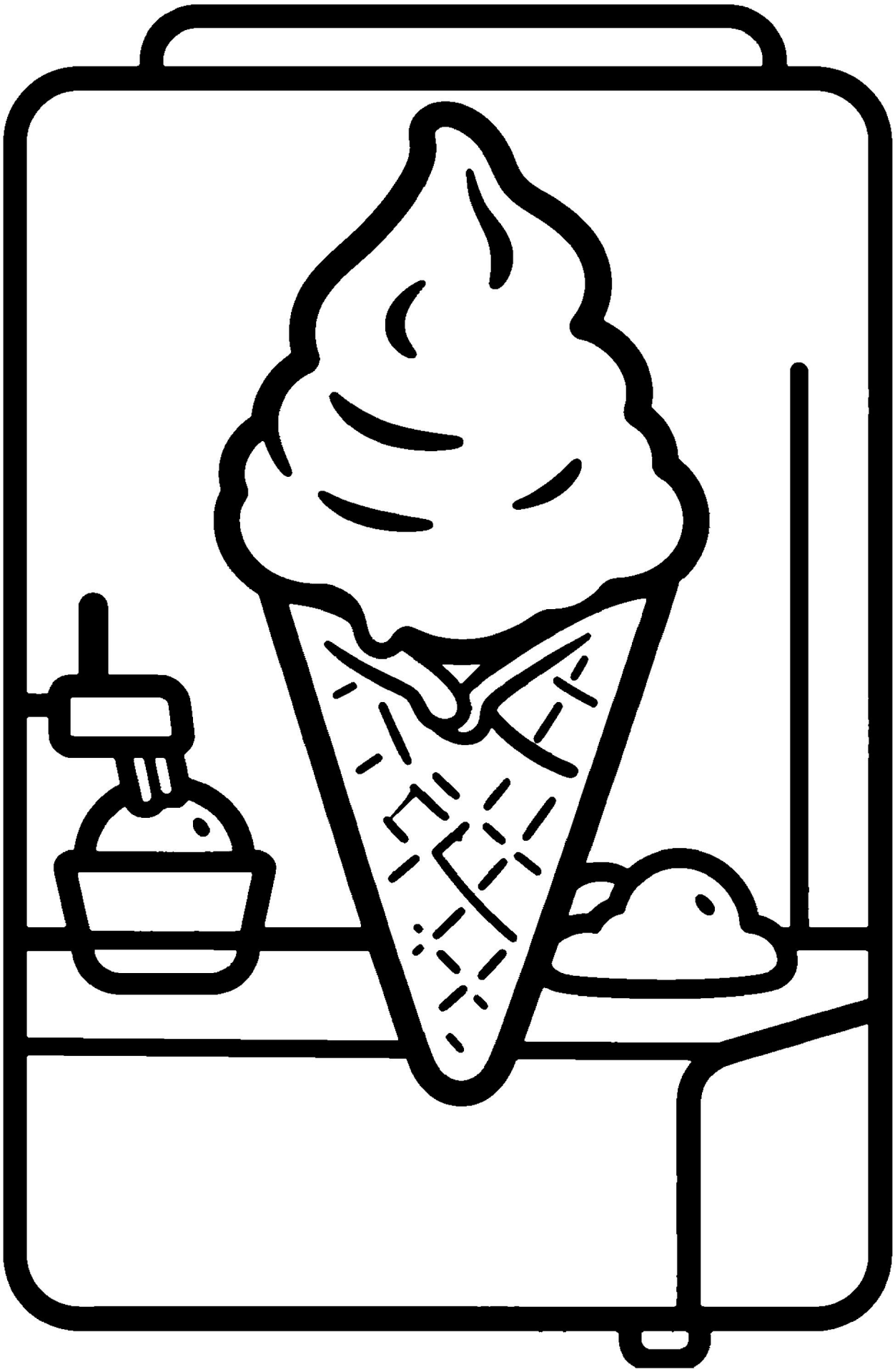


¿Sabías que...?

