

PROXECTO

" O CHOCOLATE "



E.I. 5 ANOS

C.E.I.P. Vilaxoán

INTRODUCCIÓN

O PROXECTO LEVASE A CABO NO CEIP VILAXOÁN NA AULA DE EI 5 ANOS.

XURDE A PARTIR DO PROXECTO LECTOR DA BIBLIOTECA DO CENTRO: “CONTOS CLÁSICOS”.

OS NENOS/AS FIXERON UNHA SELECCIÓN DOS SEUS CONTOS CLÁSICOS PREFERIDOS, SENDO O MAÍS VOTADO: “HANSEL E GRETEL.

TRABALLANDO CON ESTE CONTO OS NENOS/AS INTERÉSANSE POR DESCUBRI DE ONDE VEN
O CHOCOLATE

QUE SABEMOS?

- ▶ QUE É AMARGO
- ▶ QUE AS VECES SABE A LEITE
- ▶ QUE É PURO
- ▶ QUE ESTÁ MOI RICO
- ▶ QUE TEN DIFERENTES CORES

NEGRO
MARRÓN OSCURO
MARRÓN CLARO
CON ALMENDRAS

QUE QUEREMOS SABER?

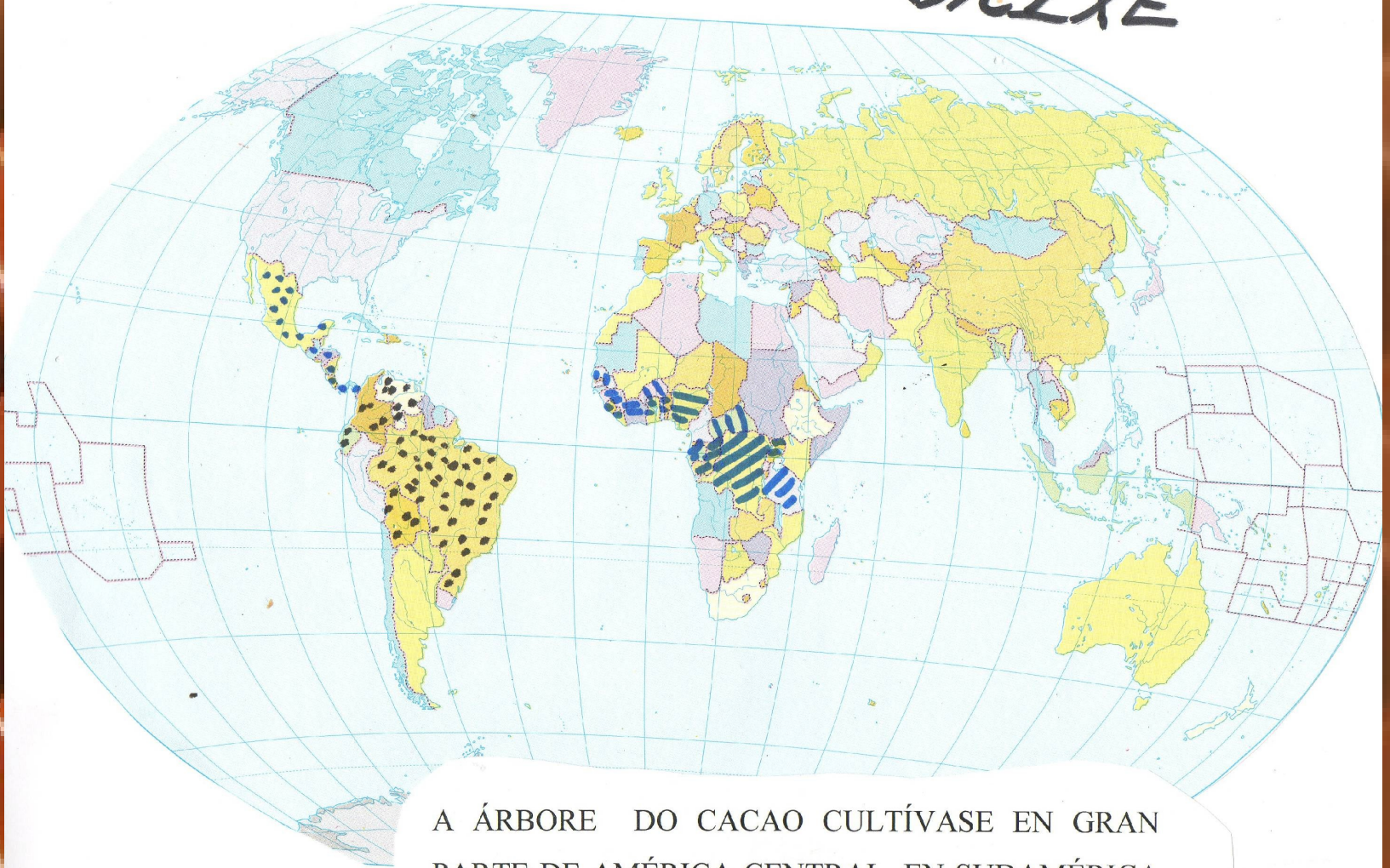
- ▶ ORIXE (DE ONDE VEN O CACAO
- ▶ A ÁRBORE E O FROITO
- ▶ ELABORACIÓN
- ▶ TIPOS DE CHOCOLATE (VARIEDADES)
- ▶ RECEITAS

