

1 Consigan por lo menos dos de los siguientes alimentos: tarta de manzana; manzana rallada con miel, jugo de manzana, manzanas en compota o mermelada de manzana.

2 Prueben un poco de cada preparación. ¿Qué diferencias hay en los sabores? ¿Se imaginan cómo fueron elaboradas?

3 Comparen los sabores de las manzanas frescas con los de las elaboradas ¿Cuál les gusta más? ¿Por qué?

ÉRASE UNA VIEJECITA

ÉRASE UNA VIEJECITA SIN NADITA QUE COMER, SINO CARNES, FRUTAS, DULCES, TORTAS, HUEVOS, PAN Y PEZ.

BEBÍA CALDO, CHOCOLATE, LECHE, VINO, TÉ Y CAFÉ, Y LA POBRE NO ENCONTRABA QUÉ COMER NI QUÉ BEBER. (...)

RAFAEL POMBO



ENSALADA DE FRUTAS CON MARIPOSA

Para realizar este plato pueden pedirle a la maestra que los ayude a cortar las frutas.

NECESITAN

- 1 banana
- 1 anillo de ananá
- Varias pasas de uva
- 1 frutilla
- Yogur
- 1 plato



Corten al medio un anillo de ananá, usen las mitades como alas y la banana como el cuerpo.



Rellenen cada ala con yogur.



Coloquen algunas pasas de uva en cada ala.



Terminen usando las tiras de frutilla como antenas.



¿Alguna vez se preguntaron cómo se comía en la época colonial?

Las personas que vivían en esta época, no comían todas de la misma manera. Muchas personas comían con las manos o con cucharas. Por ejemplo, en los ranchos de las afueras de la ciudad, casi no había tenedores. Se usaban más las cucharas y los cuchillos y uno o dos vasos que se compartían. Algunos vasos se hacían con cuernos de animales.

En muchas casas, había pocos muebles y no era costumbre sentarse alrededor de una mesa para comer. Las familias comían sentadas en el suelo o en cráneos de vaca que usaban como asiento.

A veces los gauchos cocinaban y comían al aire libre.



Como en los ranchos no había cocinas, el fuego o fogón se hacía en el piso de la casa o afuera. También, era común asar la carne poniéndola en forma vertical al fuego, una costumbre que se sigue usando en el campo.

Sólo las familias muy adineradas tenían en sus casas un ambiente para la cocina. Allí trabajaban los esclavos en la preparación de los alimentos y también comían. Los dueños de casa lo hacían en otra habitación que se usaba como comedor.

Se usaban ollas de tres patas para hacer guisos y pucheros. También, se hervían carnes de distinto tipo o se asaban a las brasas.



¿CÓMO SE COMPRABAN LOS ALIMENTOS EN LA ÉPOCA COLONIAL?



LECHERA



PASTELERO



CARNICERO



VENDEDOR DE PESCADO

LA PULPERÍA

En las pulperías las personas se reunían. Se sentaban en el piso o en cajones. En la pulpería también se compraban alimentos. Se vendían velas, chorizos, charqui (carne salada), aceite y vino.

Además de los vendedores ambulantes, en las ciudades también había mercados al aire libre. Allí se vendían frutas, verduras, huevos y distintos tipos de carnes.



EL RESTAURADOR DE ESTE CUADRO PINTÓ ALGUNOS PRODUCTOS EN ENVASES QUE NO SE CONOCÍAN EN TIEMPOS COLONIALES, ¿SE ANIMAN A ENCONTRARLOS?