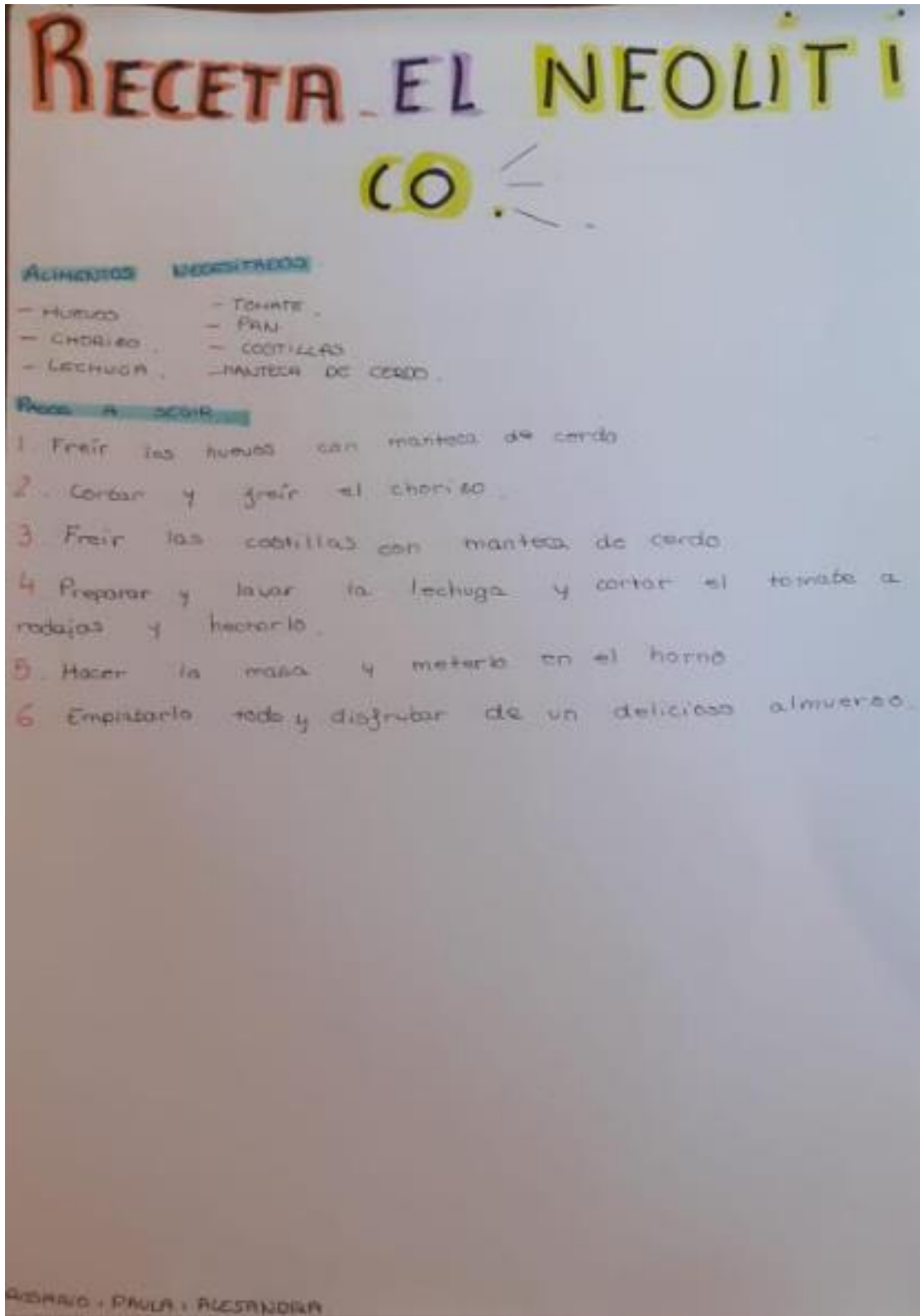




Una receta neolítica		
Nivel al que se dirige:	1º ESO	CURSO 2023/24
Área, Departamento, Materia o Plan que lo desarrolla:		
Geografía e Historia		
Temporalización (fecha, efeméride, nº de sesiones...)		
1 sesión (mediados del segundo trimestre)		
Objetivos a conseguir		
El principal objetivo de la actividad es que el alumnado conozca un aspecto cotidiano de la Prehistoria, concretamente del Neolítico, como es la dieta que existía durante este período. Para ello, van a llevar a cabo una receta de cocina.		
Grado de contribución a la mejora de la Convivencia		
La mejora de la convivencia se va a llevar a cabo mediante la agrupación del alumnado, quienes van a cooperar para poder crear la receta. También va a estar vinculada con la convivencia la puesta en valor de una actividad como es la cocina, tradicionalmente relegada al ámbito doméstico y femenino.		
Actividad o Actividades a desarrollar		
Para comenzar, el alumnado va a visualizar un vídeo en el que se hace referencia a los distintos alimentos que el ser humano tenía disponibles durante el Neolítico. Tras esto, van a elaborar su propia receta, teniendo en cuenta que no pueden usar ningún alimento que no estuviera presente en este período histórico en el ámbito mediterráneo o de Oriente Próximo.		
Enlace con imágenes, materiales y/o recursos		
Enlace web al vídeo ¿Cómo se alimentaban en el Neolítico?: https://www.rtve.es/play/videos/aqui-la-tierra/alimentos-cocina-epoca-neolitico/5909199/		
Se adjunta una muestra de las recetas elaboradas por el alumnado.		