ESCOITAMOS CON MOITO INTERESE O QUE A PROFE DE E.FÍSICA, LORETO CÓNTANOS SOBRE A SÚA EXPERIENCIA DA FÁBRICA DE CHOCOLATE DO SEU AVÓ TRASMITÍNDONOS OS RECORDOS QUE DELA GARDA



ORIXE

ORIXE



A ÁRBORE DO CACAO CULTÍVASE EN GRAN PARTE DE AMÉRICA CENTRAL, EN SUDAMÉRICA E EN ALGÚNS PAÍSES DE ÁFRICA

A
A' ARBORE

A ÀRBORE

A ÀRBORE
CHUVIA QUE NECESITA CALOR E UNHA
NON SEXA FORTE.



A NON ÀRBORE NECESITA CALOR 'PERO
SOL DIRECTO.

POR ISO, AO SEU LADO PLÁNTASE UNHA
ÁRBORE MÁIS ALTA, CHÁMASE:
“MAMA CACAO”

ÁRBORE



CACAO

MAMÁ

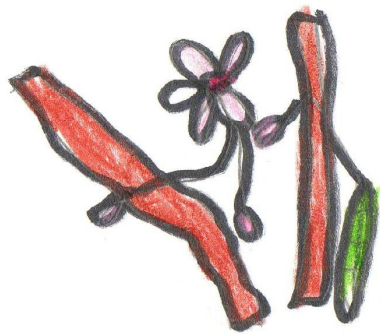
CACAO





A ÁRBORE DO CACAO EMPEZA
A DAR FRUTOS CANDO XA CUMPLIU
CINCO ANOS.

EL NÚMERO PREFERIDO DE LA
FLOR DEL ÁRBOL DEL CACAO
ES EL 5.



PARA QUE NAZCA
O FROITO UN ANIMAL
TROPICAL TEN DENTRO QUE DA FLOR.
METERSE



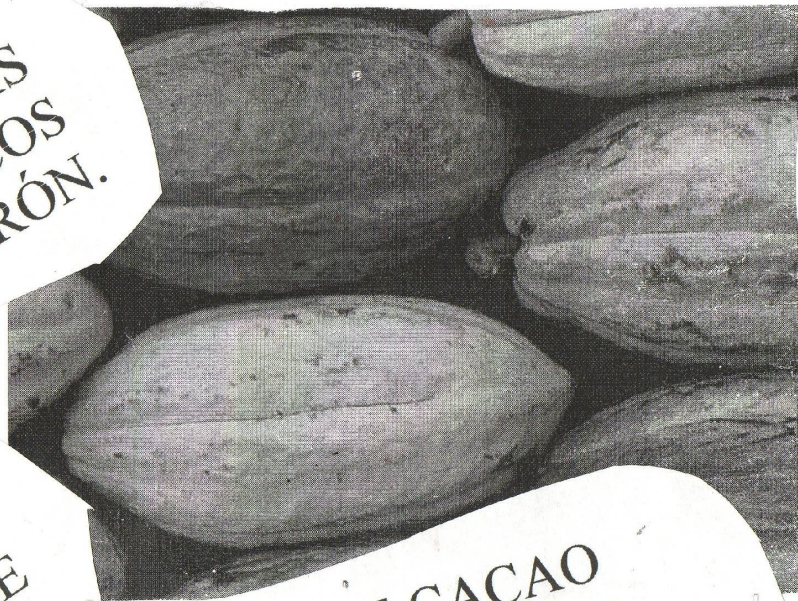
CERDITO

O FROITO

OS GRANOS DE CACAO
NECESITAN UNS QUINCE DÍAS
PARA DEJAR DE SER BLANCOS
E VOLVERSE DE COR MARRÓN.

