

# Curiosidades del 1800

Aprender a conocer nuestra historia implica comenzar a entender las MEMORIAS propias y las de otros.

Al relatar, cotejar, relacionar, descubrir semejanzas y diferencias con otras memorias podemos conocer más y profundizar más en la MEMORIA de la comunidad construyendo una conciencia ciudadana y una IDENTIDAD NACIONAL Y REGIONAL .



1800

CURIOSIDADES

REMI  
I  
Da

BUENOS  
AIRES



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

Los invitamos a...



compartir las historias personales y familiares, al relatarlas descubriremos la diversidad de familias, comunidades, barrios, costumbres, culturas y celebraciones.



adentrarnos en la historia, buscar en el pasado, para comprender el presente y que los niños y las niñas se sientan parte de una sociedad.

**Qué les parece empezar por la comida...**

¿Quieren conocer cuáles eran los dulces que comían los niños y niñas en la época colonial?

Diseño Curricular para la Educación Inicial.  
Niñas y niños de 4 y 5 años.  
Año 2020.



# Mazamorra

Las pocas veces que hacían dulces eran frituras, bocadillos de papa o batata con huevo y harina espolvoreados con azúcar molida, frutas, arroz con leche, **mazamorra**, dulce de tomate...

## Receta de la Mazamorra Postre criollo tradicional

Ingredientes:

- Un litro de leche.
- Dos litros de agua.
- Medio kilo de maíz blanco pisado.
- 200 gramos de azúcar.
- Esencia de vainilla.



## PREPARACIÓN

- La noche anterior a la preparación de la mazamorra poner el maíz en remojo con los dos litros de agua.
  - Al día siguiente hervir suavemente el maíz en el agua de remojo hasta que se ablande. Hay que ser paciente porque tarda en cocinarse.
  - Cuando el maíz esta tierno hay que quitar toda el agua y dejarlo enfriar.
  - Luego hervir la leche con el azúcar y la vainilla.
- Agregar el maíz.  
Cocinar durante un cuarto de hora el maíz con la leche y cuando este frio ya se podrá comer.  
¡Pueden agregarle canela si les gusta!



Pintura "La mazamorra"  
Fader, Fernando. Pintor  
Argentino



# DULCE Y DIVERTIDO

“En verano cuando caía granizo los niños y niñas se divertían mucho. La situación era especial y tenía su secreto, había que juntar mucho granizo, llevarlo adentro antes que se derritiera. Luego un aparato mágico los esperaba; se trataba de un cilindro de madera que tenía adentro otro cilindro más pequeño de metal en el que se colocaba leche batida con huevos y azúcar.

En el cilindro más grande que era el de madera se colocaba el granizo. En ese momento había que mover con fuerza una manija del exterior del aparato y el cilindro pequeño de metal giraba con rapidez y tocaba el granizo, la leche batida con los huevos y el azúcar se enfriaba y convertía en una crema fría que la gente en ese entonces llamaba “helado”.

Lucio Víctor Mansilla - “*Mis memorias*”  
Periodista y escritor



Cilindro de metal

Manija

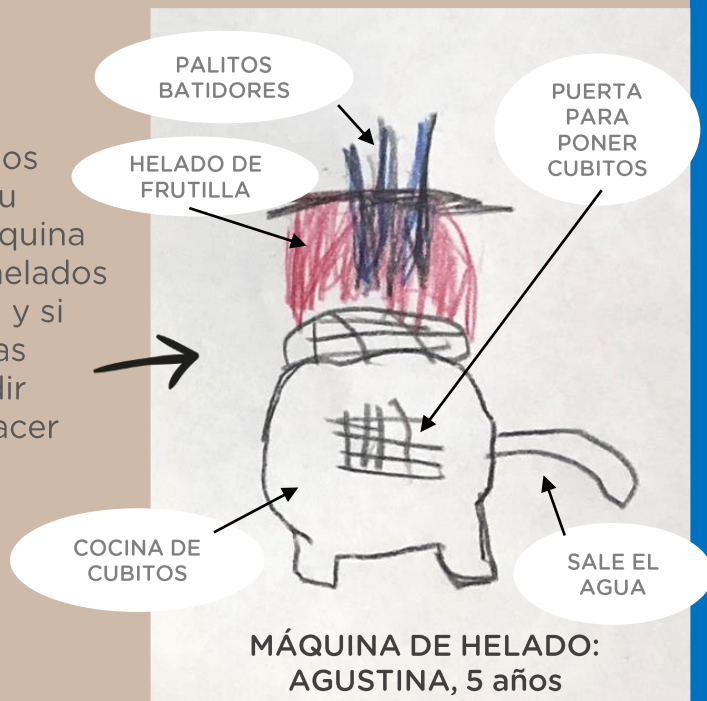
Cilindro de madera

El granizo es una lluvia de bolitas de hielo, casi todas de diferente forma y tamaño. Es agua en estado sólido. ¿Conoces otros estados?