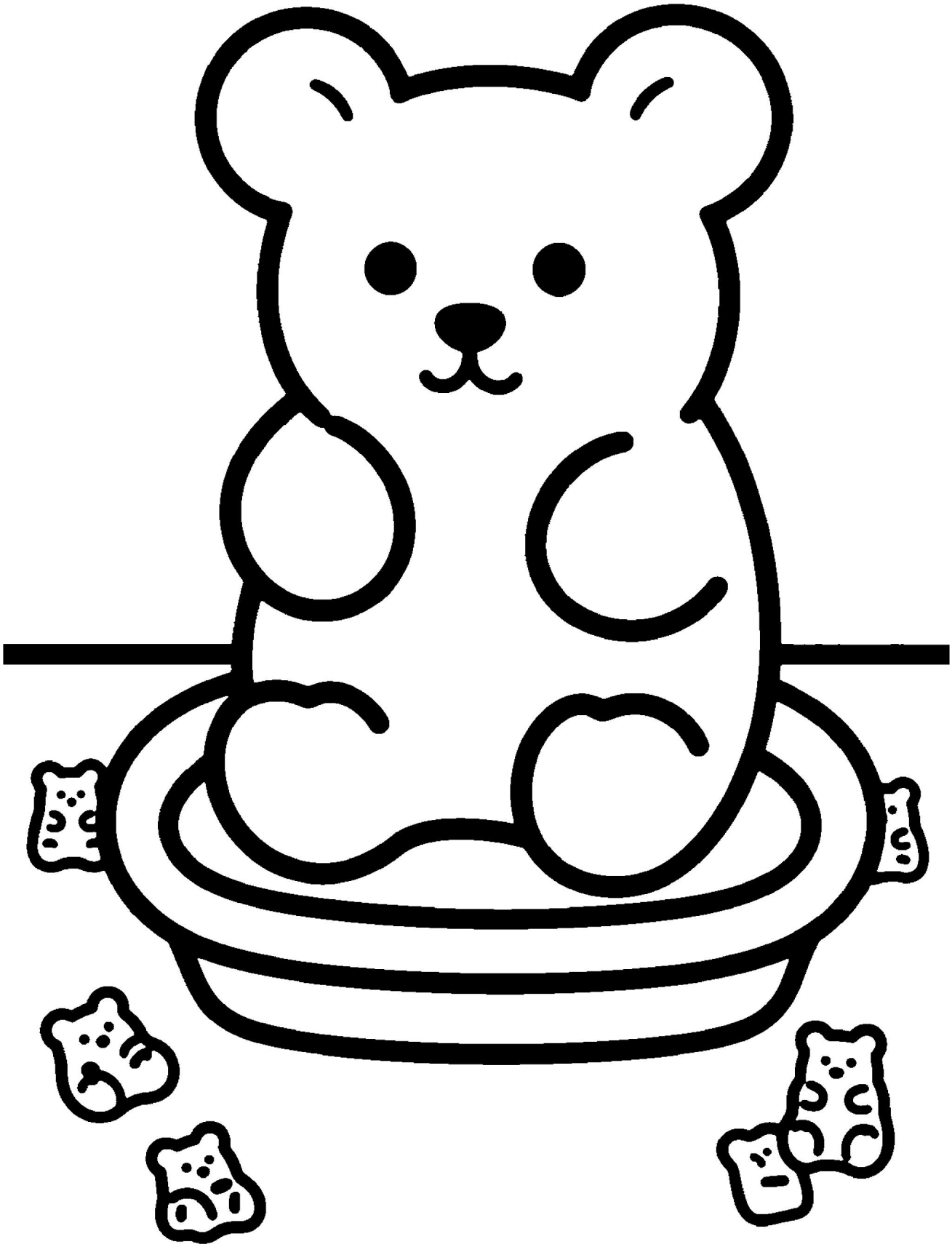
¿Cómo se hace el helado?