OS GRANOS DE CACAO
ALMACÉNANSE SEGÚN A
MEDIDA. O PESO E A CALIDADE
DE CADA UN.

LOS GRANOS DE CACAO
HUELEN COMO AROMAS
DULCES Y ÁCIDOS AL MISMO
TIEMPO.



O CALOR E' NECESARIO PARA QUE
OS GRANS DE CACAO SE SEQUEN BEN.

OS GRANS XA TOSTADOS E ENFRIADOS
HAI QUE PELALOS E TRITURALOS I ASI OBTEN
SE A PASTA DE CACAO.

CUANDO NACE EL CHOCOLATE
NO TIENE FORMA DE TABLETA
ALARGADA Y CUADRADA

A ELABORACION /

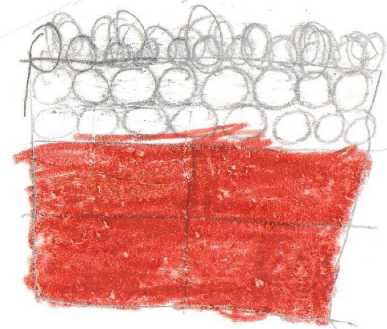
A

O CHOCOLATE OBTÉMSE MESTURANDO A PASTA DE CACAO, A MANTEIGA DE CACAO E O AZÚCRE.

MESTÚRASE E AMÁSASE EN QUENTE PERO ANTES DE PASALO AO MOLDE HAI QUE DEIXALO ENFRIAR.

OS GRANS SELECCIONADOS
AGRUPANSE E MENTENSE EN
CAIXAS DE MADEIRA.

ELABORACIÓN



TIPOS

GUSTAME

AS

CORES DO

CHOCOLATE

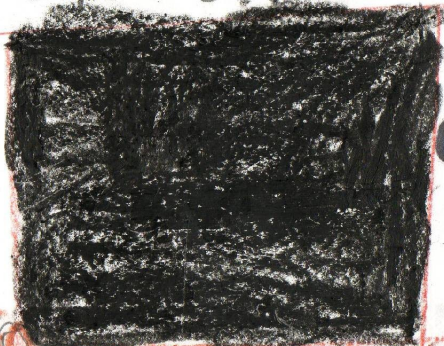
TIPOS

NEGRE

DE

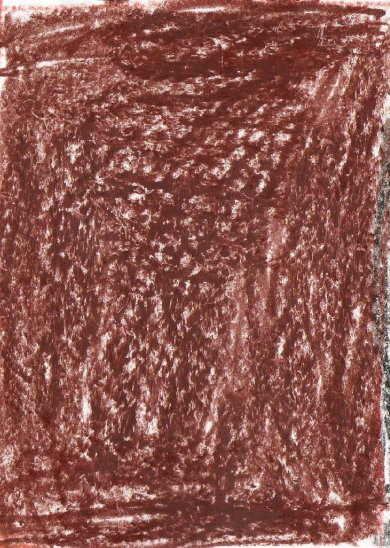
CHOCOLATE.

