



 experiencia simple

Con esta experiencia aprenderás de Ciencias Sociales

Una galleta de nueces

¡Una torta prehistórica!

Materiales necesarios



- Agua
- Miel
- Nueces
- 25 gr. de harina de trigo
- 1 plato hondo
- 1 sartén
- 1 cuchara de madera
- El molino de la actividad
- 1 cuchara
- 1 cucharilla

La experiencia

Esta experiencia se realiza con la ayuda de un adulto

- 1** Quita cuidadosamente la cáscara que recubre las nueces. Tritúralas en la piedra hasta obtener una harina fina.
- 2** Dentro del plato hondo, mezcla la harina de trigo y las nueces trituradas. Agrega la miel y mezcla bien con los dedos.
- 3** Vierte agua progresivamente mezclando continuamente. Debes obtener una pasta bastante compacta.
- 4** Extiéndela enseguida para obtener una pequeña torta de medio centímetro de espesor.
- 5** Pide al adulto que la cocine (sin materias grasas), en el sartén sobre el fuego fuerte, dos minutos por cada lado. Déjala enfriar.

La explicación

Primero que nada, ¡buen provecho!

Todos los ingredientes que utilizaste para hacer esta torta, podían ser utilizados por los hombres prehistóricos.

El estudio sobre polen de plantas y granos fósiles permite conocer las plantas de la Prehistoria. Por ejemplo, se sabe que los nogales (árboles de nueces) existen desde hace millones de años. Se sabe también, que los cereales se cultivan desde el período neolítico (hace aproximadamente 6.000 años).

La aplicación

Es posible que ciertas frutas, como la castaña, hayan sido utilizadas mucho antes que los cereales, como el trigo, para la fabricación de la harina.

Por supuesto, los sartenes no existían. Colocando la torta sobre una piedra muy caliente, al borde de una hoguera, se obtiene una cocción similar. También es posible cocinar una torta en las cenizas calientes, rodeándola de hojas.



Introducción



Ficha de historia



Ficha de futuro



MUSEO DE LOS NIÑOS
www.curiosikid.com

Museo de los Niños de Caracas (2002)
Basado en MILSET: "Vivir de mil maneras",
L'enciclopédie pratique "Les Petit Debrouillards",
Tomo n° 3. Paris, Albin Michael, 1999.