



COLEGIO ISABEL RIQUELME

U.T.P.

GUÍA DIGITAL N° 9

ASIGNATURA: Taller de Folclore

CURSO: 3° Básico

DOCENTE: Nathalia Montenegro Pizarro

SEMANA : 08 al 12 de Junio de 2020.

DIAS DE ATENCION CONSULTAS: Lunes a Viernes
15:00 a 16:00 hrs

MAIL CONTACTO PROFESORA:

nathaliamontenegropizarro@gmail.com

Mis Queridos niños y niñas espero se encuentren muy bien en sus casas, recuerden que a través de las guías virtuales estaremos comunicados y trabajando en tus aprendizajes, es importante que realices tus actividades ya que yo realizo las guías para ti con mucho cariño para que no dejes de aprender a pesar de las dificultades que hoy tenemos que enfrentar.

1: OBJETIVO DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS CONCEPTUALES

<u>OBJETIVO DE APRENDIZAJE</u>	<u>CONTENIDO</u>
OA7: Conocer las tradiciones y costumbres chilenas de nuestras fiestas patrias.	-comida típica chilena
<u>OBJETIVO DE LA CLASE</u>	<u>HABILIDADES</u>
OBJETIVO DE LA CLASE: ❖ Conocer una de nuestras tradiciones chilenas como las comidas típicas.	<ul style="list-style-type: none">➤ Realizar➤ Conocer➤ Identificar

INSTRUCCIONES



Cuaderno de folclore y lápiz



internet



Celular o computador



Lápices de colores

RECETA N° 1

LA SEÑORA PATATA

INGREDIENTES

- 6 palatas
- 1 vasito de leche
- 3 hojas de lechuga cortadas en tiras
- 2 acelunas verdes
- 2 trocitos de cebolla
- 1 tomate
- 1 trocilo de jamón de york

An illustration of various vegetables: a yellow bell pepper, a red tomato, and a green cucumber. Below them is a cartoon potato character with a face, arms, and legs, wearing a small hat.

Receta de cocina

EJERCICIOS

PAUSAS ACTIVAS

PREESCOLAR

YouTube Santos Rivera

@Prof. Santos

An illustration of three children (two boys and one girl) sitting around a yellow table, engaged in an activity.

Y PARA FINALIZAR
Una pausa activa.

COMIDAS TÍPICAS

Los platos más tradicionales de la cocina chilena son el ajjaco, los asados, la carbonada, la cazuela, el chapalele, el charquicán, el curanto, las empanadas de pino, las humitas, el milcao, la paila marina, la pantruca, el pastel de choclo, el pastel de papa, el pescado frito, el completo, los porotos granados, porotos con riendas, machas a la parmesana, guatitas, mariscal, ceviche, pollo al coñac, el pulmay y el tomaticán, entre muchos otros.



RECETA DE COMIDA

Es una descripción ordenada de un procedimiento culinario. Suele consistir primero en una lista de ingredientes necesarios, seguido de una serie de instrucciones con la cual se elabora un plato o una bebida específico

CÓMO ESCRIBIR UNA RECETA DE COCINA



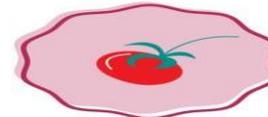
EL NOMBRE

Descriptivo y sencillo. Debe dar idea sobre qué se trata la receta.



DESCRIPCIÓN

Breve introducción a la receta. Indicar una anécdota, origen o información relevante.



LISTA DE INGREDIENTES

Indicar los ingredientes en orden de uso. Ser específicos en cuanto a nombre y cantidades



MÉTODO DE PREPARACIÓN

Párrafos cortos indicando las acciones a realizar. Emplear un lenguaje claro de entender.



NOTAS

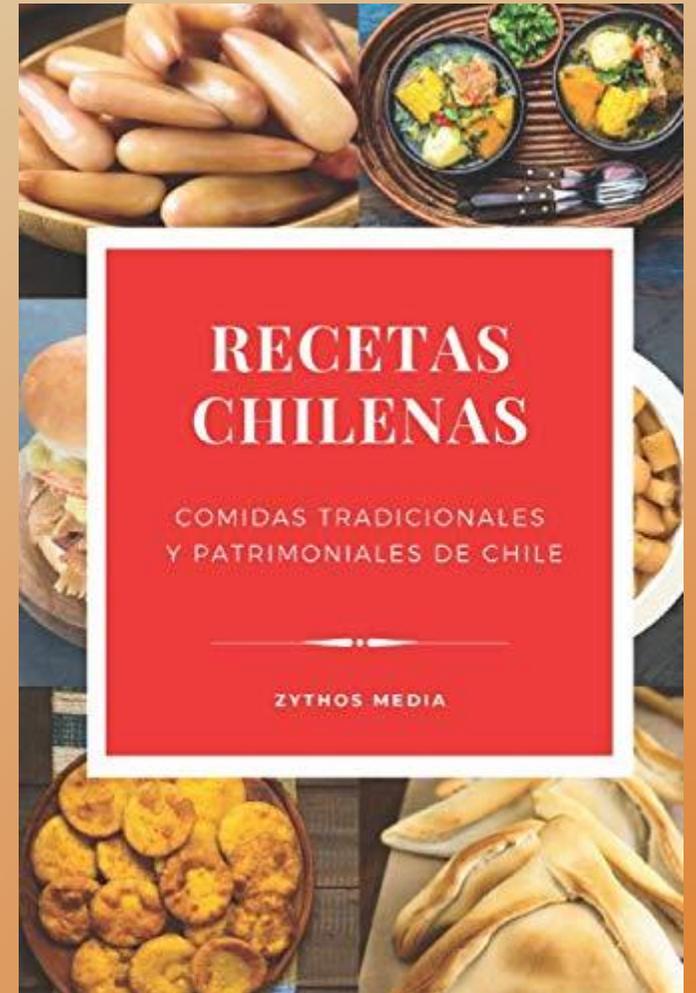
Algunas aclaratorias o información extra sobre la receta: sugerencia de servicio, sustituciones de ingredientes.

