

## Actividades educativas

**Área de lengua y literatura, prácticas del lenguaje y ciencias sociales:**

Las necesidades básicas

18° Aniversario del Atentado a la AMIA.

**RECORDAR  
TAMBIEN ES  
UNA NECESIDAD  
BASICA.**

Alimentemos la memoria.

**AMIA**  
COMUNIDAD JUDIA

ACTO CENTRAL: MIERCOLES 18 DE JULIO, 9:30HS. PASTEUR 633.

[alimentemoslamemoria.org](http://alimentemoslamemoria.org)

Tomamos como punto de partida el afiche del 18° aniversario del atentado para conversar sobre qué son las necesidades básicas y por qué es importante considerar a la MEMORIA entre ellas.

El modo de alimentar la memoria y de crear una tradición que propone AMIA es **una receta, “El pan de la Memoria”**.

Reflexionamos sobre la importancia de las tradiciones y las costumbres familiares y de la comunidad en la cual cada uno vive.

Actividad:

Pedirles a los alumnos, unos días antes de la clase, que pregunten a sus familiares y amigos qué creencias populares son las más arraigadas en su comunidad.

¿En qué consisten? ¿Están representadas por algún objeto o práctica especial?

¿Cuál es el bienestar que esa creencia persigue?

Compartir las respuestas en una puesta en común y reflexionar sobre el valor de las mismas como parte de la identidad cultural de un pueblo.

Como cierre de la actividad podemos hacer con nuestros alumnos la **receta del Pan de la Memoria**, mientras conversamos sobre estos temas y cocinarlo en moldecitos tipo “muffins, cup cakes o magdalenas”, así cada alumno lleva un pequeño budín a su casa junto con la receta y una nota que cuente a las familias sobre lo trabajado en clase.

## PAN DE LA MEMORIA

### Ingredientes

#### **Budín:**

- - Margarina / 75grs
- - Azúcar impalpable / 0,75grs
- - Huevos / 2 unidades
- - Miel / 1 cucharada
- - Harina / 81grs
- - Polvo de hornear / 1 pizca
- - Jugo de limón / ½ cucharada
- - Ralladura de limón / ½ limón
- - Nueces picadas grueso / ½ cucharada
- - Canela en polvo / ½ cucharada

- - Ralladura de Jengibre fresco / ½ cucharada
- - Manzanas / ½ manzana verde
- - Pimienta rosa / ½ cucharada
- - Azúcar negra / 1 cucharada

#### **Almíbar:**

- - Azúcar / 75grs
- - Agua / 75cc
- - Menta fresca bien picada / ¼ cucharada

#### **Glasé:**

- - Azúcar impalpable / 65grs
- - Clara de huevo / ½ unidad

#### **Receta**

Pelar las manzanas y cortarlas en cubos parejos de 1cm x 1cm. En una sartén caliente, dorar bien y condimentar con azúcar negra y pimienta rosa. Dejar enfriar y reservar.

Mezclar en un bowl la margarina con el azúcar impalpable hasta conseguir una masa blanca y etérea.

Luego agregar huevos de a uno mezclando de afuera hacia adentro mezclando bien todos los ingredientes.

Incorporar los líquidos a la preparación y mezclar nuevamente.

Incorporar el resto de los ingredientes, (harina, el polvo de hornear y el polvo de canela previamente tamizado).

Incorporar las manzanas y mezclar nuevamente.

Pasar a una budinera previamente con margarina.

Hornear a fuego moderado – 170° durante 1hs.

Sacar del horno y con la ayuda de un palito de brochette hacer inserciones a lo largo del budín y bañarlo en almíbar.

Dejar enfriar y desmoldar.

Batir el azúcar con la clara hasta obtener la consistencia deseada. Colocar el budín sobre una rejilla y bañar en glasé.

