

ALIMENTACIÓ: DERIVATS LACTIS I DE CEREALS



Activitat de **1r de Cicle Inicial**

Responsables:

Tutora 1rA: ISABEL FARRAN SIMÓ

Tutora 1rB: M. CARMEN PINÓS PEDRA

Aula de Ciències: Juan de Dios Peinado Lara

Aula de Ciències

Utilitzem la llet de vaca per ... (encercla)



Arriòs



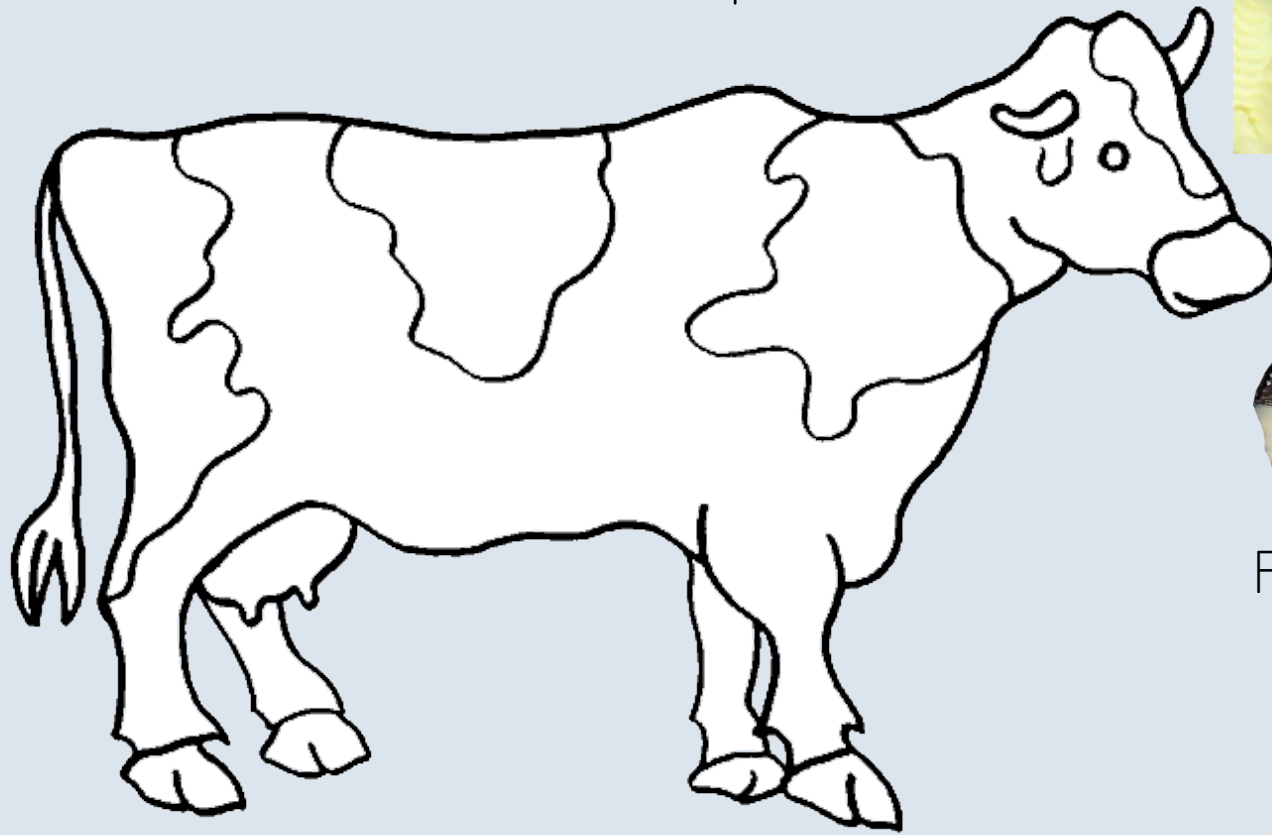
Ordi



Llet



Blat



Mantega



Formatge



Magdalena

VACA - VAQUES



Mató



Crep



Farina



Flam



Iogurt



Civada



Arros



Ordi



Llet



Blat



Utilitzem la llet d'ovella per ... (encercla)



Mantega



Formatge



Magdalena

OVELLA - OVELLES



Mató



Crep



Farina



Flam



Iogurt



Civada

Utilitzem la llet de cabra per ... (encercla)



Arros



Ordi



Llet



Mantega



Formatge



Magdalena

CABRA - CABRES



Blat



Mató



Crep



Farina



Flam



Iogurt



Civada



DERIVATS LACTIS

ELABORACIÓ DEL MATÓ

LLETS UTILITZADES

Encercla l'ampolla resultant.

