

Guía pedagógica N° 12 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: “Tallarines con Tuco, Pancitos con orégano y Sémola con leche”.

Contenido:

- Experimentación de las habilidades perceptivo- matrices 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.



Desarrollo de actividades:

Día: 1

- Buscar dos cacerolas, espátula de acero o tenedor para revolver.
- Revisar los ingredientes que tienes en casa y el faltante comprarlo en un almacén cercano a tu domicilio.

Ingredientes: Tallarines con Tuco.

- 500 gr. Carne molida o pollo (lo que tengas en casa o caldo de carne)
- 1 paquete de fideos (tallarines, spaghetti o tirabuzón)
- 2 cebollas medianas, 2 zanahorias, medio pimiento, 2 dientes de ajo y 3 hojas de laurel.
- 130c.c. de aceite, sal y pimienta, 1 cucharada de orégano y ají molido.
- 200 gr. de puré de tomates.

Día 2:

Preparación:

- Dorar la carne cortada en una olla grande con aceite.
- Añadir las verduras picadas en trozos pequeños saltearlos por unos minutos.
- En la otra cacerola poner agua con sal y unas gotas de aceite, dejarla hervir.(para cocinar los fideos)
- Revolver el tuco y agregar las hojas de laurel y el orégano. (caldo de carne)
- Por último incorporar el puré de tomates y otros condimentos.(a fuego bajo)
- Cuando la pasta esté al dente cuélala y sívela en un plato hondo con el tuco recién preparado encima.

Día 3

Pancitos con orégano

Ingredientes

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

- 30 gr. de levadura.
- 1 kg. de harina, 500c.c de agua, 1 cucharada de sal y media cuchara de azúcar.
- 3 cucharadas de aceite y una cucharada de orégano.

Actividades:

Buscar los ingredientes necesarios.

Preparar: molde para horno y bol.

Día 4

Preparación:

- Disolver la levadura en el agua tibia y dejarla reposar unos minutos.
- Mezclar en un bol la harina, la sal, el orégano y el azúcar.
- Incorporar a la preparación la levadura el agua y el aceite mezclar bien.
- Amasar hasta obtener un bollo de consistencia mediana, tapar con un lienzo y dejar reposar 30 minutos.
- Dividir la masa en pequeños bollitos, colocarlos en una placa previamente aceitada, dejarlos reposar otros 30 minutos.
- Precalentar el horno y cocinar de 20 a 30 minutos.



Día 5: Buscar lo necesario

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

Sémola con leche (con leche en polvo)

- 1 litro de leche se hace con 12 cucharadas de leche en polvo, 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 taza de sémola y media taza de azúcar.

Día 6

Preparación:

- 1- Preparar la leche con un litro de agua y las 12 cucharadas de leche, batir bien.
- 2-Colocar la olla en fuego medio con la leche la esencia de vainilla y el azúcar dejar hervir.
- 3-Añadir en forma de lluvia la sémola, revolver y cocinar por cinco minutos. Guardar en la heladera y servir fría.



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

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

Directora: Díaz, Vanesa.

Vicedirectora: González, Verónica.