

Escuela Nocturna María Elisa Rufino León -Sede- 1° Ciclo_ Guía N°10_
Áreas Integradas

CUE: 7000001/00

Escuela: Nocturna María Elisa Rufino León -Sede -

Ciclo: Primero

Docente: Noelia Ramirez

Turno: Vespertino

Áreas: Cs. Sociales – Cs. Naturales -Lengua- Tecnología – F. Para el Trabajo

Título: ¡¡Aprendemos desde casa y en familia!!

Guía: N° 10



* Comenzamos viendo el siguiente video informativo: <https://youtu.be/6ntsZhbHKMA>

UNA HISTORIA CON HISTORIA

¿QUÉ TE PARECE SI APRENDEMOS UN POQUITO SOBRE LA VIDA DEL GENERAL SAN MARTÍN?
ESCUCHÁ CON ATENCIÓN.

José de San Martín nació en un pueblito de nuestra  llamado Yapeyú. Cuando era chiquito le gustaba jugar con sus .

A los tres años viajó en  a España y siendo muy joven estudió para ser .

Volvió a nuestro país porque quería que todos fuéramos libres.

Se enamoró de una  llamada Remedios, con ella tuvo una hermosa  a la que bautizó Mercedesitas.

Para luchar contra los españoles cruzó la .

Hoy todos le decimos: "Gracias, Padre de la Patria".

UNA VIDA EJEMPLAR

ORDENÁ, SEGÚN COMO OCURRIERON, ESTOS HECHOS DE LA VIDA DE SAN MARTÍN, NUMERALOS DEL 1 AL 6.



CONSEJOS DE UN PAPÁ EJEMPLAR

• **Lee** los consejos que San Martín le redactó a su hija Mercedesitas.
 • **Relaciona** con una flecha cada uno con su dibujo.

AMAR LA VERDAD Y ODIAR LA MENTIRA.

HUMANIZAR EL CARÁCTER Y HACERLO SENSIBLE, AUN CON LOS INSECTOS QUE NOS PERJUDICAN.

INSPIRAR CONFIANZA Y AMISTAD, PERO UNIDOS DE RESPETO.

ESTIMULAR LA CARIDAD HACIA LOS POBRES.

RESPECTAR LA PROPIEDAD AJENA.

SABER GUARDAR UN SECRETO.

INSPIRAR SENTIMIENTOS DE RESPETO HACIA TODAS LAS RELIGIONES.

SER DULCES CON LOS CRIADOS, LOS POBRES Y LOS ANCIANOS.

HABLAR POCO Y LO PRECISO.

ESTAR FORMAL EN LA MESA.

AMAR EL ASEO Y DESPRECIAR LOS LUJOS.

INSPIRAR AMOR POR LA PATRIA Y LA LIBERTAD.
























* Para cruzar la Cordillera hay que estar bien preparado...

-Pinta los elementos que llevaron San Martín y sus soldados para cruzar la Cordillera de los Andes.

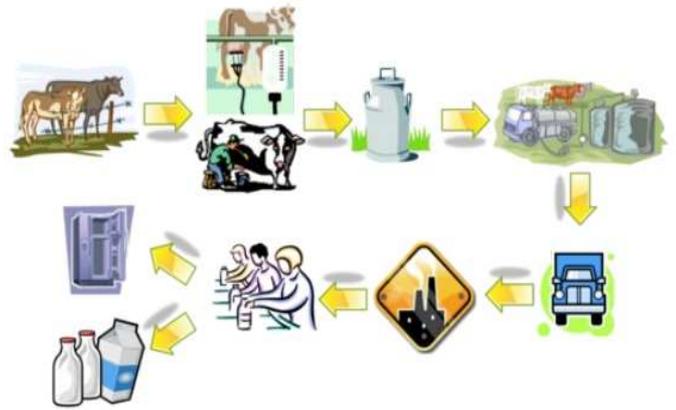


* Observa con atención la siguiente imagen.





Proceso productivo de la leche



*Lee y completa

La materia prima son los componentes que obtenemos de _____.

Los humanos Los ríos La naturaleza La comida

* Une cada producto elaborado con su materia prima



Rodea así:

materia prima →  producto elaborado → 

* Ahora nos convertimos en panaderos!!!!

Ingredientes

Para 1 unidades

- Harina de trigo común, de todo uso **500 g**
- Agua templada **325 ml**
- Levadura fresca de panadería **15 g**
- Sal **10 g**
- Azúcar **10 g**
- Aceite de oliva virgen extra **45 ml**



Introducimos **el agua templada** en un recipiente amplio y hondo y añadimos la levadura fresca, desmenuzada, y el azúcar. Removemos hasta que el azúcar y la levadura se integren por completo. Añadimos la mitad de la harina y todo el aceite. Removemos bien, **procurando aplastar los grumos que se formen**, y dejamos reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente, cubriendo el recipiente con un trapo limpio. La masa crecerá ligeramente y se llenará de burbujas. Transcurrido el tiempo de reposo incorporamos el resto de la harina, la sal y removemos hasta que no podamos más, porque se volverá muy espesa. Espolvoreamos la superficie de trabajo con harina y volcamos la masa sobre ella. **Nos engrasamos las manos con aceite** y amasamos durante un par de minutos. Formamos una bola con la masa y la colocamos sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal untado con un poco de aceite. Hacemos **dos cortes en la superficie** con un cuchillo afilado y, si queremos dar un aire rústico al pan, lo espolvoreamos con harina. Embadurnamos con aceite el interior de un **recipiente amplio y hondo apto para horno** (hemos usado un bol de pyrex de 24 cm, pero se puede usar una cacerola o similar) y cubrimos con él la masa. Cocemos en el horno, precalentado a 200 °C con calor arriba y abajo, durante 45 minutos. Destapamos y dejamos enfriar sobre una rejilla antes de consumir.



Directora: Lic. María del Carmen Bustos

