

Escuela: E. E. E. Merceditas de San Martín

Docentes: Valeria Martín- Daniel Mallea -Lic. Anabel Veragua - Liliana Olivera

Nivel: Jóvenes y Adultos

Sección: PP.P. Cocina

Turno: tarde

Área curricular: Gabinete técnico, Taller de cocina, Educación física y Computación

Título: **Recordando el nacimiento de Nuestra Patria.**

Contenidos

- + Computación: Partes del mouse y uso correcto
- + Educación Física: juegos tradicionales
- + Gabinete: Lenguaje comprensivo oral y escrito de la época colonial.
- + Cocina: Preparaciones tradicionales de 1810

Desarrollo de Actividades.

Día 1

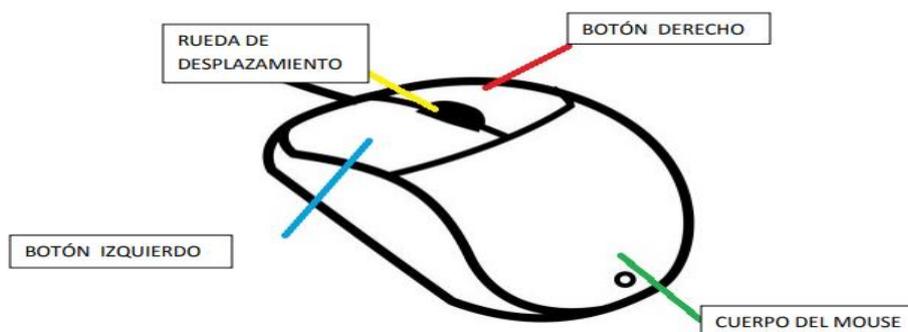
1-Escucha la lectura de un familiar sobre lo que pasó el 25 de Mayo de 1810.

El 25 de mayo es una de las fechas patrias más importantes para la República Argentina, que conmemora la Revolución de Mayo, una hazaña que concluyó en la constitución de la Primera Junta de Gobierno que destituyó la autoridad del virrey español Hidalgo de Cisneros sobre el Virreinato del Río de la Plata.

Se celebra el Día de la Patria conmemorando el 25 de mayo de 1810, cuando se conformó el primer gobierno criollo en el Cabildo de Buenos Aires. ¡VIVA LA PATRIA!

Computación

2- Aprendemos sobre el mouse. Escucha la lectura de un familiar .Si tienes un mouse señala sus partes en voz alta.



3-Junto a tu familia y si tienes mouse usalo para investigar quienes fueron los miembros

de la primera junta de gobierno patrio. Busca la información en internet y copia en tu cuaderno. Puedes usar el celular o libros.

Día 2

1-Vemos en familia el video: Juegos y juguetes bicentenarios

[Edhttps://youtu.be/SMGO26xIEY8](https://youtu.be/SMGO26xIEY8)ucación física

Educación física

2- Ahora a jugar un juegos de antes :El "**gallito ciego**

Se elige a suerte el jugador que será el gallito ciego. Con un pañuelo se le tapa los ojos. Los demás jugadores forman un círculo. El jugador que hace de gallito se coloca en el medio. Empieza cuando el gallito pregunta: ¿dónde están? los jugadores responden: "date tres vueltitas y nos encontrarás". El gallito se da las tres vueltas y todos los demás participantes caminan a su alrededor. El gallito tocándolo, debe averiguar quién es y dar su nombre. Si adivina el nombre la persona hace el papel de gallito ciego; y así sucesivamente continua el juego.

Otro juego:

"**La payana**". En este juego se debe equilibrar cierta cantidad de piedras en la palma extendida de la mano. Lanzar las piedritas verticalmente con la palma al cielo extendida en posición horizontal y, mientras dura su trayectoria, invertir la orientación de la palma para recibirlas. El juego va aumentando su dificultad como lo es desde tirar las 5 piedras al suelo, seleccionar una, tirarla hacia arriba y cuando va en el aire tomar una piedra del suelo y recibir la que viene cayendo del aire, para luego en otra etapa tirar una piedra al aire y recoger dos o tres del suelo. Tiene muchas etapas o pruebas que cada vez se van complicando. Los jugadores se sientan en el piso, formando un círculo, y se juega por turnos.



