

Ponte el mandil

A SABOREAR PONTE EL MANDIL

NIVEL:

Educación Infantil

PROFESORES:

Alicia San Segundo Maganto
Isabel Rubín De Celix Del Pozo
Fernando Taberna Villarrubia

CENTRO:

C.P. Parque Aluche

JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS:

Los objetivos de estas dos experiencias son:

- Ser capaz de apreciar los sabores básicos e interrelacionar los sentidos del gusto y el olfato.
- Apreciar la importancia de la medida y las transformaciones físicas que tienen lugar en la elaboración de los alimentos.

A SABOREAR

Material necesario

- Cuatro cajas opacas con una abertura.
- Antifaces.
- Cuatro cajas de madera que se puedan abrir.
- Cucharitas desechables.
- Gominolas.
- Maíz tostado.
- Limón.
- Café soluble.



Aplicación didáctica

En cada caja opaca con una abertura se coloca una buena cantidad de cada uno de los productos que se van a oler. Se repite el mismo proceso en cada una de las cajas que se pueden abrir.

Con los ojos tapados por un antifaz, los alumnos y alumnas van oliendo primero, y probando después, cada uno de los diferentes productos, colocados en este orden: dulce (gominolas), salado (maíz tostado), ácido (limón) y amargo (café soluble).

Después de oler y probar cada uno de ellos, tendrán que adivinar qué sabor han probado.



¿CÓMO CONSTRUIR UNA PILA ELÉCTRICA EN CASA?

Material necesario

Para 20 bollitos de chocolate

Utensilios

- Dos cucharadas de mantequilla.
- Horno o microondas.

- Un cuarto de vaso de azúcar.
- Un huevo.
- Un tercio de vaso de harina.
- Una cucharadita de levadura en polvo.
- Cuatro cucharadas de cacao.
- Seis cucharadas de leche.
- Un puñado de nueces machacadas.
- Un bol grande.
- Un cazo.
- Base de *fondue*.
- Cucharas y tenedor.
- Un plato.
- Dos vasos.
- Moldes de papel para magdalenas.

Utensilios

Los ingredientes, una vez medidos, se van echando en el bol grande y se remueven despacito, hasta lograr una mezcla homogénea. Se añaden las nueces troceadas y se vuelve a remover hasta conseguir una mezcla heterogénea uniforme.

A continuación se vierte un poco de la masa obtenida en cada uno de los moldes y se introducen al horno durante 12 minutos, que previamente se ha calentado a 225 °C.

Aplicación didáctica

Al ir preparando los ingredientes con los alumnos y alumnas se recuerda el origen animal o vegetal de cada uno de ellos.

La medida de los ingredientes permite introducir a los participantes en la medida, los instrumentos para medir y su importancia.

La mezcla de todos los ingredientes, primero sin nueces, y después con ellas, permite comparar una mezcla homogénea y otra heterogénea.

Por último, el horneado permite visualizar el cambio que sufren algunos alimentos con el calor. Puede compararse con lo que les pasa a los huevos al freírlos.

