

# Proyecto integrador para el periodo de intensificación y profundización:

## Las recetas y la historia

### Historia

Prof: Ferrero Lucrecia curso 3º 2º

Duración cuatrimestral

Ciclo lectivo 2025



La historia y las costumbres típicas de cada región siempre van de la mano, las preparaciones, las infusiones, los postres y panificados le dan a cada región su impronta. Desde el área de historia, se propone un pequeño taller de cocina para tercer año, para realizar luego de cada bloque de contenidos una preparación relacionada al país estudiado. No solo para romper la cotidianidad de la rutina escolar, sino para adquirir otros saberes como: mediciones de ingredientes, técnicas de tamizado, aireado, batido, sino también, aprender estrategias para su vida personal como ciudadanos.

#### Objetivos:

- Mejorar la relación vincular del alumnado
- Lograr una correcta distribución de roles
- Aprender de los países a estudiar no solo su historia, sino también su cultura.
- Incorporar nuevas herramientas para la vida diaria
- **Trabajar la ESI, para que las artes culinarias no sea solo una cuestión reservada solo para mujeres.**

## **Momentos de trabajo**

**1º momento:** al iniciar con la Revolución industrial de Inglaterra, se estudiara los cambios, económicos y sociales, producto de una sociedad fabril incipiente, con clases sociales bien diferenciadas. Paralelamente a esto, a modo de cierre se trabajara, la costumbre inglesa de la “hora del té”, reconociendo la importancia y rituales de esta infusión en dicha cultura como así también el acompañamiento con alguna preparación tales como: scones o budines y para ello utilizaremos el horno de nuestra institución.

### **Actividad**

- 1) A modo de introducción realizaremos una experiencia sensorial acerca del té, para detectar; olores, texturas de hebras y sabores.
- 2) Investiga desde diferentes fuentes 15 datos curiosos acerca del Té
- 3) Analizamos del libro “Curso de cocina de chichita de Erquiaga: el texto La planta del té”
  - a) Explica cada variedad de té según el tamaño de sus hojas
  - b) Redacta cada etapa del circuito para la producción del té
  - c) ¿Cuáles son los pasos para conseguir un buen té?
  - d) ¿Para qué se usa un cubre tetera?
- 4) Investiga:
  - a) ¿Qué costumbres realizan los ingleses en sus ceremonias de té?
  - b) ¿Cuándo se celebra el día del té en nuestro país?
  - c) Realiza un collage acerca del té con imágenes y frases referidas al mismo.

### **Modo de cierre:**

Realizaremos en clase una preparación de la torta Leikaj

### **Torta Leikaj**

3 huevos

200 gr azúcar

1/2 taza Té,

350 gr harina común

5 cucharadas miel

2 cucharaditas polvo de hornear

1 cucharadita bicarbonato

1 cucharadita canela

5 cucharadas aceite neutro o de girasol

2 cucharadas ralladura de limón o naranja

Nueces a gusto o almendras

### **Paso a paso**

Primero batimos los huevos con el azúcar hasta obtener punto letra, agregamos la miel y seguimos incorporando junto con el té frío alternado con la harina con el polvo de hornear, canela y el bicarbonato, no se olviden de tamizar todo antes.

Añadimos el aceite, la ralladura y las nueces picadas y pasadas por harina. Mezclamos con movimientos envolventes y colocamos en una budinera con papel manteca o enmantecado y enharinado.

Lo metemos a un horno precalentado a 150° por aproximadamente 45 minutos depende el horno, para saber si esta clavamos un palito o cuchillo y si sale limpio y seco ya está listo!