Crepes Neolítico

Se han crean resistentes. leche, harina, manteca, huevos, agua.

Primero echamos la harina
segundo echamos la leche.

tercera echamos la harina
cuarta echamos una cucharada de manteca.

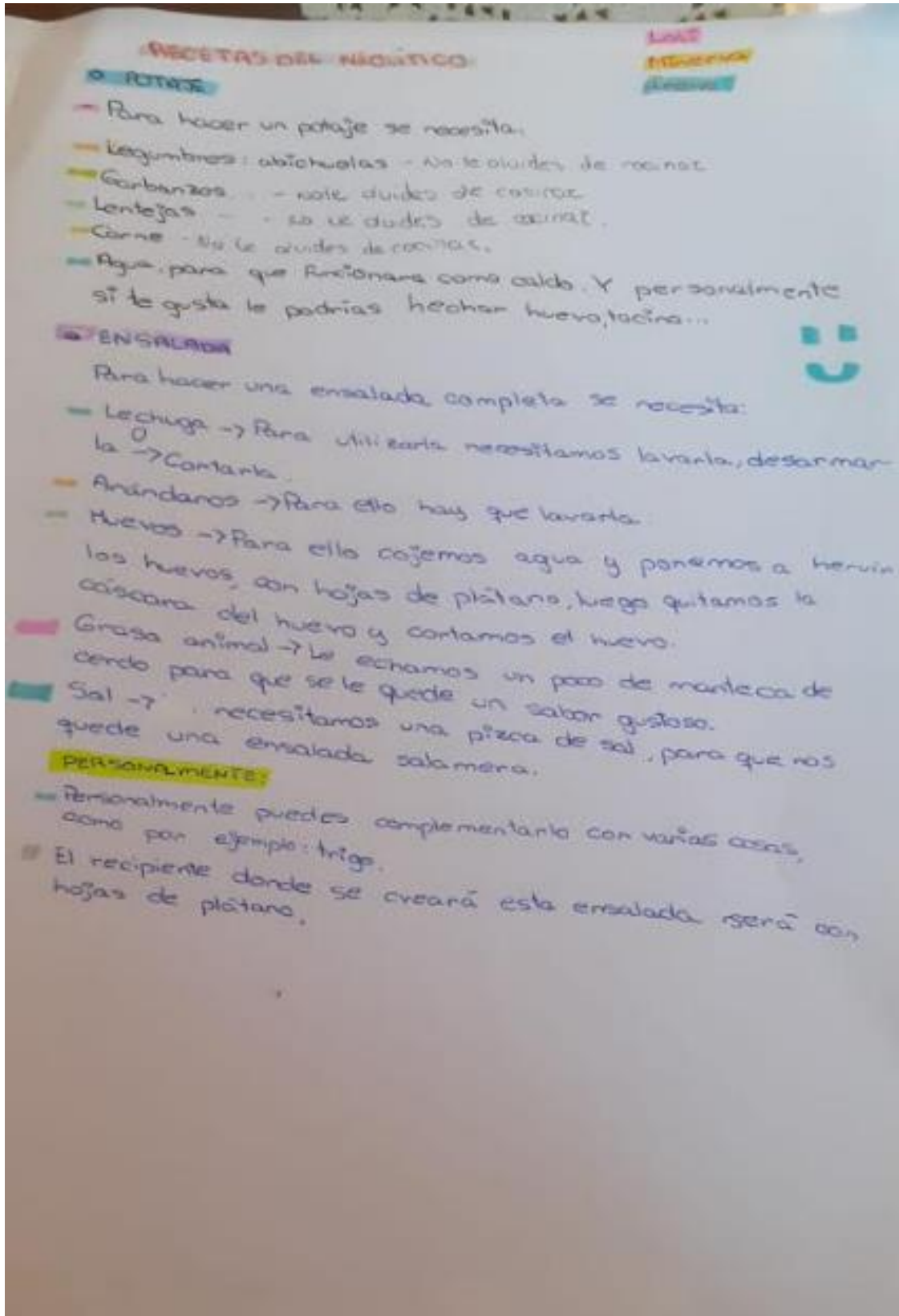
Removemos todo muy bien y se añade agua.

