la propuesta: “Mermelada de membrillo y cascos en almíbar”

Contenido:

-Elaboración de trabajos simples para realizar productos.

-Reconocimiento y exploración de diversas maneras de transformar materiales, especialmente extraídos de la naturaleza o materiales con algún nivel de elaboración.



Desarrollo de actividades:

Día: 1

- Seguimos utilizando la fruta de estación que es la más económica “Membrillo”
- Buscar en casa varios frascos.

Día 2:

Ingredientes: MERMELADA.

-1 kg. Membrillos

-600 cc de agua

- 500gr. de azúcar y un limón.

- Tomando las medidas de seguridad (uso de barbijos) averiguar precio y calidad de membrillos en las verdulerías cercanas a tu domicilio.
- Elige el que más te convenga.

Día 3:

Preparación:

- Extraer el zumo del limón en un vaso. Cuidar que no caigan las semillas. Reservar.
- Pelar y sacar el centro. Picar en trozos la fruta.
- Colocar en una olla los membrillos, el agua y el zumo de limón. Poner a fuego medio, hasta el punto de ebullición. Una vez hirviendo, bajar el fuego. Dejar cocer durante una hora.
- Añadir el azúcar y subir el fuego a medio. Dejar hasta que se derrita esta, con cuidado de que no hierva la mezcla. Dejar por 50 a 60 minutos remover con cuidado. La mezcla debe espesar y adquirir un color salmón.
- Retirar del fuego, revisar la textura y dejar enfriar.

Día 4

- Colocar la mermelada en los frascos previamente esterilizados.
- Guardar en un lugar seco y fresco.

Día 5:

“Cascos de membrillos en almíbar”

Ingredientes:

- Membrillos 1 kg.
- Azúcar 700 gr.
- Agua 1 litro.
- Jugo de limón c/n.

Preparación:

- Pelar los membrillos cortarlos al medio y retirar el centro. Cortar en cuartos o sextos.
- Los membrillos se oxidan así que lo ideal es sumergirlos en agua con limón.
- En una olla colocamos las cáscaras, semillas junto con el agua y el azúcar. Cocinar de 10 a 15 minutos, así se logra un almíbar con la pectina de la cáscara y semillas, debe llegar a punto de jalea (rojo y espeso)
- Colar y descartar cáscaras y semillas.
- Colocar los membrillos en la olla con el almíbar y cocinarlos a fuego medio hasta que estén tiernos y cambian de color al tono rojo característico. Dejar enfriar.

Día 6

- Para finalizar colocamos los membrillos en un frasco esterilizado y cubrimos con el almíbar dejando medio centímetro del borde y cerramos.



¡AL FINALIZAR LA TAREA SACAR FOTOS Y A LA VUELTA A CLASES CONTARÁS TU EXPERIENCIA!

Directora: Díaz, Vanesa.

Vicedirectora: González, Verónica.