

Tarea extraescolar de Ciencias Naturales para el miércoles 22 de mayo - 5º grado "A", "B", "C" y "D"

1- **Leé** el siguiente texto. **Extraé** las ideas principales y **copialas** en tu cuaderno.

¿Qué comían los habitantes del Virreinato del Río de la Plata en la época de la Revolución de Mayo?

Las comidas predilectas de la época formaban parte de lo que hoy seguimos considerando cocina criolla. La sopa de arroz y la de fideos, el asado, el matambre, el puchero, diversos guisos, las albóndigas, el estofado y los zapallitos rellenos. El locro, las humitas, y las empanadas también formaban parte del menú de ese tiempo.

La carbonada es otra de las comidas típicas de la época colonial, y está muy relacionada con la argentinidad. Sin embargo, muy pocos saben que su origen es belga, y que en aquellas tierras lleva el nombre de carbonnade. Se trata de un guiso de carne realizado dentro de un gran zapallo, al que se le agrega maíz. En su país natal, lleva cebolla y cerveza.

¿Cómo se comía?

Las personas que vivían en esta época, no comían todas de la misma manera. Muchas comían con las manos o con cucharas. Por ejemplo, en los ranchos de las afueras de la ciudad, casi no había tenedores. Se usaban más las cucharas y los cuchillos y uno o dos vasos que se compartían. Algunos vasos se hacían con cuernos de animales.

En muchas casas, había pocos muebles y no era costumbre sentarse alrededor de una mesa para comer. Las familias comían sentadas en el suelo o en cráneos de vaca que usaban como asiento. A veces los gauchos cocinaban y comían al aire libre.

Como en los ranchos no había cocinas, el fuego o fogón se hacía en el piso de la casa o afuera. También, era común asar la carne poniéndola en forma vertical al fuego, una costumbre que se sigue usando en el campo.

Sólo las familias muy adineradas tenían en sus casas un ambiente para la cocina. Allí trabajaban los esclavos en la preparación de los alimentos y también comían. Los dueños de casa lo hacían en otra habitación que se usaba como comedor.

Se usaban ollas de tres patas para hacer guisos y pucheros. También, se hervían carnes de distinto tipo o se asaban a las brasas.