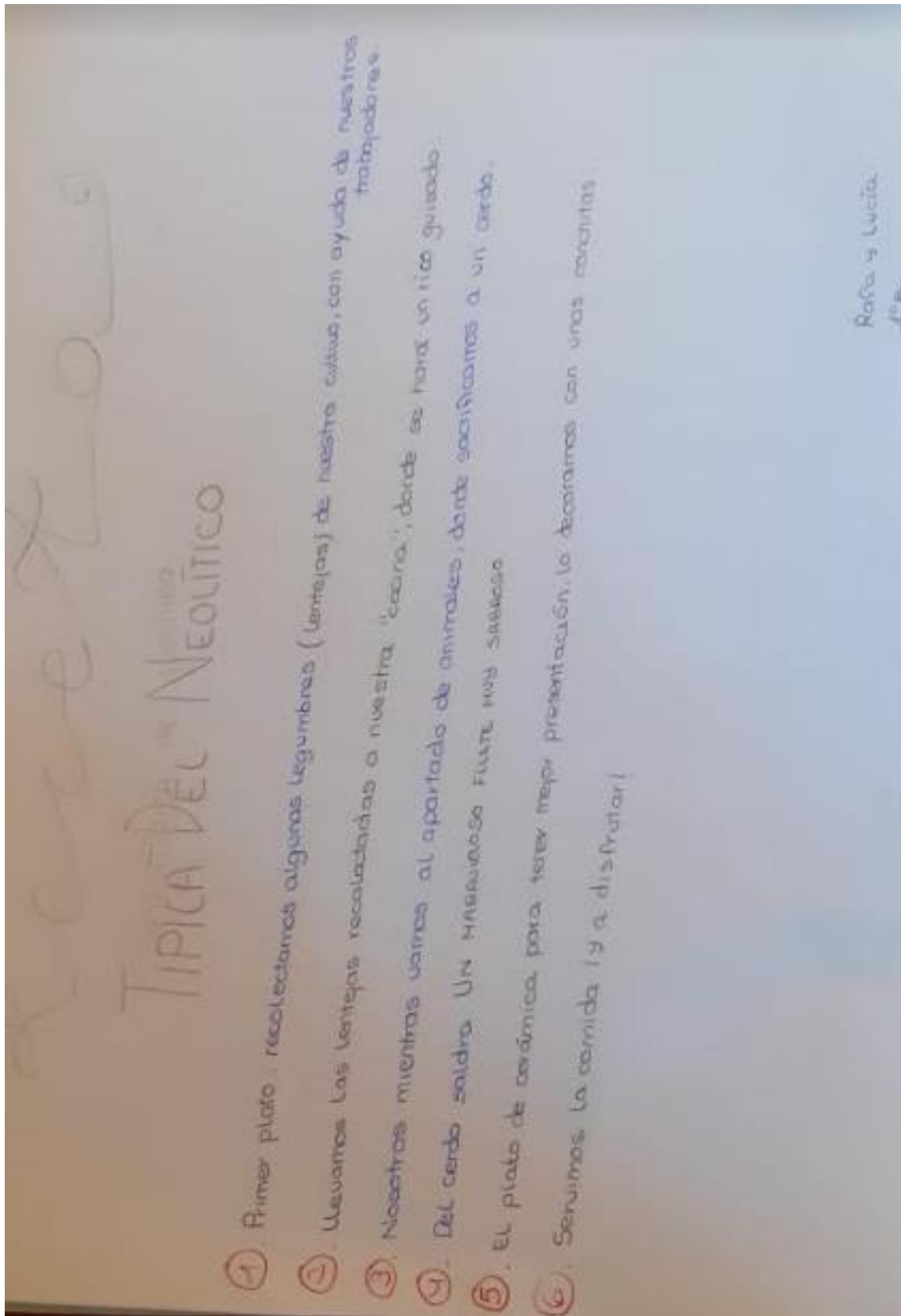
En un sartén echamos un poco de manteca, se calienta con fuego medio
lo damos la vuelta.

Y hacer otra que se cocer la masa, y le los coces.

havia. Mera. F.dillo.

4 de marzo del 2024.







Receta JUDIAS AL HORNO
CON CARNE DE CERDO

Ingredientes

- Judias alemanas
- Agua
- Carne de cerdo

Preparación

En un recipiente ponemos agua a hervir.
Cuando el agua hierva, ponemos las judias
y el filete a cocinar.
Cuando estén cocinados, lo ponemos en el plato
y acompañamos con alguna bebida.

¡A DISFRUTAR!

Joaquín y Jesús

