

1. ELABORACIÓN DE AGUA FRESCA.



Qué vamos a aprender: a preparar agua fresca de temporada.



Materiales:

- ❖ 8 piezas. des de marañón maduro
- ❖ 4. de Agua.
- ❖ 5 limones.
- ❖ 2 cucharada grande de Azúcar.
- ❖ licuadora
- ❖ colador
- ❖ jarra
- ❖ recipiente hondo
- ❖ cuchara



2 semanas



Te explico

Apoyar al alumno(a) en la elaboración de la receta: Antes de preparar lávate las manos, lava los limones y desinfecta la fruta.

La puedes realizar de dos maneras: Machacado o Licuado. Inicia retirando la semilla del marañón luego lo cortas en partes pequeñas y lo colocas en un recipiente hondo para machacarlo o (lo licuas ligeramente) una vez listo lo cuelas en una jarra, le agregas medio litro de agua, las 2 cucharadas de azúcar, el jugo de los limones y lo mueves hasta disolver el azúcar y por último le agregas el. agua restante, hielo y a Disfrutar!!



Para aprender más

Se sugiere ver

<https://www.youtube.com/watch?v=vzfldYJMEs8>



Manos a la obra

- ❖ Identifica los ingredientes y utensilios que se necesitan para elaborar la receta.
- ❖ -Practica hábitos de higiene.



Repaso y practico

- ❖ Reconoce las características físicas (color, forma) de los materiales.
- ❖ En tu cuaderno o en hoja blanca elabora un recetario con imágenes, recortes de revistas o dibujos de los ingredientes y herramientas.



Lo que aprendí

Evidencias (fotos del alumno(a) realizando las actividades y del recetario).

Describe brevemente si tuvo alguna dificultad en el proceso de preparación de la receta