NON E CHOCOLATE



CASTAÑO
OSCURO

CASTAÑO
CLARO



BLANCO



VARIEDADES

VARIIDADES

DO

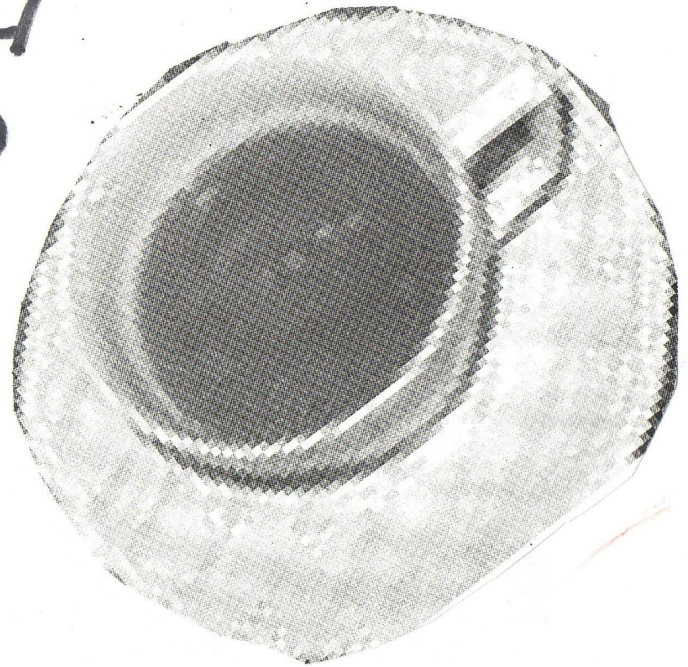
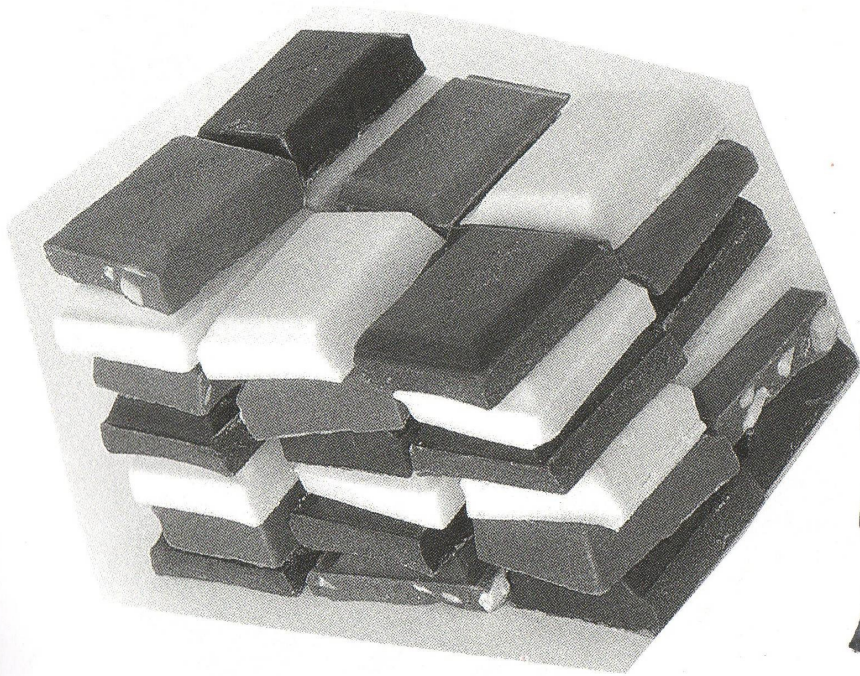
CH

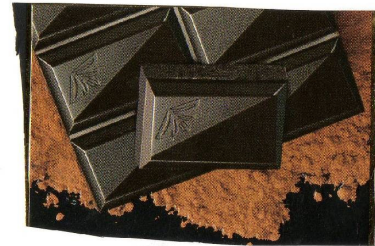
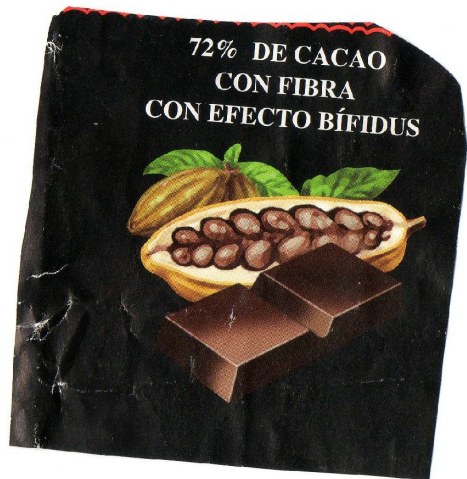
O

CO

LA

TE





Chocolate blanco y negro.



