Escuela "Juan Raimundo Figueroa"
4to grado 2021-2022
Lengua y Literatura

Curiosidades sobre el maíz



Escuchar la lectura

Aplicando una prelectura, comenta lo puede tratar la siguiente lectura.

¿Sabes que el maíz es uno de los alimentos más antiguos de la Humanidad?

Los investigadores creen que México fue el primer lugar del mundo donde el ser humano probó el maíz ¿Te imaginas por qué? Pues porque hace unos años se encontraron en este país restos de mazorcas que llevaban miles de años enterradas. Por esa misma razón también piensan que desde México, con el paso del tiempo, el cultivo del maíz se extendió por el resto del continente.

LIVEWORKSHEETS

El cultivo más importante en México, es precisamente el maíz, se producen alrededor de 18.2 millones de toneladas en una superficie de 8.5 millones de hectáreas, el 90 por ciento de la producción es de maíz blanco y se destina al consumo humano.

Cuando Cristóbal Colón descubrió América en 1492 se encontró con que había muchos campos hermosos y fértiles donde los indígenas cultivaban alimentos hasta entonces desconocidos en Europa. Uno de los que más despertó su curiosidad fue el maíz.

Tras varios meses de exploración, cogió una buena cantidad de semillas y unas cuantas mazorcas de la isla de Cuba, y las metió en el barco de vuelta. Su objetivo era darlo a conocer en España y lo consiguió, porque los campesinos comenzaron a sembrarlo. El maíz se convirtió en un alimento cada vez más habitual entre los españoles y finalmente traspasó las fronteras, haciéndose igualmente popular en el resto del continente europeo.

El maíz se puede comer de muchas maneras distintas. Cocido como ingrediente de ensaladas y guisos está riquísimo, pero la mazorca entera, asada con un poco de sal y mantequilla, también es una delicia.

El maíz también se puede tostar para obtener los famosos copos de desayuno que se venden en cajas en el supermercado. En cambio, si el grano se seca y después se muele, da como resultado una harina finísima, ideal para preparar tortitas, panes… Tampoco podemos olvidar que una gran parte del maíz que se cultiva se destina a fabricar aceites, margarinas y piensos para animales.

Y por último ¿qué haríamos si no existieran las deliciosas y crujientes palomitas, compañeras inseparables de una

LIVEWORKSHEETS

buena película de cine o televisión? Seguro que te encantan ¿verdad? Bueno, pues por si no lo sabes, la receta es muy fácil y se prepara en un santiamén. Eso sí, siempre con la ayuda de un adulto para evitar accidentes o quemaduras en la cocina.

PALOMITAS CASERAS:

Echa un poco de aceite en una sartén y ponla a fuego medio. Añade un puñado de granitos de maíz palomero, un maíz especial porque es el único que estalla. Después espolvoréalos con una pizca de sal y pon una tapa para que no salten por toda la cocina.

Un consejo: si la tapa es transparente podrás ver cómo los granos de maíz empezarán a reventar uno a uno ¡Todo un espectáculo!

En un par de minutos, cuando se haga el silencio, tendrás un montón de palomitas calentitas y listas para comer.

LIVEWORKSHEETS

Responde las siguientes preguntas:

1 ¿Porque se dice que México es el origen del maíz?

Encontraron restos de mazorcas que llevaban miles de años enterradas.

Existe gran producción de maíz.

El principal cultivo es el maíz.

2. ¿Qué producto encontró Cristóbal Colón cuando descubrió América?

Maíz
Frejol
Café

3) ¿Qué producto era desconocido en Europa, hasta 1492?

Maíz
Frejol
Sandía

4. ¿Cuál fue el objetivo de Cristóbal Colón de llevar consigo maíz a España?

Llevar las mejores semillas y mazorcas de maíz.

LIVEWORKSHEETS

Darlo a conocer a España, que hasta entonces era desconocido.

Realizar palomitas de maíz, mientras viajaba a España.

5. Une con línea según corresponda cada producto de maíz.











tamales

humitas

mote

canguil

elote o choclo cocinado

LIVEWORKSHEETS