Comidas principales de la Zona Central de Chile

- **Dulces chilenos:** gracias a la repostería desarrollada durante la Colonia por las monjas en los conventos y a la adaptación de algunas recetas provenientes de Europa y Oriente, según los ingredientes acá disponibles, podemos disfrutar, hasta hoy, de exquisitas preparaciones, como alfajores, tortas y sustancias, entre otras.



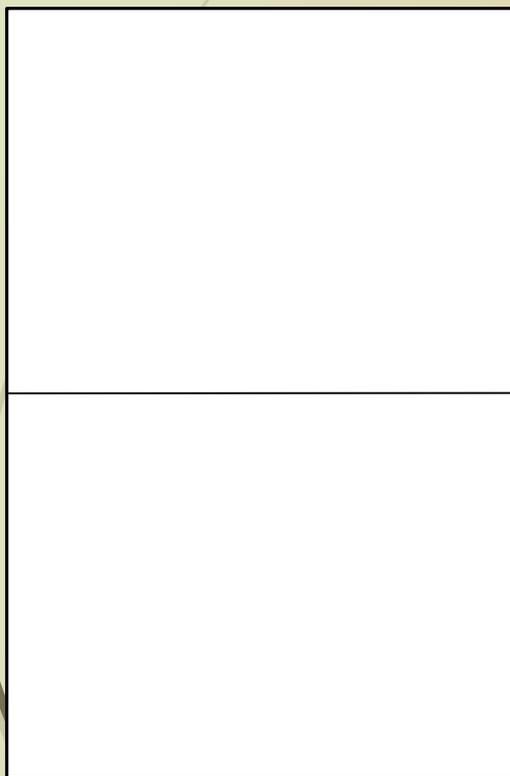
Humitas: Las humitas o humintas (del quechua: jumint'a) son un alimento de origen andino, Bolivia, Argentina, Chile, Ecuador y el Perú. En Chile se prepara moliendo los granos de maíz fresco o choclo junto con cebolla picada y albahaca hasta obtener una masa. La masa va envuelta en hojas tiernas del choclo y se cocinan en agua con sal. Al servirse pueden o no llevar azúcar.



3: TAREA

Ahora a trabajar buscaras en internet una receta de una comida típica chilena que mas te guste y realizaras la siguiente actividad.

1.-En hoja de block o de cuaderno deberás dividirla en 2 partes



Escribir solo receta de una comida típica chilena. (INCLUYE ingredientes y preparación)



Realizar dibujo de la comida que elegiste.



Y PARA FINALIZAR !!!!!!!

Realizaremos una pausa activa

➤ <https://www.youtube.com/watch?v=ZxUVaSDNC2U>

4: SOLUCIONARIO

En esta oportunidad encontrarás un solucionario DE EJEMPLO, ya que cada alumno o alumna realizara su actividad de la receta comida típica chilena.

EJEMPLO:
EMPANADA DE
PINO

INGREDIENTES

Ingredientes Masa:

- 600g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 120g de manteca vegetal (derretida y tibia)
- 40ml de vino blanco
- Agua tibia

Ingredientes Relleno:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cebollas picadas en cubos finos
- 500g de carne en cubos bien pequeños (posta rosada o negra)
- 1/2 cucharadita de [Ajo en Polvo Gourmet](#)
- 1 cucharadita de [Ají de Color Gourmet](#)
- 1 cucharadita de [Orégano Entero Gourmet](#)
- 1 cucharadita de [Comino Molido Gourmet](#)
- Sal
- [Pimienta Negra Molida Gourmet](#)
- 24 pasas rubias (opcional)
- 12 aceitunas negras
- 3 huevos duros cortados en cuartos
- 2 huevos levemente batidos para pintar

PREPARACIÓN

1. Preparar la masa: Mezclar la harina y la sal con la manteca en un bol y con la manos integrar formando migas. Agregar el vino y suficiente agua tibia (3/4 taza aproximadamente) hasta tener una masa blanda pero no pegajosa. Pasar la masa a un mesón harinado y amasar por unos 5 minutos o hasta tener una masa lisa y elástica. Dejar reposar tapada mientras se prepara el relleno.
2. Preparar el relleno: Calentar el aceite en una sartén, agregar la cebolla y cocinar hasta que ésta esté transparente y bien cocida (no debe dorarse). Agregar la carne, [Ajo en Polvo Gourmet](#), [Ají de Color Gourmet](#), [Orégano Entero Gourmet](#) y [Comino Molido Gourmet](#); cocinar hasta que la carne esté cocida. Finalmente agregar la sal y [Pimienta Negra Molida Gourmet](#) a gusto. Dejar enfriar.
3. Para armar las empanadas: Uslear la masa en un mesón harinado a 1/2 cm de espesor aproximadamente. Cortar círculos de unos 15 cm de diámetro. Luego rellenar cada empanada con una cucharada de pino, 2 pasas, una aceituna y un pedazo de huevo duro. Humedecer los bordes de la masa con un poco de agua, cerrar y doblar los bordes, aplastar levemente para sellar los bordes. Pintar las empanadas con el huevo batido, ponerlas en una bandeja de horno levemente engrasada con aceite o mantequilla. Pincharlas 2 veces con un palito de cocktail y llevarlas al horno precalentado a 180°C por unos 40 minutos o hasta que la masa esté cocida y dorada.





“QUÉDATE EN CASA”