

**Miércoles  
30  
de marzo**

## **Tercero de primaria Ciencias Naturales**

*¿A qué sabe?*

**Aprendizaje esperado:** *explica que las propiedades de las mezclas, como color y sabor, cambian al modificar la proporción de los materiales que la conforman.*

**Énfasis:** *experimenta con mezclas para identificar cambios en sabor de acuerdo con la proporción de los materiales. 4/4.*

### **¿Qué vamos a aprender?**

Aprenderás acerca de los sabores y colores de las mezclas, ya conocimos todo tipo de mezclas y comprobamos que estamos rodeados de ellas, veremos cómo cambian los sabores de éstas, según las proporciones de las sustancias que las componen.

Para iniciar de la mejor manera, te invito a escuchar un cuento de Mauricio Galaz Dávila, escúchalo atentamente y descubre quién es el personaje principal.

### **EL LICUADO MISTERIOSO**

De mi tía Irene, la hermana de mi abuelita, no tengo muchos recuerdos, sólo que era muy seria, a diferencia de mi abuela, que es la alegría en dos pies. La tía Irene en cambio, parecía estar siempre enojada. Le gustaba estar sola, en su casa, vivía en un pueblito de los Tuxtlas, allá en Veracruz, En una zona muy verde, donde hay cascadas, lagunas y montañas. Me gusta mucho ir, porque hay un jardín extraordinario, lleno de árboles frutales y de flores que no se ven en otras partes. Me acuerdo de que, a la tía Irene le gustaba sentarse en su mecedora, que daba al jardín; una vez nos regañó,

porque al jugar con un balón rompimos sin querer las flores de una jardinera. Pero definitivamente, de lo que más me acuerdo, es de su misterioso licuado negro.

Nadie sabía lo que contenía y a nadie le daba a probar. Decía que tenía un ingrediente secreto, que estaba en su jardín. Yo nunca había visto que un licuado tuviera un color así, los había visto verdes, rosas, amarillos, cafés, hasta morados. Pero así de negros, nunca. Se lo preparaba casi todos los días, a la misma hora. Y todos moríamos de curiosidad por saber qué tenía o a qué sabía.

Pero yo una vez tuve suerte. Entré a la cocina justo en el momento en que la tía había salido un momento de la cocina, y ahí, con un negro brillante y misterioso, reposaba el licuado. Sin dudarlo, me apresuré a tomar con cuidado el vaso y le di un sorbo a ese misterioso líquido. El sabor era único, nunca había probado algo parecido. Era dulce, pero también tenía algo de ácido, y unos sabores que me cuesta trabajo describir. Además, había unos pedacitos de algo crujiente, que no supe identificar. Quise darle otro trago, pero mi tía ya venía de regreso. Dejé el vaso con mucho cuidado y me apresuré a volver al jardín.

Hace poco volvimos a la casa de la tía, para visitarla, ya está muy viejita y la pobre apenas si se levanta de la cama y ya nunca sale al jardín. La noté triste, aunque nunca platiqué mucho con ella, me daban ganas de decirle algo bonito. Pero yo también soy de esas personas tímidas y las palabras no me salen. Todo lo que me venía a la mente, era el licuado negro. Entonces pensé: "¡Claro! ¡Debe tener ganas de tomarse su licuado! Y como nunca le dijo la receta a nadie, pues ¡nadie debe saber cómo preparárselo!"

Me concentré mucho, tratando de recordar ese sabor, saqué la licuadora con mucho cuidado y me puse a explorar con los ingredientes que encontraba. Recordé lo que había dicho del jardín, así es que salí y lo primero que encontré fueron unas moras, no negras pero sí muy oscuras. El licuado quedó morado clarito, seguro fue porque le puse leche, sabía rico y hasta un poquito ácido, pero el color no coincidía. Pensé que si usaba mejor agua, el color sería más parecido al de aquel licuado, el resultado fue otra vez morado aunque más oscuro. Pero el sabor todavía no coincidía. Era muy simple, y yo recuerdo más sabores en esa mezcla. Me acordé del sabor ácido que había probado aquella vez. Así es que a esta mezcla le puse una gotita de limón. Y ahora, para ponerle el color negro, pues se me ocurrió echarle un poco de café. Lo licué, lo probé y lo escupí porque sabía amargo. ¡El café no podía ser el ingrediente principal! ¿Pero de dónde más podía ser ese negro? La cáscara de aguacate, no; las aceitunas negras, ¡no! (Y por favor no lo intenten, yo casi me vomito). Entonces vi que en la alacena había un paquete de colorantes artificiales, de esos que se usan para los pasteles. Me acordé que si los mezclas todos, ¡puedes obtener negro! Así es que le puse de todos los colores que encontré al licuado, pero el resultado fue más bien grisáceo. A lo mejor si a eso le ponía algo verde natural, como unas espinacas lo arreglaría. Y el resultado fue que quedó color moco de perro. Y no sabía muy bien. Ni siquiera el viejo perro de la casa se lo quiso tomar. Así pasé toda la tarde, tratando de encontrar el ingrediente secreto. Hasta que me di por vencido y salí al jardín.

La verdad, era el jardín más bonito de todas las casas que conocía. Y la tía Irene más que cuidarlo, lo dejaba crecer. ¡Era como una selva! Me distraje un momento escuchando las aves cantar y sin querer pisé algo. Era una fruta un tanto redonda, con cáscara verde. Al recogerla, me di cuenta que el interior era exactamente del color que buscaba. ¡El ingrediente secreto!