Quina llet és la més adequada per a elaborar un producte lacti?

- De quina sortirà més quantitat?
- Quina donarà millor textura?
- Quina és tallarà més fàcilment?
- Quina serà més gustosa?



Les 3 mostres són de llet de vaca, podrien fer-se servir de cabra.



RESULTATS PONDERABLES

D'UN BRIC DE LLET ENTERA



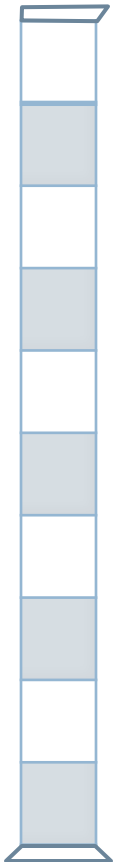
Surten dues
flameres de
mató per cada
litre.



El sèrum
resultant
(xerigot) 70 cl



S'evaporen 10cl
aproximada-
ment.



Representa les dades, acolorint el color de l'estrella.

RECIPIENTS PER LA PRESENTACIÓ

Quines propietats pot tenir cada recipient?



MATONERA



FLAMERA



Els recipients de vidre són més propis del iogurt.

Estris utilitzats.

Cullerot	Cassola	Fogonet	Colador	Proveta
				
Per remenar	Bullir i tallar	Escalfar	Separar mató	Mesurar sèrum
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Numera en l'ordre utilitzades per 1r cop.

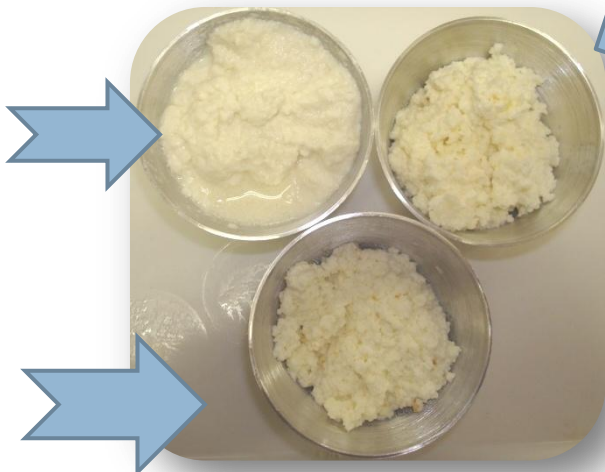
Mostres resultants



Entera fresca



Entera bric



Identifica:

1. Entera fresca
2. Entera Bric
3. Semidesnatada fresca.



Ingredients i elaboració.

Emplena els espais buits.



- ❑ Obrim l'ampolla d'un litre de **llet**.
- ❑ **Repartim** el contingut en dues cassoles. Hi haurà _____ litre a cadascuna.
- ❑ **Encenem** el fogonet al màxim, al n ____
- ❑ Al cap d'uns ____ minuts arrenca el bull.
- ❑ **Afegim** suc de llimona fins que es talla.
- ❑ **Remenem** amb el cullerot durant uns _____ minuts fins veure el sèrum quasi transparent.
- ❑ Deixem **refredar** una _____ hora
- ❑ **Separem** el mató del sèrum amb un _____ i ho posem en un motlle.

Recepta de cuina per a preparar:

Dolç de llet tallada

Ingredients per a 8 persones:

- 2 litres de llet tallada
- 2 tasses de sucre blanc
- 1 rameta de canyella
- 1 bocí de pela de llimona

○ Encercla les quantitats.
○ Subratlla els ingredients.

Procediment:

- Per a tallar la llet afegir 2 culleradetes de suc de llimona o de vinagre i deixar-la reposar fins que es talli.
- Barrejar la llet tallada amb els altres ingredients.
- Cuineu-ho a foc lent fins que estigui lleugerament espès i tingui el color del caramel. Tardarà prop d'una hora.



DERIVATS DELS CEREALS

ELABORACIÓ DE LES CREPS



www.100papas.com

Croquetes



Pastissats



Llet



Mantega



Formatge



Magdalena

Encercla els derivats de cereals

CEREAL - BLAT



Fideos



Mató



Crep



Farina



Flam



Macarrons



Iogurt

Elaboració d'una crep



Marca amb una creu els ingredients.