Día 3

1-Observa la imagen .Conversa con un familiar: ¿Se vestían las personas igual que nosotros? ¿Cómo era la ropa que utilizaban en 1810?



Taller de cocina

2-Escucha con atención lo que desayunaban las personas en 1810

Manuel Bilbao, escritor argentino, autor del libro “Tradiciones y recuerdos de Buenos Aires”, hacia 1800, relató: “el desayuno general era el mate cocido o con bombilla, acompañándose a veces de una buena carne asada.

3-Pedile a un adulto que te ayude a cebar un mate o si sabes hacerlo cebale a quien te ayuda con la tarea, en otro mate .

Ten en cuenta estos consejos: **El mate no se comparte.**

El agua (su temperatura) no debe hervir, porque se quema la yerba.

Primero sirve la yerba y azúcar, después vierte un poco de agua y cuando el mate se asiente, recién ahí introduce la bombilla para disponerte a cebar.

Día 4

1-Seguimos investigando: en 1810 habían comercios donde comprar nuestros alimentos? En esa época existían los vendedores ambulantes. Podemos buscar el siguiente video en youtube así los conocemos. “Pregones para el 25 de Mayo”

<https://youtu.be/eRVRYxSSK18>

Taller de cocina

2-Escucha con atención

Sólo las familias muy adineradas tenían en sus casas un ambiente para la cocina.

Allí trabajaban los esclavos en la preparación de los alimentos y también comían.

Los dueños de casa lo hacían en otra habitación que se usaba como comedor.



3-Recuerda la vestimenta del cocinero en 2020¿.Es igual a la de la imagen? Dibuja como se viste un cocinero en estos días.

Día 5

1- Conversá con un adulto y pedile que te cuente sobre las comidas tradicionales de nuestro país. Escribe la que a vos más te gusta.

Taller de cocina

2-Escucha atentamente

“las comidas de antaño comenzaban generalmente por la sopa de fideos, de arroz o de pan, a la que se agregaba uno o dos huevos cocidos por invitado. Seguían el puchero de cola o de pecho, con chorizo, verdura o garbanzos, acompañado de una salsa de tomate y cebollas; la carbonada, que en el verano llevaba choclo, peras o duraznos; el quibebe, que era zapallo machacado, al que a veces se le agregaban papas, repollo y arroz; el sábalo de río frito o guisado; las empanadas y pasteles de fuente, con carne o pichones; la humita en chala y el pastel de choclo, el asado de vaca a la parrilla; la pierna de carnero mechada; el pavo relleno, engordado en la huerta de la casa, que se mandaba asar en la panadería próxima; las albóndigas de carne con arroz; el locro, las ensaladas de verdura, etcétera”.

3-Preparamos una receta de 1810: Sopa de fideos o arroz

Ingredientes: Caldo sobrante del puchero o cubito de caldo, Fideos .Pan viejo. Huevos.

Preparación

Para hacer esta receta de sopa a la olla lo primero que tenemos que hacer es un caldo del puchero o con un cubito. Hervir el caldo en una olla.

Prepararemos platos hondos, a los cuales les colocaremos una base de pan duro y un huevo partido por persona. El pan viejo lo cortaremos en rodajas finas para que con el calor del caldo hirviendo lo absorba rápidamente y así se ponga tierno. Una vez hervido el caldo, le echaremos fideos o arroz como prefiráis, y cuando estos estén cocinados echar directamente a los platos, sin esperar, ya que con el calor hirviendo de la sopa hará que el huevo se cocine