Cómo se hace: El helado empieza como una mezcla de nata, leche y azúcar a la que se le añade sabor con cosas como vainilla o cacao. Esta mezcla se vierte en una máquina especial que la bate y la congela al mismo tiempo. Al girar, los cristales de hielo se mantienen muy pequeñitos y se mezcla aire, y eso hace que el helado quede suave y esponjoso en lugar de un bloque de hielo duro. Cuando alcanza una textura blanda y espesa, se congela más en tarrinas para poder servirlo con la cuchara de helado.

Dato curioso: Hace más de 1000 años, los emperadores chinos disfrutaban de un dulce de leche congelada enfriado con hielo.

Pruébalo tú: Agita nata para montar, azúcar y vainilla en una bolsa cerrada, metida dentro de otra bolsa más grande con hielo y sal y envuelta en una toalla. ¡Así podrás hacer tu propio helado en pocos minutos!

Dibujo gratis de jessicabraidan.com



¿Sabías que...?

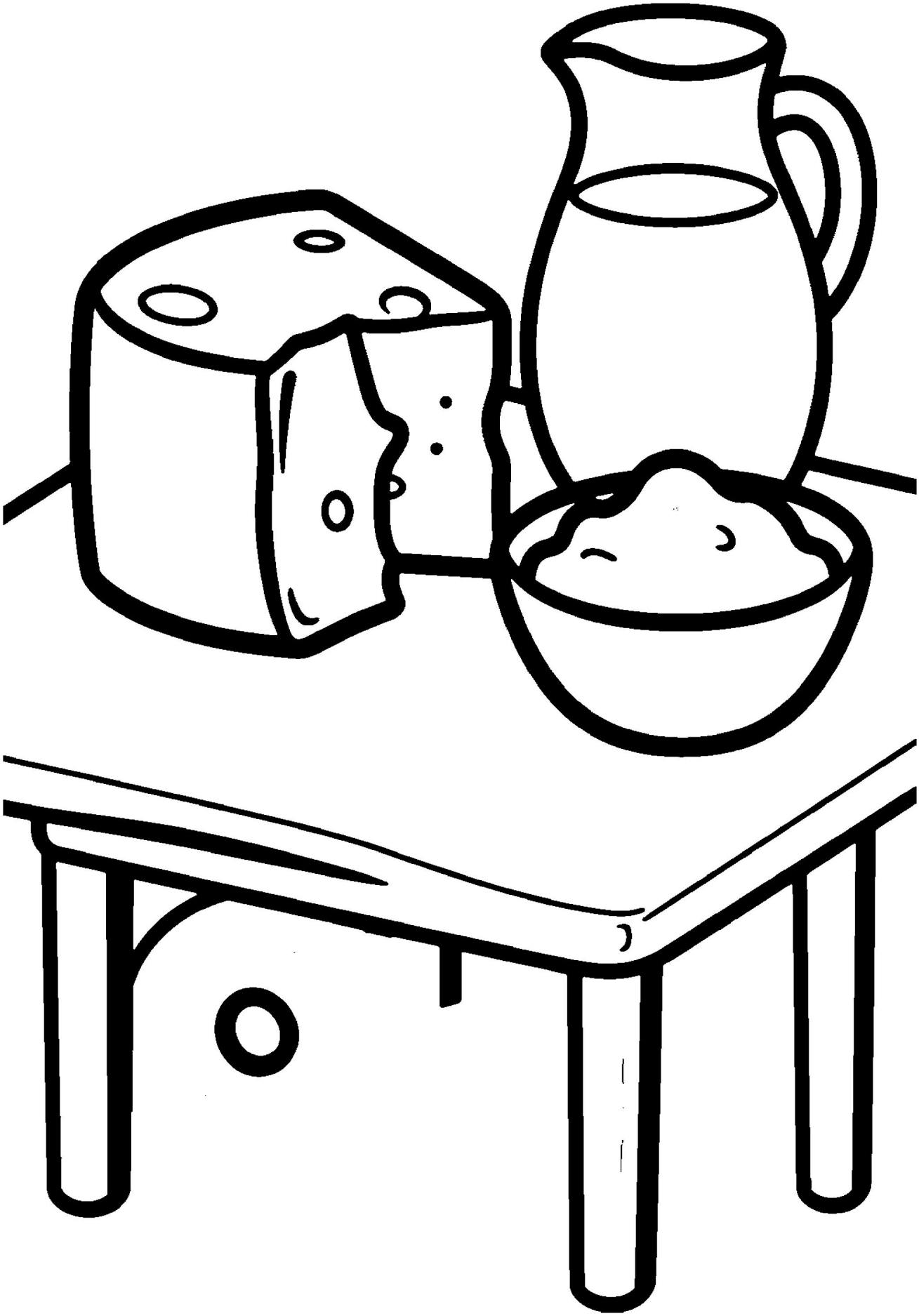
¿Cómo se hacen los ositos de gominola?

