

## TRABAJO PRÁCTICO DEL DÍA DE LA TRADICIÓN

Alumno: Lara Garcia

Grado: 4 “A”



### 1- Investiga y responde:

- ✓ ¿Por qué se celebra el 10 de noviembre el día de la tradición en Argentina?

El 10 de noviembre se celebra el Día de la Tradición en conmemoración del nacimiento del poeta, político y periodista argentino José Hernández, quien es una de las figuras más destacadas de nuestra cultura.

La palabra tradición deriva del latín “tradere” que significa donación o legado. Es lo que identifica a un pueblo y lo diferencia de los demás, es algo propio y profundo, siendo un conjunto de costumbres que se transmiten de padres a hijos.

- ✓ ¿Quién escribió el Martín Fierro?

El Martín Fierro fue escrito por José Hernández

- ✓ ¿De qué trata el libro?

El libro trata de un gaucho trabajador de las pampas bonaerenses, que vive con su mujer y dos hijos. Este es reclutado forzosamente para servir en un fortín e integrar las milicias que luchaban defendiendo la frontera argentina contra los indígenas, dejando desamparada a su familia.

## 2- Realiza un listado con las costumbres típicas de Argentina.

- Juntarse con amigos.
- Saludar con un beso.
- Tomar mate.
- Comer asado, empanadas
- Dulce de Leche
- Alfajores
- Jugar al futbol
- Bailar el tango y folclore

## 3- Elige una comida típica de Argentina:

- ✓ Escribe la receta que utilizan en tu familia para elaborarla.
- ✓ Te invito a que te animes a realizar la receta en familia y nos compartas una foto.

### Empanadas

#### **Ingredientes**

- Tapas de empanadas
- 500 gr. de carne de ternera o pollo (en cuadraditos o picada )
- 1 kg. cebolla
- 1 pimiento rojo
- 2 Huevos duro
- Aceitunas (opcional)
- Especies gusto:(pimentón, sal, pimienta, comino, ají molido, oregáno)

#### **Modo de preparación**

Para comenzar, freímos la cebolla y el pimiento incorporando las carnes (mejor con grasa). Dejamos reposar mientras picamos los huevos duros.

Mezclamos todo en la olla a fuego suave. Una vez listo el relleno, ponemos una cuchara del mismo en cada tapa de empanada y cerramos.

Ya preparadas podemos pintarlas con huevo batido y meterlas en el horno a 180 grados hasta que estén doradas.

