



Preparar una bebida de chocolate azteca

Temas Estudios Sociales, Nutrición

Grados 6-7

Descripción breve

Toda la clase ve el video animado 'Chocolate' y luego los estudiantes preparan una bebida de chocolate usando una receta azteca. Actividad opcional: Los estudiantes encuentran un diseño maya, olmeca o azteca en la base de datos del museo y la reproducen en un vaso de poliestireno (Styrofoam), y luego usan ese vaso para beber el chocolate.

Esta actividad se puede hacer después que la clase haya hecho las actividades 'Variedades de Chocolate'

Advertencia de alergias: Hay varias personas que son alérgicas al chocolate, y muchas más que son alérgicas a las nueces. El chocolate frecuentemente viene empacado con nueces. Evite esta actividad si las alergias es una preocupación en la clase.

Objetivos de aprendizaje

Los estudiantes aprenderán a:

- ◆ Identificar cómo los aztecas antiguos preparaban bebidas de chocolate.
- ◆ Comparar el uso del chocolate por la gente de antaño con el uso moderno.

Palabras clave

Chocolate, maya, azteca, olmeca, alimentos, agricultura antigua, receta.

Materiales necesarios

- Acceso a la página Web del Museo de Arqueología y Etnología
- Parlantes en la computadora

Las cantidades de ingredientes siguientes, multiplicadas por el número de estudiantes que participa:

- 1 onza de chocolate amargo para hornear
- 2/3 tazas de agua hirviendo
- 1 cucharadita de vainilla
- Pizca de chile o de pimienta
- Fuente para mezclar
- Taza de medir y cucharadita
- Majador de papas
- Cuchara
- Licuadora

Actividad opcional:

- Vasos de poliestireno
- Marcadores permanentes adecuados para usarlos en poliestireno

Lección

Primero, que todos en la clase vean el video animado 'Chocolate' y que luego discutan las diferentes maneras en que los antiguos olmecas, mayas y aztecas usaban el chocolate. Las preguntas para la discusión podrían incluir:

- ¿Por qué consumían chocolate los mayas, olmecas y aztecas?
- ¿Por qué el consumo de chocolate estaba limitado a cierta gente?
- ¿Hay algunos alimentos de alto prestigio en nuestra cultura que podrían ser comparables?
- ¿Cuáles son algunas de las diferencias entre el uso del chocolate por los pueblos antiguos y cómo lo usamos nosotros?

Luego, se prepara la bebida de chocolate azteca para que la prueben los estudiantes. El maestro tal vez quiera prepararla antes de clase, o invitar a unos cuantos estudiantes que la preparen para toda la clase, o hacer que participen todos en la preparación. Recuérdeles a los estudiantes que la gente de antaño no acostumbraba a consumir grandes cantidades de azúcar y que tal vez encontremos que la receta de los aztecas es bastante amarga. También es posible que no les guste la textura granular de la bebida. Si es así, esto podría ser el tema de una discusión sobre cómo los alimentos han ido cambiando y cómo son de populares hoy día los alimentos procesados y azucarados.

Para preparar una bebida de chocolate usando la receta azteca:

Multiplique estas cantidades por el número de estudiantes que participan:

- 1 onza de chocolate amargo para hornear
- 2/3 taza de agua hirviendo
- 1 cucharadita de vainilla
- Pizca de chile o pimienta

Ralle el chocolate en una fuente. Agregue con un poco de agua hirviendo para humedecerlo. Con el majador de papas, mézclelo hasta que forme una pasta espesa. Ponga esta pasta en la licuadora. Agregue la vainilla y el resto del agua. Bata hasta que esté espumante y agregue el chile o la pimienta al gusto.

Deje que se enfríe el chocolate. Vuelva a batirlo hasta que se ponga espumoso de nuevo y sírvalo inmediatamente.

Actividad opcional:

Pídale a los estudiantes que busquen la base de datos en la web una imagen olmeca, maya o azteca que contenga un diseño que les guste (en una vasija, una estela de piedra, un jeroglífico, etc.) Los estudiantes pueden dibujar su propia interpretación de la imagen en un vaso de piroestireno.

Evaluación

Los estudiantes se califican en base de su participación en la discusión y la exactitud que demuestran en medir y seguir las direcciones de la receta.