RECETAS

RECEITA: " PIRULÍS DE CHOCOLATE "

INGREDIENTES:

- TABLETA DE CHOCOLATE
- UN POUCO DE LEITE
- UNHA PIZCA DE AZUCRE

MODO DE FACELO:

- PARTIMOS O CHOCOLATE
- METEMOS OS ANACOS NUN BOL
- BOTAMOS LEITE E AZUCRE
- PONEMOS O BOL NO MICROONDAS
- O CHOCOLATE FUNDIDO VERTÉMOLO NOS MOLDES
- PUXÉMOSLLE UN PALILLO
- POR ÚLTIMO Á NEVEIRA E....



¡LISTO PARA COMER!

RECEITA: "CREMA DE CHOCOLATE"

INGREDIENTES:

- 300 ml. DE LEITE
- 100g. DE CHOCOLATE NEGRO.
- 75g. DE AZÚCERE.

MODO DE FAZELO:

- BOTAMOS NO VASO DA BATIDORA O LEITE.
- IMOS ANADINDO O CHOCOLATE CORTADO EN ONZAS.
- ANADIMOSLE O AZÚCERE.
- REMEXEMOS TODO BEN PARA QUE O CHOCOLATE EMULSIONE CO. LEITE.
- UNHA VEZ REMATADO, BOTAMOS O BATIDO EN VASOS.



