

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Recordar recetas de panadería churrascas	
Contenido: Panadería	
Habilidad: Recordar y elaborar receta de churrascas	
Semana N° 30: miércoles 04 de Noviembre	

Horario Semanal					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas Profesora Evelyn	Vocacional Jefe taller Camila	Lenguaje Profesora Evelyn	Social Profesora Evelyn

Hola!! Iniciamos el mes de noviembre y en él abordaremos preparaciones de panadería y pastelería, hoy realizarán una actividad práctica de panadería, harán **Churrascas**, este tipo de preparación es elaborado por lo general en kioscos o en los hogares ya que es una preparación muy casera. **Pero ¿Qué es una churrasca?**

Una especie de pan, muy propio del campo chileno, que debido a su rápida elaboración es un alimento típico de ferias costumbristas y eventos sociales de todo tipo. Su elaboración es simple y sin mayor complejidad. Con unos pocos ingredientes, hasta el más negado en la cocina puede prepararlas.

La receta de hoy será Churrascas



Receta

“Churrascas”

Ingredientes:

1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina cernida

3 cucharadas de manteca o aceite vegetal

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

$\frac{1}{2}$ cucharadita de polvos de hornear

$\frac{1}{2}$ taza de agua tibia

Preparación:

Observa el siguiente video...

<https://www.guioteca.com/cultura-chilena/las-churrascas-un-pan-sabroso-y-muy-sureno-para-disfrutarlo-calentito/>



Algo de historia...

Según cuenta su historia, las churrascas tienen su origen en Talca, donde los carritos mañaneros son el lugar ideal para tomar desayuno, antes de comenzar la jornada escolar o laboral. Generalmente se cuecen sobre las brasas, pero en otros lugares también son cocinadas

sobre un tipo de teja muy rustica que logra absorber el calor de las brasas, hasta lograr una cocción pareja.

En otros lugares, como Aysén, es común verlas cocerse directamente sobre la plancha de la cocina a leña, lo que les da un sabor muy especial.

El origen de su nombre, según dice la voz popular en el campo, es que un día un campesino hacía pan y por accidente se le quemó. exclamando: "¡AY CHURRASCA! Se me quemó el pan", exclamó. A partir de ahí, quedó el nombre de este alimento.



Las Churrascas son muy simples de preparar, en poco tiempo y con pocos ingredientes es posible elaborar estas delicias propias del campo chileno. Algunos acompañamientos como queso, jamón o pebre, entre otros, son la combinación perfecta para un desayuno muy sabroso.

¿Cómo hacer churrascas?

Según los talquinos, en Santiago antes no se conocían las churrascas y su preparación era sólo algo muy propio de su tierra.

Sin embargo, con el tiempo, las tradiciones y costumbres se van heredando y si en familia hay un pariente que sea del campo, es imposible que, alguna vez al menos, los capitalinos u otras visitas no hayan probado estas delicias.



Con el tiempo se han vuelto más conocidas por todo tipo de personas que visitan la zona del Maule, Talca o Santa Cruz; o más al sur de Chile, como Valdivia, Osorno, Puerto Montt o Aysén, entre otras. Turistas y visitantes en general las prefieren con pebre u otras guarniciones, debido a su rico sabor y bajo costo. Para que usted tenga una idea. A sólo 250 pesos usted puede probar una churrasca sola, pero si le agrega queso o jamón, son 600 pesos. Ahora, si usted las prefiere con ambos acompañamientos, cuesta 800 pesos.

Estos son los valores que corresponden al Restorán San Pablo, ubicado en Talca, lugar que popularizó las famosas churrascas. Un pancito sureño, que, luego de comerlo, nadie quedará indiferente a su sabor y textura.

¡Buen Trabajo!