



# el jardín de la ciencia

Una colección que es una ventana abierta al mundo, un estímulo para enseñar a los más pequeños a observar, relacionar, experimentar y satisfacer su curiosidad científica innata por todo lo que los rodea.

## Incluye estas lecturas en tu plan lector porque...

- Conectan la ciencia con la **realidad cotidiana** de los niños a partir de experimentos sencillos y divertidos.
- Incluyen **ilustraciones** llenas de detalles informativos **en gran formato** para trabajar la lectura de imágenes.
- Permiten la posibilidad de **navegar por el libro en función de los intereses y necesidades** de los lectores.

## Recursos

### Para el trabajo en el aula y en casa:

Guía didáctica con juegos, experimentos y actividades de animación a la lectura y ampliación de los contenidos científicos.

Disponible en [www.eljardindeloslibros.es](http://www.eljardindeloslibros.es)





### ¡Oh! El chocolate

**Autor:** Albert Casasín

**Ilustradora:** África Fanlo

**Edad:** + 3 años

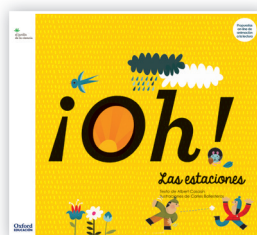
**Temas principales:**

Experimentación científica, alimentación y salud, fomento de la curiosidad.

**Argumento:** Mmmm... ¡qué rico! ¿A quién no le gusta el chocolate? Pero pocos saben que en la antigüedad se tomaba siempre picante o que la palabra *bombón* viene del francés y significa "bueno bueno", ¡cómo no! ¡Oh! *El chocolate* proporciona a niños y niñas montones de detalles sobre este alimento que los aztecas consideraban la bebida de los dioses.

**ISBN:** 9788467378146

**P.V.P.:** 8,90€



### ¡Oh! Las estaciones

**Autor:** Albert Casasín

**Ilustrador:** Carles Ballesteros

**Edad:** + 3 años

**Temas principales:**

Experimentación científica, medioambiente y naturaleza, alimentación, fomento de la curiosidad.

**Argumento:** Las estaciones son como un reloj que marca los cambios que suceden en la Tierra. No nos vestimos igual en invierno que en verano, y lo mismo les ocurre a los animales con sus pieles o a los árboles con sus hojas. ¡Oh! *Las estaciones* descubre a niños y niñas el poder que tiene el sol sobre el tiempo y un montón de curiosidades más.

**ISBN:** 9788467378160

**P.V.P.:** 8,90€



### ¡Oh! El agua

**Autor:** Albert Casasín

**Ilustrador:** Sebastià Serra

**Edad:** + 3 años

**Temas principales:** Experimentación científica, entorno y medioambiente, el cuerpo, salud y cuidado personal, fomento de la curiosidad.

**Argumento:** ¿Por qué llamamos a la Tierra el planeta azul? ¿Cómo es posible que bebamos la misma agua que tomaban los dinosaurios hace millones de años? ¡Oh! *El agua* descubre a niños y niñas todos los superpoderes de nuestra principal fuente de vida.

**ISBN:** 9788467378184

**P.V.P.:** 8,90€

## La bebida de los dioses

Hace mucho tiempo vivió en México un pueblo guerrero y poderoso, los aztecas. Les gustaba adornarse el pelo con plumas de aves, se pintaban la piel de muchos colores y les entusiasmaba llevar collares. Fueron capaces de construir grandes ciudades en mitad de la selva y levantaron templos de piedra con forma de pirámide.



## La FÁBRICA de chocolate

Cuando las semillas del cacao llegan a la fábrica, todavía no saben a chocolate. Es necesario tostarlas, molerlas y mezclarlas con azúcar para que tengan ese sabor.

### Tostar

Las semillas se tostan para aumentar su sabor. Como el pan tostado, que sabe distinto al que está sin tostar.



18





Los aztecas tenían varios dioses. Uno de los más importantes era el gran Quetzalcóatl, dios del viento y de la luna. Decía una leyenda azteca que él había traído al mundo las semillas del cacao, el árbol del chocolate.



**Moler**

Moler es aplastar los granos por medio de unas piedras. Las semillas sueltan así la grasa que tienen dentro y forman una pasta oscura y viscosa.



**Azúcar**

La pasta de cacao es muy amarga. Por eso se le añade azúcar.

**Leche**

Para hacer chocolate con leche se le añade leche condensada o en polvo.

**Batir**

La mezcla se bate bien para que los cristales de azúcar se rompan y no se noten en la boca.

**Tabletas exactas**

La mezcla se vierte en moldes rectangulares y se deja enfriar para que se endurezca.

**Chocolate blanco**



Se hace con manteca de cacao, que es la grasa que se extrae de las semillas. A la manteca se le añade azúcar, leche en polvo y vainilla para darle sabor. Tiene mucho más azúcar que el chocolate negro.

**De sólido a líquido**

El chocolate tiene la propiedad de cambiar de sólido a líquido con la temperatura de nuestro cuerpo. Por eso, se deshace en la boca. Pero ten cuidado si lo guardas en la mano o en el bolsillo, se derretirá.



**EXPERIMENTA**



1. Pon al sol diferentes tipos de chocolate y descubre cuál se deshace antes (será el que tenga más grasa).

**¡QUÉ PASA?**  
Algunos materiales sólidos se vuelven líquidos cuando se les aplica calor; por ejemplo: el hielo se hace agua a temperatura ambiente y la cera de una vela se vuelve líquida con el calor de la llama.

¡Oh! El chocolate