# PROPUESTAS

Te invitamos  
imaginar tu  
propia máquina  
de hacer helados  
y dibujarla y si  
tenés ganas  
podes pedir  
ayuda y hacer  
helado.



## Ingredientes

- 2 bananas medianas
- 1 cucharada manteca
- 1 cucharada de azúcar
- Leche y esencia de vainilla

## Pasos

Cortar las bananas en pedacitos y congelarlas por mínimo 6 o 7 horas. Una vez que la banana se congele ponerla en la licuadora con la manteca, 1 cucharada de leche, un chorrillo de esencia de vainilla aproximadamente media tapita, una cucharada de azúcar y licuar.

Si no tienen licuadora hacer un puré con la banana y después lo mezclan con el resto de los ingredientes. Una vez que esté listo pasarlo a un bowl, lo llevamos al freezer y lo revolvemos cada media hora mínimo 3 veces. Media hora antes de consumir, si quieres puedes agregarle una cucharada de dulce de leche y mezclar.

¡Y listo a comer!

Rico y fácil  
**Helado de  
banana**

Los invitamos a publicar alguna imagen del proceso o de los resultados. > En instagram: [@remida.ba](https://www.instagram.com/remida.ba)



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

Podemos preguntarle a un integrante de la familia, abuelos, tíos, amigos o quienes ustedes quieran.

¿Qué comida dulce, postre o golosina disfrutaban cuando eran pequeños?

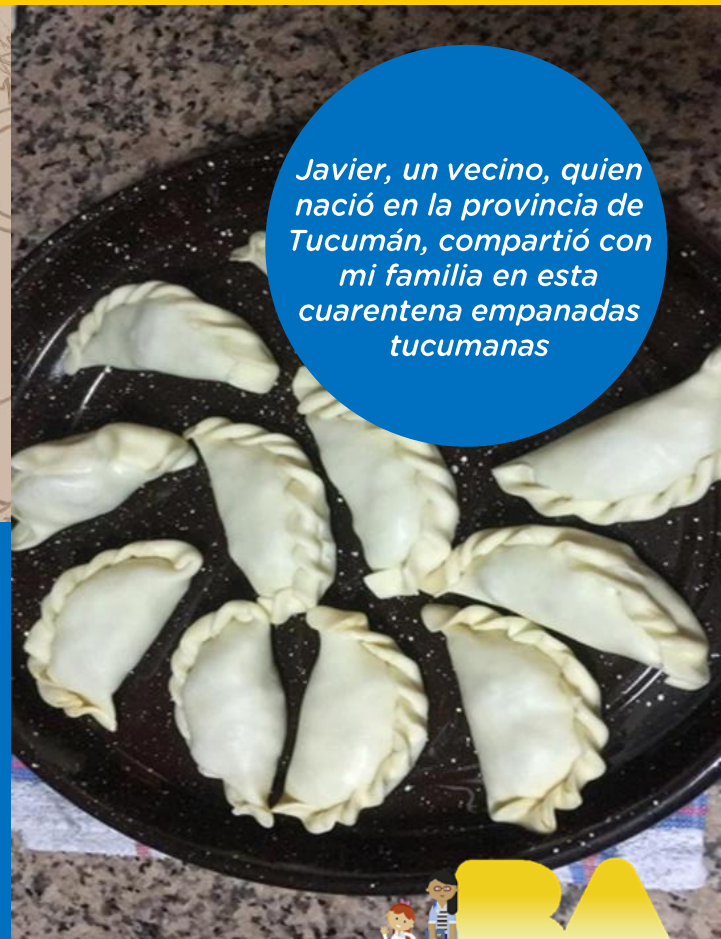
¿Tenés algún familiar o amigo que viva lejos? ¿Qué comen ahí?

¿Las recetas y comidas que nos compartieron se parecen?

¿Tienen algún ingrediente en común?

¿Las recetas del 1800 se parecen en algo a las recetas que les pasaron?

*Javier, un vecino, quien nació en la provincia de Tucumán, compartió con mi familia en esta cuarentena empanadas tucumanas*



Vamos Buenos Aires



Buenos Aires Ciudad