

Receta sensorial del hombre de jengibre

Las sugerencias sensoriales hacen que esta galleta de jengibre cobre vida

En el clásico cuento de hadas un panadero hace un hombre de jengibre, que salta del horno y sale corriendo por la puerta. Pues bien, esta receta sensorial hace que estas galletas también cobren vida con todas las imágenes, sonidos, olores y texturas de la cocción de este dulce navideño. Incluso puedes hablar de las partes del cuerpo del hombre de jengibre mientras decoras las galletas con glaseado o caramelos.

Con cada paso, proporcionamos sugerencias sensoriales para que pruebes con tu hijo. Puede seguir una o todas las sugerencias: tocar, saborear, ver, oler, oír.

"Corre, corre, ¡tan rápido como puedas ..." y prueba esta receta! Te encantará como el zorro que engulló al hombre de pan de jengibre en la historia. "Chasquido ... chasquear... chasquear... ¡¡trago!!."



Foto: Sabe mejor desde cero

Utensilios

- Tazón grande para mezclar
- Cuchara mezcladora o espátula
- Licuadora o tenedor de pastelería
- Batidora de mano eléctrica o batidora de pie
- Tazas medidoras
- Cucharas medidoras
- Rodillo
- Cortapastas de hombre de jengibre
- Envoltura de plástico
- Hojas para hornear forradas con papel pergamino
- Rejilla







Ingredientes









Galletas:

- 3 tazas de harina para todo uso
- 3/4 taza de azúcar morena oscura, empacada
- 3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharada de canela molida
- 1 cucharada de jengibre molido
- 1/2 cucharadita de clavo molido
- 1/2 cucharadita de sal
- 12 cucharadas de mantequilla (1 1/2 barras), a temperatura ambiente, cortada en 12 trozos
- 3/4 taza de melaza oscura
- 2 cucharadas de leche

Glaseado:








- 2 cucharadas de mantequilla, a temperatura ambiente
- 2 tazas de azúcar en polvo
- 2 cucharadas de leche


Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
1. Reúne los ingredientes y utensilios.	<p data-bbox="748 317 1435 426"> ¿Cómo se sienten? ¿Sus texturas son ásperas o lisas? ¿El tazón se siente caliente o frío?</p> <p data-bbox="748 436 1435 573"> ¿Qué sucede cuando golpeas los utensilios juntos o contra el tazón? ¡Es una banda de cocina!</p> <p data-bbox="748 583 1435 793"> Los cortadores de galletas vienen en muchas formas y colores diferentes. Los cortadores de galletas con forma de hombre de jengibre son fáciles de trabajar para las manos pequeñas.</p>
2. Mida 3 tazas de harina y póngala en el tazón para mezclar.	<p data-bbox="748 804 1435 913"> Mientras mide la harina, cuente las tazas en voz alta, una a la vez.</p> <p data-bbox="748 924 1435 1102"> Deje que su hijo toque la harina en su superficie de trabajo con las manos o los pies. Traza algunas formas. ¿Cómo se siente la harina? ¿Es suave y sedoso?</p> <p data-bbox="748 1113 1435 1266"> La harina blanca contrasta con un tazón de mezcla de color oscuro. Un tazón de metal brillante es más reflectante.</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>3. Empaque 3/4 taza de azúcar morena en una taza medidora y agréguela a la harina.</p>	<p> Mientras pones el azúcar moreno en la taza medidora, habla sobre cómo estás llenando la taza. Use palabras de acción como "aplasta" y "presiona" mientras empaca el azúcar moreno.</p> <p> Toque el azúcar moreno empacado y describa lo duro que está en su taza medidora.</p> <p> Ponga un poco de azúcar morena en los labios de su hijo. Si su hijo es más sensible, introduzca el sabor con un poco de espolvoreo en sus manos o pies. ¡El azúcar es dulce!</p> <p> ¿Cómo puedes crear contraste visual? El azúcar moreno es fácil de ver cuando lo viertes en el tazón de harina blanca.</p>
<p>4. Agregue el bicarbonato de sodio, la canela, el jengibre, el clavo de olor y la sal al tazón y revuelva los ingredientes junto con una cuchara o espátula.</p>	<p> Deje que su hijo lo vea agregar los ingredientes.</p> <p> Describa en voz alta cómo está midiendo cada especia y agregándola al tazón. ¿Guardas tus especias en la despensa o en un cajón de la cocina? Las descripciones verbales dan significado y contexto a su proyecto de horneado.</p> <p> Respira hondo. ¡Ahora la harina tiene un olor muy distintivo a especias!</p> <p> Usando mano bajo mano, anime a su hijo a poner sus manos sobre las tuyas mientras revuelve las especias en la harina.</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>5. Agregue los trozos de mantequilla al tazón y use la licuadora de pastelería para cortar la mantequilla hasta que la mezcla se parezca a la comida fina.</p>	<p> ¿Cómo se siente la mantequilla? ¿Es suave? ¿Suave?</p> <p> Cuente hasta 12 a medida que agrega los trozos de mantequilla a la mezcla de harina. Seguir una receta desarrolla habilidades matemáticas tempranas.</p> <p> Invite a su hijo a saltar sobre sus manos mientras corta la mantequilla en la mezcla de harina con la licuadora de pastelería o tenedor.</p> <p> Describa el movimiento que está usando con sus manos para crear la comida fina con palabras de acción como "golpear", "mecerse" y "presionar". ¿Mezclar los ingredientes hace un sonido cuando raspas la licuadora de pastelería o el tenedor en el interior del tazón?</p>
<p>6. Vierta 3/4 taza de melaza en una taza medidora. Con la batidora funcionando a baja velocidad, agregue gradualmente la melaza y 2 cucharadas de leche a la masa. La mezcla será desmenuzable.</p>	<p> Las manos pequeñas pueden lastimarse si tocan accidentalmente la batidora mientras está funcionando, así que permita que su hijo sostenga la paleta mezcladora o los batidores antes de conectarlos al aparato. Observa cómo agregas los ingredientes al tazón y mezclas la masa. Si está usando una batidora de pie, su hijo puede colocar sus manos encima del aparato y sentir la vibración.</p> <p> Escuche los sonidos que hace el mezclador y hable sobre lo que está haciendo. ¿Qué sucede con la masa cuando agregas los ingredientes húmedos?</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>7. Trabaja la masa junto con las manos y forma dos bolas. Envuelva cada bola en una envoltura de plástico y refrigere durante 2 horas o durante la noche, o colóquela en el congelador durante unos 20 minutos, hasta que esté firme. Si no está horneando las galletas de inmediato, la masa durará en su refrigerador durante 3-4 días o en su congelador en una bolsa segura para el congelador durante 2-3 meses.</p>	<p> Toca la masa. ¿Es pegajoso? ¿Suave? ¿Puedes enrollar la bola de masa?</p> <p> Aplasta la masa. Pínchala. Aplástala y escucha el sonido que hace.</p> <p> ¿A qué huele la masa? ¿Jengibre? ¿Canela? ¿Dientes? Hable sobre los diferentes aromas que crean el pan de jengibre.</p>
<p>8. Precalienta el horno a 350 grados. Extienda una bola de masa en su mostrador o una tabla de cortar con un rodillo hasta que tenga aproximadamente 1/2 pulgada de grosor.</p>	<p> Usando mano bajo mano, anime a su hijo a poner sus manos sobre las suyas mientras empuja el rodillo hacia adelante y hacia atrás sobre la masa.</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>9. Recorta los hombres de pan de jengibre y colócalos en las bandejas para hornear preparadas.</p>	<p> Diviértete haciendo huellas de manos o huellas en la masa. Los pies son menos sensibles al tacto que las manos y se pueden introducir fácilmente nuevas experiencias sensoriales a través de los pies.</p> <p> Hable sobre cómo las galletas de jengibre tienen cabezas, hombros, brazos y piernas al igual que los humanos. Aprender sobre las partes del cuerpo es una habilidad importante de orientación y movilidad para los niños ciegos o con discapacidad visual.</p> <p> Ahora corta las formas de pan de jengibre usando mano a mano. ¿Cuántos hombres de pan de jengibre puedes hacer? ¿Hay uno para cada persona de su familia?</p> <p> Observe lo fácil que es ver la masa de galletas marrón en el papel pergamino blanco.</p>
<p>10. Hornea las galletas hasta que cuelguen en el centro y la masa apenas conserve una huella cuando se toque muy suavemente con la yema del dedo, de 8 a 11 minutos (dependiendo del tamaño de tu cortador de galletas).</p>	<p> Escuche el pitido cuando el horno haya terminado de precalentarse. Lea la historia de <u>The Gingerbread Man</u> en voz alta a su hijo mientras espera que se horneen sus galletas. Si configura un temporizador, escuche el pitido cuando terminen las cookies.</p> <p> ¿Cómo sabes cuándo se realizan las cookies? ¡Cierra los ojos y huele el pan de jengibre recién horneado!</p> <p> Abra el horno. ¡Está caliente! ¡No dejes escapar a los hombres de pan de jengibre!</p>

Receta	Direcciones sensoriales sugeridas
<p>11. Retire las galletas a una rejilla y deje enfriar a temperatura ambiente antes de glasearlas. Mientras tanto, corta más hombres de pan de jengibre con la masa restante y hornéalos.</p>	<p> ¡Ahora puedes comer tu hombre de pan de jengibre! ¿Se puede morder un brazo o una pierna? Podrías decir: "¡Oh, no! ¡Te mordiste la cabeza como el zorro en la historia que leemos!"</p>

Glaseado

Si decides decorar tus galletas de jengibre, prepara el glaseado. Añada la mantequilla, la leche y 1 taza de azúcar en polvo a un bol mediano. Mezcle hasta obtener una masa homogénea. Añada la taza adicional de azúcar en polvo y mezcle hasta que quede suave.

Pon el glaseado en una manga pastelera si lo deseas. Haz caras o ropa en los hombres de jengibre con el glaseado. O, usando el glaseado como pegamento, pega botones de caramelo u otros detalles.

También puedes espolvorear las galletas con azúcar glas.

Guarda las galletas en un recipiente hermético con papel de pergamino entre las capas, o puedes congelarlas hasta 3 meses.