

## E.E.E. María Montessori

### Taller de Jóvenes y adolescentes- Grupo 2 y 4

#### Guía pedagógica Nº 7 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:** “Dulce de membrillo en pan y jalea”

#### **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.



## **E.E.E. María Montessori**

### **Sección: Taller – Área: Educación Tecnológica- Cocina y Repostería**

#### **Desarrollo de actividades:**

##### **Día: 1**

- Lee con atención los siguientes ingredientes.

##### **Ingredientes**

-Membrillos 1 y 1/2 kg.

-Azúcar 1 y ½ kg (aproximadamente).

- Limón 1.

- Buscar en casa diferentes moldes: bandejas descartables, budineras, tupperware y frascos.

##### **Día 2:**

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

##### **Día 3:**

- Lavar los membrillos y frotarlos hasta quitar la pelusa, colocarlos en una cacerola con abundante agua. Tras romper el hervor, cocinarlos durante 7 a 10 minutos (aproximadamente).
- Cuele y deje enfriar la fruta. Quítele la piel y el centro (reservar para la jalea) con un cuchillo y rallar hasta convertirlo en puré.
- Pese la pulpa obtenida. Por cada kilo de membrillo incorpore 1 kg de azúcar. Revuelva y deje reposar en la heladera para que el azúcar se disuelva

## **E.E.E. María Montessori**

### **Sección: Taller – Área: Educación tecnológica- Cocina y Repostería**

#### **Día 4**

- Cocine en una cacerola, preferentemente de cobre, revolviendo en forma constante con cuchara de madera. Incorpore unas gotitas de limón antes de llegar a punto. Cuando el dulce comience a desprenderse de la cacerola y cambie de color estará listo (Levante un poco de dulce en la cuchara de madera haga una raya y vera que no se une).
- Coloque el dulce en los moldes descartables o budinera para darle forma. Deje reposar de un día para otro, desmolde y cubra con azúcar.
- Deje secar unos días. Para conservarlo, envuélvalo en papel celofán y manténgalo en un lugar seco y fresco.

#### **Día 5:**

- Verter las casaras y los centros de membrillo en una olla y cubrir con agua dos dedos por encima, llevar a ebullición a fuego medio.
- Dejar hirviendo hasta que el líquido contenido se reduzca a algo menos de la mitad, dejar enfriar.
- Una vez frío colar el jugo mediante un trapo de tela y un colador. Mezclar el jugo con el azúcar( 750 gr. de azúcar por litro de jugo obtenido). Llevar a ebullición a fuego flojo durante 30 a 40 minutos, revolviendo a menudo y retirando la espuma que sube a la superficie con un cucharón hasta que quede un jugo cristalino. Dejar enfriar

**E.E.E. María Montessori.**

**Sección: Taller- Área: Educación Tecnológica- Cocina y Repostería**

**Día 6:**

- Una vez fría la jalea colocarlas en los frascos previamente esterilizados( pasarles un algodón con alcohol)
  
- El dulce de membrillo es una tradición en nuestro querido San Juan, si en tu casa existe la receta de la abuela puedes utilizarla!!!

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

**Directora: Díaz, Vanesa.**

**Vicedirectora: González, Verónica.**