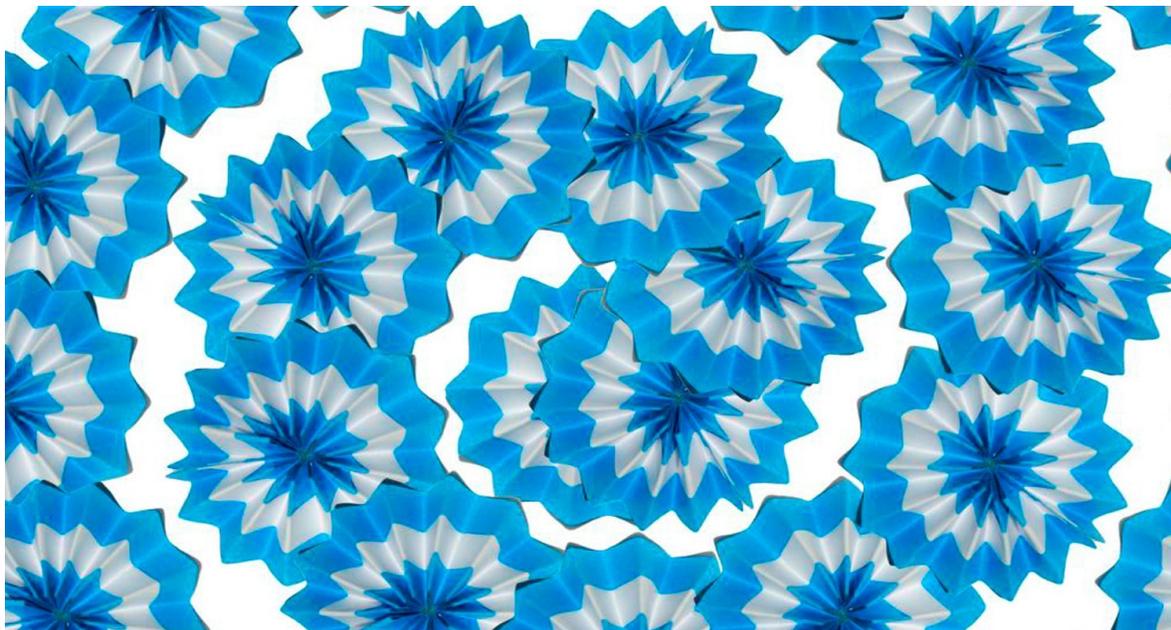


Hola hola, feliz semana de MAYO

Comenzamos el 18 día de : ESCARAPELA

Los invito a confeccionar escarapelas en familia y lucirlas durante la semana de mayo, luego embanderar sus casa y festejar esta semana tan importante para todos los argentinos.



Elegir motivos, formas, lo que tengan en casa. Vale usar la tecnología.





Luego podemos continuar con distintas costumbres que había en la época, como ser las comidas según el origen que tenía cada habitante del país que teníamos en ese entonces.

Según las familias, el origen y la función que cumplían en la sociedad cada uno tenía costumbres culinarias variadas.

Los sirvientes, comían estofados con restos de parte del ganado que las grandes familias no comían. Tomaban un mate amargo y bebidas espirituosas hechas de la fermentación del maíz.

Los comerciantes se juntaban en fondas a comer ricos guisos y postres y las familias más acomodadas tenía tertulias donde se degustaban ricas ambrosias, pasteles, faisanes y vinos finos, elaborados por cocineras expertas.

Te propongo mirar estos videíto y realizar junto tu familia algunos platillos.

Subir luego, a la página del colegio para ser difundida, la producción fotográfica del resultado de los mismos. El profe Alan y yo los estaremos esperando.

<https://youtu.be/td1f9sNSdYQ>

https://youtu.be/Ns05bqY_uuo



Parece que estaba frio ese día. Te parece que tomemos un rico chocolate con tortas fritas?



Ingredientes

1. Se calcula 200 gr. de chocolate por cada litro de leche (puede ser el de taza o el que tengan , vale la zucoa o el chocolino)

2. Pasos

1. Calentar la leche hasta que rompa hervor y agrega el chocolate cortado en trocitos.

2. Batir con batidor manual y hace hervir la leche tres veces retirándola del fuego cada vez que la leche suba para evitar que se derrame. Es importante que nunca dejes de batir para que resulte bien espumoso.
3. Una vez retirado del fuego batí enérgicamente para aumentar aún más la espuma y volcar enseguida en tazas pre-calentadas tirando el chocolate desde una altura conveniente para que mantenga su espuma por más tiempo en la superficie.
4. Endulza a gusto y acompáñalo con unas ricas tortas fritas o unos churros sabrosos.





Un locrito para el mediodía?

Bueno te di algunas ideas. Ahora lo que uds quieran hacen.

FELIZ SEMANA DE MAYO ¡!!!!!!