

Escuela: E.E.E. Dr. Ramón Peñafort

Docente: Sirvente Claudia Andrea

Año: taller 1

Turno: mañana

Título: dulce de membrillo

Desarrollo de las actividades

Área: ciencias naturales

Contenido: higiene personal

- 1) Realizamos higiene de manos antes de trabajar, es importante la colaboración de la familia en el cumplimiento de este proceso, teniendo en cuenta los siguientes pasos.



Área: taller

Contenido: dulce de membrillo

- 1) Investigo en casa que tipo de conserva puedo realizar con membrillo



.....
.....
.....

2) Marco en que alimentos encontramos dulce de membrillo.

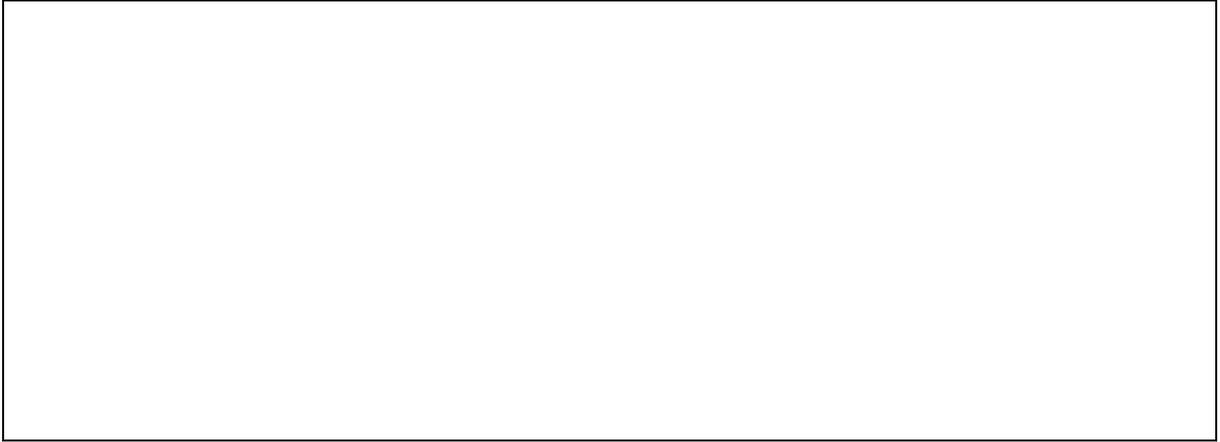


3) En familia leemos la elaboración del dulce de membrillo.

Elaboración paso a paso

1. Lavar los membrillos y límpialos para retirarles las pelusas por completo.
 2. Cortar en mitades sin haberlos pelado previamente y colócalos dentro de una olla.
 3. Agregar abundante cantidad de agua y deja cocinar.
 4. Una vez que comience a hervir el agua, cocina los membrillos durante 20 minutos o hasta que estén blandos.
 5. Retirar del fuego cuando sea necesario y deja que enfríen.
 6. Pesar los membrillos y colocarlos en una olla junto con la misma cantidad de azúcar común.
 7. Mezclar con el azúcar en una olla.
 8. Cocinar hasta que el dulce despegue de las orillas o cambie su color, luego deja enfriar
 9. Colocar en moldes y cubrirlo de azúcar.
- 4) Teniendo en cuenta el punto anterior dibuja los ingredientes que se necesita para lograr la receta.

Ingredientes



5) Recorta y ordena la siguiente secuencia de la elaboración del dulce.



Paso 1	Paso 2
Paso 3	Paso 4
Paso 5	Paso 6

6) Busco en casa frascos, con ayuda los lavamos y conservamos.