Cómo se hace: Los ositos de gominola empiezan siendo un líquido caliente hecho con azúcar, agua y gelatina, que es el ingrediente que les da su textura blandita y elástica. A esa mezcla caliente se le añaden sabor a fruta y colorante. Después, el líquido se vierte en moldes con forma de osito, normalmente hechos en bandejas de almidón de maíz, y se deja enfriar para que cuaje. Cuando los ositos ya están firmes, se sacan de los moldes, se les quita el polvillo y se envasan para que puedas comértelos de merienda.

Dato curioso: El primer osito de gominola del mundo lo creó en Alemania, en la década de 1920, un confitero llamado Hans Riegel.

Pruébalo: Mira de cerca un osito de gominola y fíjate en su textura brillante, parecida a la de la jalea. Ese brillo se debe a una capa fina de cera o aceite.

Dibujo gratis de jessicabraidan.com



¿Sabías que...?

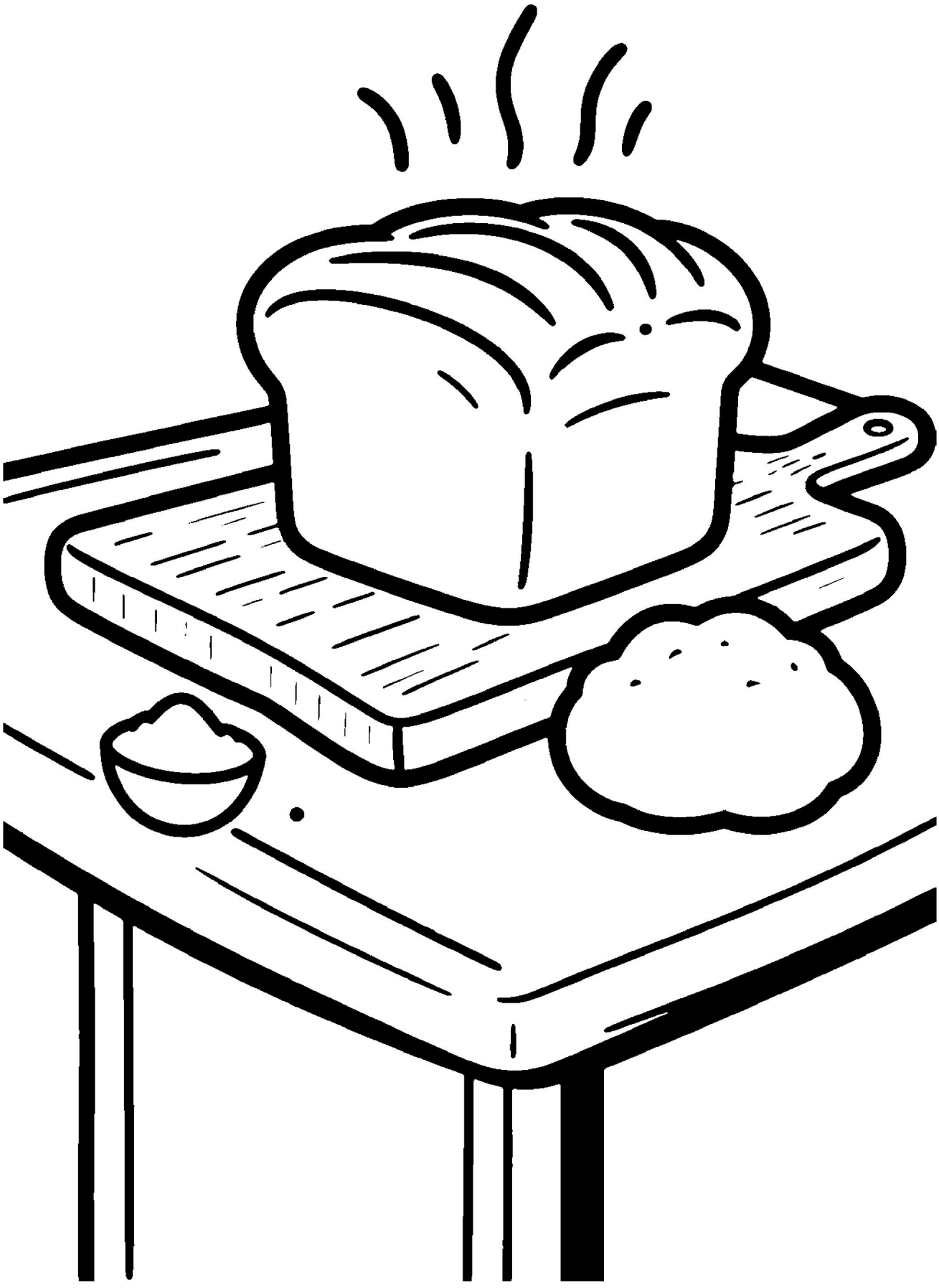
¿Cómo se hace el queso?

Así se hace: El queso empieza con leche de vaca, de cabra o de oveja. A la leche se le añade un ingrediente especial llamado cuajo, junto con bacterias beneficiosas. Esto hace que la leche se separe en grumos espesos llamados cuajada y en un líquido aguado llamado suero. Después se escurre la cuajada, se prensa y se le da forma de bloques o de ruedas. Algunos quesos se comen frescos, mientras que otros se dejan madurar durante semanas, meses o incluso años para que adquieran sabores más fuertes.

Dato curioso: Se necesitan unos 10 kilos de leche para hacer solo 1 kilo de queso.

Pruébalo: Pide a una persona adulta que te ayude a echar en un cuenco leche templada con un poco de zumo de limón y observa cómo se separa en cuajada y suero.

Dibujo gratis de jessicabraidan.com



¿Sabías que...?

¿Cómo se hace el pan?

Cómo se hace: La masa del pan se prepara mezclando harina, agua, sal y unos seres vivos diminutos llamados levadura. La levadura se come los azúcares de la harina y suelta burbujas de gas, que hacen que la masa se hinche y suba. Después de subir, la masa se moldea en forma de hogazas y se hornea en un horno muy caliente, donde el calor la dora y llena el aire de un olor cálido y delicioso.

Dato curioso: Los seres humanos llevan haciendo pan más de 14 000 años, incluso antes de que existiera la agricultura.

Prueba esto: Observa durante una hora una bolita de masa de pan y fíjate en cuánto crece mientras trabaja la levadura.



Descubre el libro completo:
¿Cómo se hace? 100 preguntas increíbles que hacen los niños
jessicabraidan.com/es/books/how-is-it-made.html