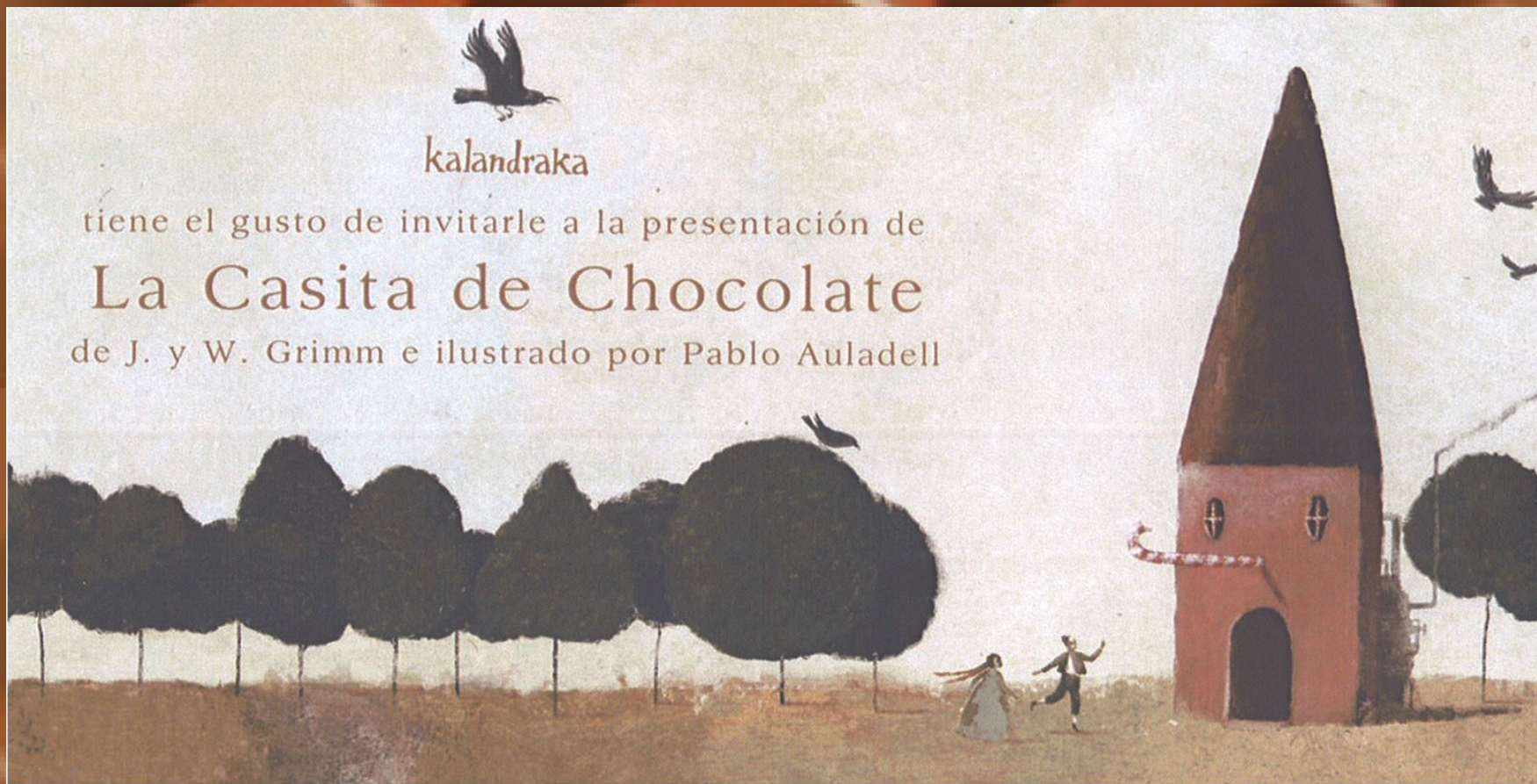
BIBLIOGRAFÍA

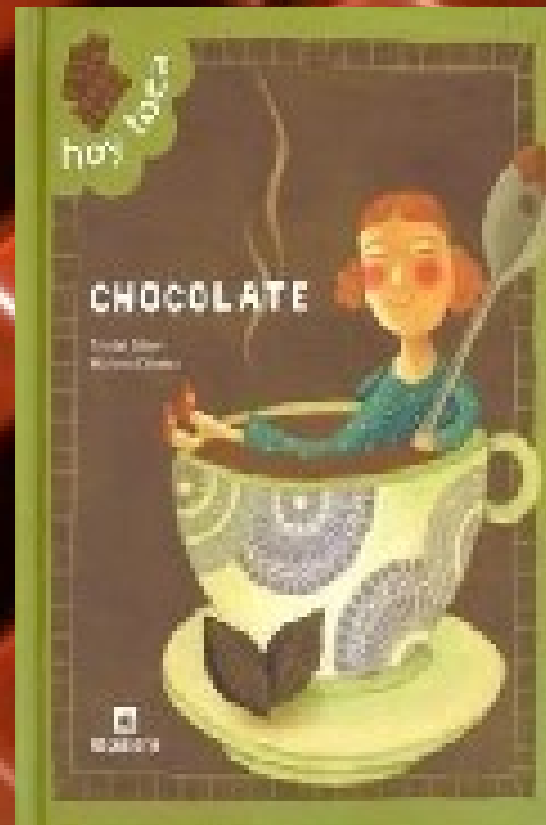
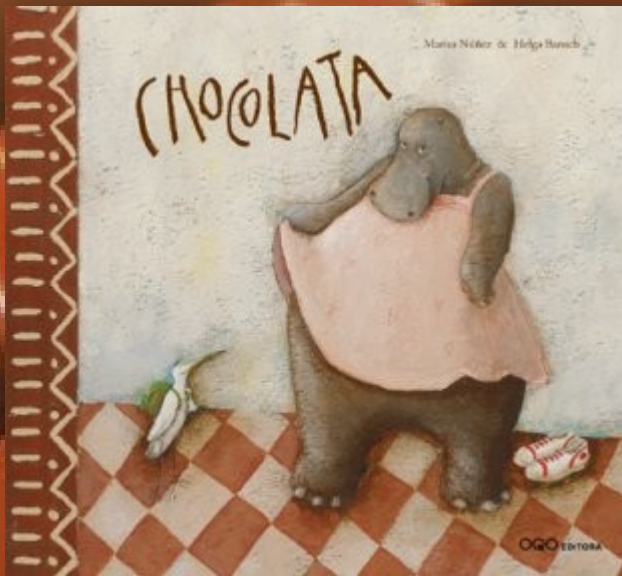




kalandraka

tiene el gusto de invitarle a la presentación de
La Casita de Chocolate
de J. y W. Grimm e ilustrado por Pablo Auladell








España

Buscar con Google

la Web páginas en español páginas de España

Voy a tener suerte

Búsqueda avanzada
Preferencias
Herramientas del idioma

 **Obtén la nueva versión de Google Chrome, navega más rápido. [Instalar Ahora.](#)**

[Programas de publicidad](#) - [Soluciones Empresariales](#) - [Todo acerca de Google](#) - [Google.com in English](#)

[Hacer de Google mi página de inicio](#)

©2009 - [Privacidad](#)

IRIA WALTER PABLO MIGUEL

RAVL XURXO MARTÍN GABRIEL HUGO

SAMUEL NOA PAULA

ALFONSO

ANTIA

DOMINIC

LYDIA

ÁNGEL

JUANC.

ANA



AARÓN