



Clasificación de los seres vivos

Queridos niños y niñas:

Esperamos que estén muy bien y con muchas ganas de hacer cosas divertidas e interesantes.

Para partir tendrán que ver esta presentación:

<https://www.youtube.com/watch?v=vAZly7EogaM&feature=youtu.be>

- Más abajo, encontrarás diferentes actividades para realizar en casa en relación a los seres vivos y su clasificación.

La idea es que elijas al menos tres. Si quieres hacer más, pues ¡adelante!

1. Clasificando, ando...

Busca en casa diferentes objetos (por ejemplo: lápices, frutas, verduras, juguetes, papeles de colores, etc.) y realiza tu propia clasificación. Una vez que la tengas lista puedes: dibujar, sacar una fotografía, grabar un video y presentarla, etc.



2. Confeccionando un librito



¿Te gustan las flores y te interesa saber sus nombres? ¿Te gustaría investigar sobre qué plantas medicinales existen y para qué sirven? Pues puedes elegir uno de estos temas y crear tu propio librito. Solo necesitas unas hojas, lana o una corchetera y ¡listo! Puedes comenzar a escribir sobre el tema que quieras.

3. ¡Experimentemos!

Materiales:

- 1 botella.
- 1 cucharada de levadura seca.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 taza de agua tibia.
- 1 globo.



¿Qué pasó?

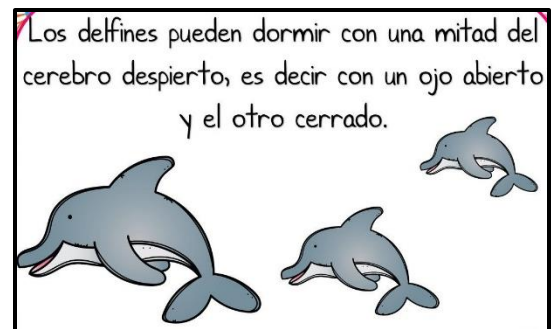
- Espera unos minutos y observa lo que pasa (puedes escribirlo, dibujarlo o hasta grabar el experimento) y responde estas preguntas:

- ¿Qué le pasó a la mezcla?
- ¿Qué ocurrió con el globo?
- ¿Por qué pasará esto?

4. Curiosidades de los animales

Investiga sobre las curiosidades de los animales que más te gustan o llamen tu atención. Puedes buscar en libros, enciclopedias, internet, etc.

Cuando tengas los datos curiosos, puedes escribirlos en un cartelón y colocar una imagen o un dibujo.



5. Origami de animales



¿Te gustan los origamis? Si es así, no te puedes perder este vídeo donde te muestran cómo hacer distintos animales.

¿Qué necesitas? Cuadrados de papel (blanco o de colores) de 15x15 cm. y poner mucha atención en cada paso que debes realizar.

¿Estás listo? Pues ingresa a este link: <https://www.youtube.com/watch?v=U8LPr8UQ0oc>

6. Rincón del chef

¿Te gusta cocinar? Entonces esta actividad es para ti y tu familia. En esta ocasión los ingredientes especiales pertenecen al reino Fungi: champiñones y levadura. Puedes elegir una de las recetas o ambas, como tú quieras. Puedes grabar esta experiencia y así tener un maravilloso recuerdo ¡Manos a la obra!



Receta 1: Ceviche de champiñones

Ingredientes:

- 200 gramos de champiñones, limpios y laminados.
- 1 pimentón rojo picado en cubos pequeños.
- 1 cebollín picado en rodajas.
- ½ taza de cilantro.
- 2 ajíes verdes.
- 1 taza de jugo de limón.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta a gusto.



Preparación:

- En un bol, mezclar el pimentón, el cebollín, el cilantro, el ají y los champiñones. Sumar el jugo de limón, el aceite de oliva, sal y pimienta.
- Esperar por al menos 1 hora y servir.

Receta extraída de: <https://mundosjumbo.cl/recetas/saludables/ceviche-de-champinones>

Receta 2: Pan amasado

Ingredientes:

- 500g de harina.
- 1 1/4 cucharadita de sal.
- 7g de levadura seca.
- 1/2 cucharada de azúcar.
- 60g de manteca vegetal (derretida y tibia).
- 150ml de agua tibia (2/3 taza).



Preparación:

- Poner la harina cernida en la mesa y hacer un hoyo al medio, formando una corona. Espolvorear la sal por los bordes externos de la corona.
- En un bol pequeño, mezclar la levadura con el azúcar y un poco de agua tibia (2 cucharadas aproximadamente, adicional a la de los ingredientes) y revolver hasta disolver bien.
- Poner la mezcla de levadura en el centro de la corona y de a poco ir formando la masa del centro hacia fuera, usando los dedos para integrar todos los ingredientes y formar la masa. Agregar más agua, la manteca y formar una masa lisa y blanda.
- Porcionar la masa en pedazos chicos y ovillar (formar bolitas lisas). Poner los ovillos en una lata levemente engrasada con aceite y aplastar levemente. Tapar con una bolsa o alusaplast y dejar fermentar por unos 10 minutos.
- Volver a aplastar la masa y pinchar con un tenedor 2 a 3 veces. Leudar (dejar que suba el pan) hasta que doble su volumen, alrededor de 45 minutos, en un lugar que esté tibio.
- Hornear a 220°C por 15 minutos o hasta que los panes estén levemente dorados.