

Guía pedagógica Nº 9 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: “Yogur casero y Ensaladas de verduras.”

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

- Preparar un hervidor, una pequeña manta o conservadora de telgopor.
- Buscar en casa varios frascos o vasos de vidrio y una jarra.

Día 2:

Ingredientes: Yogur de vainilla

-1 litro de leche entera.

-125 gr. yogur de vainilla (cremoso) y una cucharada de vainillín.

- 5 o 6 cucharadas de azúcar y 5 de leche en polvo.

- Tomando las medidas de seguridad (uso de barbijos)
- Buscar en un supermercado o almacén cercano a tu domicilio lo solicitado.

Día 3:

Preparación:

- Hervir la leche y dejar enfriar hasta unos 45° es un poco más que tibia.
- Colocar el yogur, el azúcar, la leche en polvo y el vainillín. Batir para integrar.
- Poner la preparación en una jarra de vidrio, tapar con film y envolver con una manta o colocarla en una conservadora.
- Dejar en lugar templado 10 horas (en la cocina se conserva más el calor)
- Dejar enfriar en la heladera 4 horas antes de consumir.

Día 4

- Buscar en la verdulería 2 zanahorias grandes, 1 choclo, 1 berenjena grande, 1 cabeza de ajo y 3 huevos.

Día 5:

“Ensalada de zanahoria”

- Cocinar los tres huevos y el choclo(dejar enfriar)
- Rallar la zanahoria, cortar el choclo con un cuchillo y picar los huevos. Condimentar con sal, aceite y vinagre.



Día 6

“Ensalada de Berenjena”

- Pelar la berenjena cortar en cuadritos.

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

- Cocinar en fuego medio con un poco de sal, cuando esté blanda retirar del fuego y colar.
- Colocarla en una ensaladera picar un diente de ajo y condimentar con sal, aceite y vinagre.



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

Directora: Díaz, Vanesa.

Vicedirectora: González, Verónica.