

Requesón con plantas aromáticas

- Ⓢ Niveles: educación infantil, ciclos inicial y medio.
- Ⓢ Material: leche, limón, plantas aromáticas, termómetro, colador y paños de hilo.
- Ⓢ Capacidades: aprender a ser y a actuar de forma cada vez más autónoma, aprender a pensar y a comunicar, aprender a descubrir y a tener iniciativa. Aprender a convivir y a habitar en el mundo.
- Ⓢ Áreas: descubrimiento de uno mismo y de los demás, comunicación y lenguajes.
- Ⓢ Competencias: competencia comunicativa lingüística y audiovisual, competencia matemática, competencia de aprender a aprender, competencia de autonomía e iniciativa personal, competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico y competencia social y ciudadana.
- Ⓢ Áreas: ámbito de lenguas, conocimiento del medio natural , social y cultural, educación para el desarrollo cultural y la ciudadanía, matemáticas.
- Ⓢ Objetivos: aprender vocabulario específico, trabajar la psicomotricidad fina, manejar la coordinación óculo-manual, saber hacer una práctica culinaria.
- Ⓢ Actividades de aprendizaje:
 - 1.- Hablamos de los animales de la granja de los cuales podemos obtener leche: la vaca, la cabra y la oveja, y cómo a partir de la leche podemos hacer queso y requesón.
 - 2.- Enseñamos el material necesario para hacer requesón y para que sirve: el termómetro, el colador, el limón, la leche y la sal.
 - 3.- El primer paso es calentar la leche a 40º C.
 - 4.- A continuación todos los alumnos exprimimos el limón. Lo vertemos en la leche junto con las plantas aromáticas y la sal, lo mezclamos y observamos la textura de la leche. Lo dejamos reposar y lo colamos encima de un paño de hilo; observamos como se separa el queso del agua que contiene la leche: el suero.
 - 5.- El queso debe reposar para sacar el resto de suero, y al día siguiente ya nos lo podremos comer con azúcar o miel.