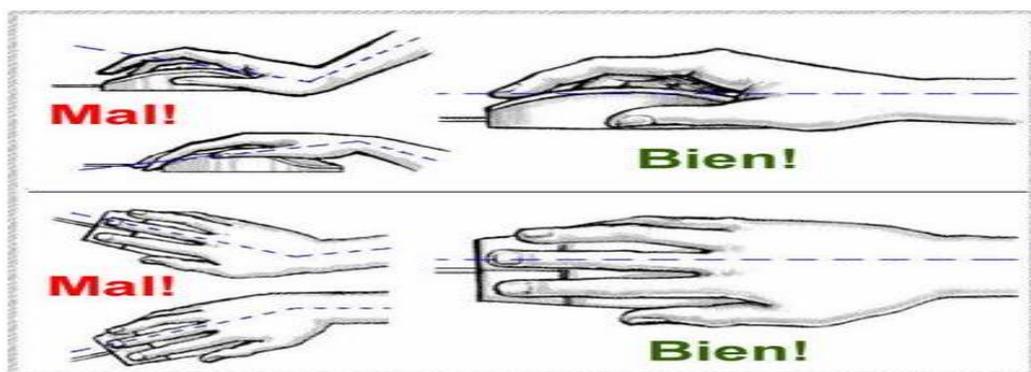
Día 6

1-¡A trabajar todos juntos! Buscamos en casa tela, papeles, cintas, botones, pinturas de colores celeste y blanca y realizamos con ayuda banderas o escarapela. Mira algunas ideas pero vos podés hacer con los materiales que tengas.



Computación

2- Hay que tener cuidado de cómo manejamos el ratón, por ello debemos tener una postura correcta como muestra la imagen.



3- Practica los movimientos del mouse utilizándolo correctamente y busca la bandera argentina y el cabildo. Si puedes imprime, con la ayuda de un mayor, o dibuja o busca en una revista.

Día 7

1- ¿Pudieron hacer los juegos de la semana anterior en casa? Escribí cual te gustó más.

Educación Física

2- ¡Seguimos jugando! “Las escondidas”

Es un divertido juego tradicional. El grupo de jugadores elige a la persona encargada de contar y buscar a los demás. La persona elegida tiene que contar con los ojos cerrados hasta el número que se decida. Al terminar de contar, la persona debe avisar diciendo "ya voy" o "el que no se ha escondido, tiempo ha tenido" y comenzar a buscar a los demás. Al encontrar a una de las personas escondidas tiene que tocarlo con la mano y continuar buscando. Si una de las personas quiere ganar el juego y salvarse de ser encontrado, tiene que correr hasta el lugar donde se estaba contando (llamado "casa") y tocarlo.

Día 8

1- En casa ¿saben la canción arroz con leche? ¿Te animas a cantar?

Taller de cocina

2-Escucha atentamente.

Los postres de 1810, eran igualmente sencillos: mazamorra, arroz con leche, yema quemada, torrejas, pasteles de membrillo, cidra cayote, tomate, batata grande, zapallo, etcétera.

3-Preparamos ARROZ CON LECHE

Ingredientes

1 litro leche, unidad piel de limón, canela en polvo a gusto, 125 gramos, arroz, 175 gramos azúcar, 1 ramita canela en rama,

Preparación: Poner agua abundante en una olla y cuando rompa a hervir, añadir el arroz y cocinar 10 minutos. En otro recipiente, poné la leche con la piel de limón y la canela en rama a cocer. Escurre el arroz e incorporarlo a la leche. Cocer 20 minutos a fuego lento, añadir el azúcar y cocer otros 5 minutos. Quitar la piel de limón y la canela y, verter en una fuente o en recipientes individuales. Añadir canela en polvo a gusto. Tomar tibio o frío.

Día 9

1-Escucha atentamente:

Por aquella época, las hortalizas y verdura eran escasas, pero abundaban el zapallo y la batata o camote. Las papas se traían de Francia y más adelante de Irlanda.

Taller de cocina

2-Preparamos: **Puré de zapallo**

Ingredientes (para 4 personas: 1kg de zapallo, 1 papa pequeña

Preparación: Pelar el zapallo. Eliminamos las semillas con una cuchara y la cortamos en cubos. Colocamos los trozos de la zapallo en una olla junto con la papa. Hervir hasta que hayan ablandado. Hacer puré, aplastándolos con un tenedor sobre una superficie plana y limpia. Añadimos sal y aceite a gusto. Servimos el puré de zapallo en los platos.

Día 10

1-Escucha atentamente

Las sopaipillas en 1810 se realizaban, pero que como no se usaba mucho el aceite, para cocinar se las freía con grasa.

Taller de cocina

2-Escriban la receta de las sopaipillas que realizan en casa.

3-Si puedes realiza las sopaipillas con ayuda de tu familia.

Directora: Lic. Verónica Bitrán