



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=vQZly7EogaM&feature=youtu.be>

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

La idea es queelijas 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. Investiga sobre...



Si te gusta investigar y conocer sobre nuevos temas, pues acá tienes diferentes ideas. Puedes usar el formato que quieras: un cartelón, un librito o como tú quieras.

a) árboles de Chile.

b) algas que se pueden comer.

c) animales de Chile.

d) tipos de arqueobacterias.

e) libre elección.

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. Abecedario de animales

Este es un desafío ¿Quieres saber de qué se trata? Pues bien, el objetivo es encontrar un animal para cada letra del abecedario, ¿te atreves? ¡Vamos! Puedes escribirlos en el formato que quieras (librito, cartelón, en hojas pequeñas, etc.).



5. 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.

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 abusplast 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.