

Guía pedagógica N° 17 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: “Torta glaseada de limón, Garrapiñada y Gelatina con frutas.”



Contenidos:

- Experimentación de las habilidades perceptivo- motrices implicadas en la resolución de tareas.
- Reconocimiento y exploración de diversas maneras de transformar materiales, especialmente extraídos de la naturaleza o materiales con algún nivel de elaboración.
- Interpretación de instrucciones presentes en recetas o instructivos de elaboración.

Desarrollo de actividades:

ATENCIÓN: ¡¡Es necesario incorporar en la alimentación verduras, frutas y mucha agua!!

Día: 1 a) Materiales:

- Preparar 2 bols, cuchara y cuchillo, batidora eléctrica o manual, espátula.
- Placa para horno de 35cm x 25cm.

b) Buscar los ingredientes.

Ingredientes: Torta y glasé

- 200 gr de manteca o ½ taza de aceite.
- 200 gr de azúcar.
- 1 limón (ralladura de la piel)
- 5 huevos.
- 500 gr de harina leudante.
- 100 cc de leche.
- 300 gr azúcar impalpable y jugo de 1 limón. (después de rallar exprimir)

Día 2:

¡A TRABAJAR!

Preparación:

- Masa: poner la manteca en un bols. Agregar el azúcar y ralladura de limón.
- Comenzar a mezclar con la batidora. Continuar hasta obtener una crema.
- Agregar los huevos de a uno sin dejar de mezclar.
- Verter la leche integrar todos los ingredientes.
- Colocar por último la harina, mezclar hasta obtener una masa.
- Pasar la masa a una placa previamente enmantecada.
- Llevar a horno moderado de 25 a 30 minutos. Retirar y dejar enfriar.
Cubierta de glasé: Verter el jugo de limón y el azúcar impalpable en un bol
Mezclar hasta obtener un glasé fluido. Cubrir la torta.

Día 3

Actividades: a) **Comprar lo necesario.**
b) **Preparar una cuchara de madera y sartén(essen) o perol de cobre.**

Garrapiñada.

Ingredientes:

- 200 gr de azúcar.
- 200 gr de maní.
- 200 cc de agua.
- Esencia de vainilla.

Día 4

- 1- Colocar el azúcar, agua y maní en una cacerola.
- 2- Llevar a fuego y revolver con una cuchara de madera: dejar que rompa el hervor.
- 3- Continuar mezclando hasta que el agua se evapore y el azúcar se cristalice (se torne opaca y áspera).
- 4- Retirar del fuego y revolver unos instantes más.
- 5- Llevar nuevamente al fuego suave y continuar mezclando con cuchara hasta que el azúcar se convierta en caramelo, aromatizar con esencia y retirar. Despararramar obre un papel manteca. Dejar enfriar y envasar.



Opaca y áspera



Día 5:

Actividades:

_ Buscar budinera, bosl, cuchillo, compoteras o vasos y batidor manual.

_ Comprar lo necesario.

Ingredientes:

Gelatina:

E.E.E. María Montessori
Taller de Jóvenes y adolescentes- Grupo 2 y 4

- 1 Caja de gelatina del gusto que desees.
- 1 manzana
- 1 naranja
- 1 banana.(si quieres puedes ponerle más fruta)

Preparar la gelatina como lo indique (ver envase)

- Dejar a temperatura ambiente
- Pelar la fruta y cortar en cubos verter en la gelatina y llevar a la heladera hasta el otro día.

Día 6:

Servir en compoteras o vasos.



!!!!Que degusten en familia!!!!

Directora: Díaz, Vanesa.

Vicedirectora: González, Verónica.