Emocionado, me dirigí a la cocina y licué el fruto misterioso con un poco de agua, que inmediatamente se puso negra, como yo la recordaba. Lo probé. Y me di cuenta que estaba muy cerca de encontrar el sabor misterioso. Le faltaba algo acidito. Limón no podía ser... Pero ¿qué tal una naranja? Exprimí un poco, porque me daba miedo que el color anaranjado de su jugo fuera a alterar el negro. Nuevamente lo licué. ¡Sí, ya estaba muy cerca! Sólo faltaba encontrar ese sabor crujiente. ¡Entonces vi que en lo alto de la alacena, guardaba un frasco con unas semillas de cacao tostadas! Puse unas tres y nuevamente licué. Y lo probé.

¡Entonces sucedió algo casi mágico! Conforme lo saboreaba, me vinieron a la mente todos los momentos en los que mi tía Irene había estado ahí y yo no me había dado cuenta. Había estado en un cumpleaños mío, hasta me había dado un regalo. No es que estuviera enojada siempre. Más bien era tímida. Como yo. Las personas tímidas somos alegres de otra manera, que las personas que son más escandalosas no comprenden bien.

Le llevé su licuado a la habitación. Estaba sentada en su mecedora, viendo la lluvia. Me miró extrañada, como si no supiera quién era. Puse el vaso en sus manos, sin decirle nada. Y ella tardó un poco en reconocer aquel menjurge.

—Mi licuado de zapote —dijo y con mucho cuidado le dio un sorbo.  
Entonces, sucedió algo extraordinario. En el rostro de la tía, ¡se dibujó una sonrisa!  
—Gracias —me dijo.

Y esa sonrisa será de las cosas más valiosas que yo guarde siempre entre mis recuerdos. Y la receta de ese licuado misterioso, también la voy a guardar. Será un secreto entre la tía y yo.

¿Cuántas mezclas identificaste?

¿Qué características te permitieron identificar a los ingredientes?

¿Quién es el personaje principal?

Para identificar los ingredientes de la mezcla utilizó el color y el sabor.

Y aunque pareciera que los protagonistas son la tía y el narrador, yo creo que en realidad son el color y el sabor del licuado.

## **¿Qué hacemos?**

El cuento de Mauricio es perfecto para hablar de los colores y sabores de las mezclas...ya en sesiones anteriores, aprendiste de los colores y cómo las características de las mezclas cambian al modificar las proporciones, así que el día de hoy es el turno de los sabores.

Para comenzar vamos a hacer una actividad. Imagina que delante de ti hay una mesa en donde se encuentran 7 frascos con las siguientes proporciones:

- 1 porción de azúcar y 2 porciones de limón.
- 2 porciones de salsa de tomate y 1 porción de mayonesa.
- 2 porciones de canela y 1 porción de puré de manzana.
- 1 porción de cacao y 2 porciones de café.
- Jícama con más chile que sal
- 2 porciones de crema de cacahuete y 1 porción de mermelada
- 1 porción de miel y 2 porciones jengibre.
- además, se requieren tarjetas, plumón y antifaz para cubrir los ojos.

Ahora imagina que te cubrirás los ojos, probarás las mezclas y además de adivinar los ingredientes, debes decirnos qué sabor predomina, porque eso implica que es la sustancia que está en mayor proporción.

Prueba el primer vaso.

Es una mezcla casi homogénea, solo que distingo algunas partículas flotando...entonces es heterogénea. ¡Ay! Sabe dulce, pero el sabor que predomina es totalmente ácido...puedo sentir que es azúcar y limón, pero el limón predomina en la mezcla.

¿Crees que podrías realizar un ejercicio similar con los 6 vasos restantes?

Pero existen personas que saben jugar muy bien con las proporciones, los sabores y las mezclas.

Los cocineros, las cocineras y los y las chefs mexicanos, tienen muchos ingredientes a los cuales recurrir para crear mezclas de sabor únicas. Pero también pueden arreglar las mezclas cuando algo no les sabe bien.

En el caso de los y las chefs, entre más saben de los componentes y las características de las mezclas que elaboran, cómo influyen en el resultado final y cómo las afectan las proporciones que les agregamos, es mayor el dominio del arte culinario.

Pero ahora te presentaré a otro profesional que produce una de mis mezclas favoritas, precisamente nos va a platicar cómo la produce y otra vez, cómo influyen las características de los componentes en el sabor final.

Él es Rodrigo Alvarado Ruiz y es un apicultor.

Un apicultor es el encargado o la encargada de trabajar con las abejas en la producción de la miel, una mezcla tan sabrosa, es todo un orgullo. Además, ¿alguna vez viste a la miel como una mezcla? ¿Te imaginaste que, si en un huerto hay muchas flores de mango o de naranja, entonces esa mayoría de árboles iban a influir en los sabores de la miel? ¿O que las características de ese lugar iban a influir en el aspecto de la miel?

## **El reto de hoy:**

En las últimas sesiones conocimos ríos y lagos de colores, hicimos actividades experimentales, trajimos un estudio de pintura, fuimos a la cocina de un chef, escuchamos cuentos y hasta una artista del maquillaje nos mostró las maravillas de las mezclas que están en todas partes.

Si te es posible consulta otros libros y comenta el tema de hoy con tu familia. Si tienes la fortuna de hablar una lengua indígena aprovecha también este momento para practicarla y plática con tu familia en tu lengua materna.

**¡Buen trabajo!**

**Gracias por tu esfuerzo.**

## **Para saber más:**

Lectura

<https://www.conaliteg.sep.gob.mx/primaria.html>