Receptes de Creps


Creps

- **Tiempo:** 10 minutos **Dificultad:** Muy fácil **Raciones:** 2 personas
 - **Cómo preparar Crepes**
 - Echamos la harina en una fuente y añadimos poco a poco, con la batidora de varillas, la leche, los huevos y la sal o el azúcar. La masa ha de quedar lisa pero no espesa.
 - La dejamos reposar 20 minutos y a continuación untamos una sartén mediana con la mantequilla y esperamos a que se caliente a fuego mediano. Echamos un poco de la masa y la repartimos para que ocupe toda la base de la sartén.
- Una vez dorada la capa de debajo de la crepe la despegamos con ayuda de una espátula y le damos la vuelta para dorar la otra cara.
- Debemos repetir la operación de engrasar la sartén con cada crepe.
- Consejos de presentación: las crepes saladas van bien con ensalada, queso, carne con salsa o verdura. Las crepes dulces con chocolate, mermelada o nata.
- <http://www.recetasdiarias.com/recetas-de-cocina/recetas.php?idReceta=47>

Creps realitzades a classe

- Es bat *l'ou* amb una mica de sal.
- S'afegeixen 4 cullerades de *sucre* mentre es remena.
- A continuació 4 cullerades soperes de *farina*.
- Es va afegim *llet* fins aconseguir la textura desitjada.
- A continuació es posa el *ferment* i es deixa reposar unes hores.
- Es posa *oli* a la paella i quan és molt calent es cobreix amb la pasta.
- Se li dona la volta i ja està.
- Es pot ensalgar amb *sucre* i/o amb *nous* i *mel*

Fitxa de l'alumne

Què hi posem?.	Com ho fem?.	Estris emprats.
F _ _ i _ a	1. B _ t _ m els _ _ _.	Bol.
Ou	2. B _ rr _ g _ m amb la f _ r _ n _.	Batedora de va _ ill _ s.
Ll _ t	3. Afe _ im: ll _ t, s _ l i s _ cr _.	P _ e _ l _.
S _ c _ e	4. Re _ e _ _ m.	F _ g _ n _ t.
S _ l	5. D _ ix _ m re _ os _ r.	C _ lle _ o _.
_ li	6. A _ al _ nt _ m l'o _ i.	_ l _ t.
M _ l	7. Cobrim la _ aell _ amb la massa.	
A _ o _ s	8. Em _ l _ t _ m.	



DERIVATS DELS CEREALS

PASTAR FARINA

PASTAR FARINA

Dues cullerades de farina per alumne/a.
Fem un volcà i afegim aigua. Pastem
amb els ulls tancats i òpera de fons i ho
col·loquem a la safata.



És viva la farina?

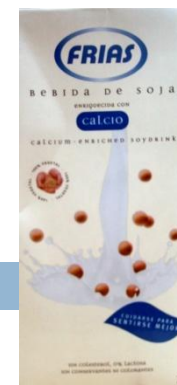
Afegim aigua i ho tapem durant una
setmana. Floreix espectacularment.



Experiments Addicionals

- HORMIGUERO.- Ferro afegit als cereals
- Pàrvuls manipulant farina
- CDEC Fotofòbia del cuc de la farina.
- Escola Mata de jonc.- Floridures
- Experiments que es poden menjar

Documentació.- Mató



Objectiu:

Observar les proteïnes de la llet i conèixer un sistema eficaç i ràpid per fer mató ... o quelcom que s'hi assembla.

IES PARDINYES

Descripció:

- Es fa bullir un litre de llet i en el moment just en que comença a bullir s'hi aboca el suc d'una llimona, agitat una mica, i es segueix bullint un minut més.
- Tota la caseïna precipita i es pot decantar amb gran facilitat.
- Té un gust agradable si es barreja amb quelcom dolç: mel, sucre.
- Tofu: és un aliment provinent de tallar l'ebullició de la llet de soja amb vinagre. És ric en proteïnes i aminoàcids; fàcil de digerir.

Gluten a les farines. Malaxar.



Objectiu:

Comparar la presència de proteïnes en les farines de midó (panís) i de blat.



IES Pardinyes

Descripció:

- S'agafen mostres de farina: de panís (maizena), soja i blat.
- Es fa un volcà en cadascuna d'elles i s'omple el cràter d'aigua i es pasta ...
- S'introdueixen en un colador de tela i es malaxen (es filtren amb una suau agitació amb la mà, com si es munyís, sota una raig d'aigua tant fi com es pugui).
- En aquestes condicions la proteïna (gluten), de la farina de blat, precipita i es torna parcialment insoluble, agafant un aspecte com de pasta de formatge.
- Per contra la de panís cola tota cap al desaigua: no té pràcticament proteïnes