

Venres 27/03/2020		
1ª sesión	Matemáticas	<i>Calcula el precio dun pedido</i>
2ª sesión	Lengua	<i>Cuentame como es un día sin poder salir. ¿Qué haces a lo largo de un día?(Desde que te levantas hasta que te acuestas.</i>
3ª sesión	Lingua	<i>Lectura comprensiva: “Un xeadado de aire”</i>
4ª sesión		
5ª sesión		

Un xeado de aire

Sabías que na elaboración dun xeado, un dos ingredientes máis importantes é o aire, porque o fai aumentar de tamaño? Fíxate como ocorre:

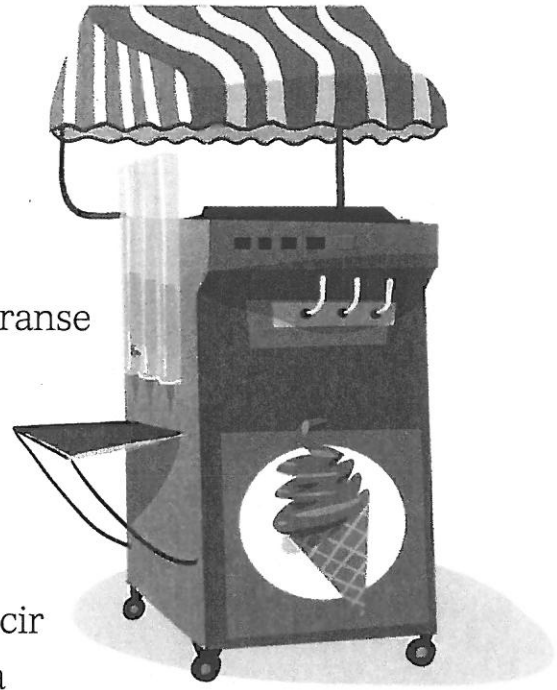
Primeiro, nun recipiente de metal, bótanse e mestúranse ben os ingredientes: leite, nata, froita, azucre...

Despois, introdúcese a mestura no conxelador para deixala arrefriar.

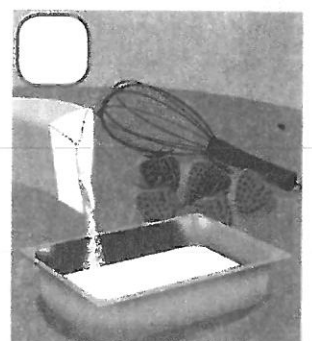
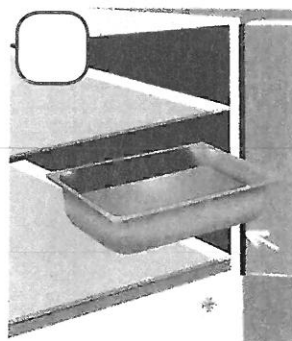
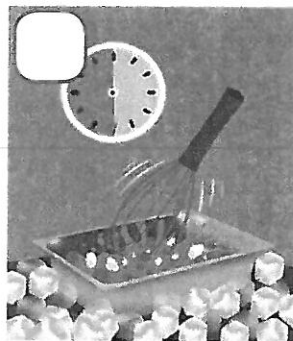
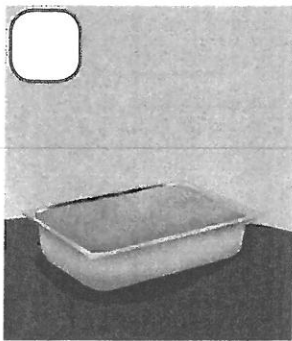
A continuación, bátese de novo a mestura. Como o recipiente ten que estar ben frío, débese introducir en xeo. Ao estar batendo a mestura durante media hora ou máis, conséguese que o aire vaia entrando nela e que aumente de tamaño.

Finalmente, cando a mestura queda cremosa, o xeado está listo para servir.

Bater os xeados á man é un traballo canso. Por sorte, existen unhas máquinas que o fan axiña. Teñen un recipiente que mantén a mestura fría e unhas aspas que a moven e que lle van introducindo o aire. Fan que todo sexa máis doado!



1 En que orde se fai? Numera e explica.



2 Que lle fai o aire á mestura do xeado? Escolle.

Aumenta o seu tamaño.

Cámbialle o sabor.