



Caja Didáctica Alimentación

ALIMENTACIÓN es una caja que contiene piezas relacionadas con la elaboración, transformación o conservación de los alimentos. Nos remiten a una época no tan lejana, donde se cocinaba con fuego y apenas había marcas comerciales ni supermercados.

Molde de queso

Molde de madera vaciada, empleado para introducir en su interior el «matón», con agujeros en la base para evacuar el suero. Una vez desmoldado sale un queso redondo y con dibujo en su superficie.





Lechera

Recipiente para guardar y transportar la leche, con tapa casi hermética y asa.

Fresquera

Especie de armario de pequeño tamaño consistente en una estructura de tablas y listones cerrada con malla metálica de trama fina. Por un lado, tiene bisagras y por el otro un pasador de cierre. Sirve para conservar los alimentos y evitar que queden al alcance de los parásitos (ratones, insectos, etc.).



Molinillo de café

Caja que alberga una tapa en la parte superior donde se aloja un mecanismo molturador movido a manivela que muele y desmenuza los granos de café; este cae en el cajoncillo inferior, de donde se saca para su consumo mediante infusión. El café se vendía en grano y a granel.



Picadora

Máquina picadora accionada manualmente por manivela. Aloja en su interior una cuchilla de hierro usada para picar carne, verduras, tubérculos, cereales, etc.

Tiene una mordaza para acoplarla a una mesa y que no se mueva al accionar la manivela.



Trébede

Soporte de hierro forjado que sirve para colocar y acercar a la lumbre sartenes, cazuelas, ollas y otros recipientes, para cocinar y calentar alimentos.

Recipiente con filtro

Recipiente para la recogida de aceite usado. El aceite usado se reutilizaba para hacer jabón. El jabón se hace con sosa caustica, agua y aceite. También se le pueden añadir hierbas aromáticas como lavanda, tomillo, romero, etc.





Churrera

Herramienta donde se mete la masa de los churros antes de freírla. Permite darles la forma estrellada apretando el embolo contra el pecho, sujetándola por las asas con las manos.

Los churros se elaboraban para días festivos.

Asador de manzanas

Instrumento de chapa de hierro esmaltada que tiene tres concavidades para asar manzanas directamente en el fogón. Se utilizaba también a modo de sartén para hacer revuelto de hongos o similares recetas.



Cortador de chocolate

Herramienta de madera con mango de sujeción, que tiene una especie de cuchillo con mango en su parte central. Sirve para trocear y rallar el chocolate. Una vez rallado se vertía el contenido en la chocolatera por la parte más estrecha.