

Rodajas de cítricos en la mesa de luz

Naranja, limón y lima a contraluz



EDAD

1–3 años



TIEMPO

20–30 min



COSTE

~2 €



TEMPORADA

Otoño



• Qué necesitas



Mesa o cajón de luz



Naranja, limón, lima y pomelo



Tabla y cuchillo los usa el adulto



Una lupa de mano



Musgo o ramitas secas



Papel de cocina

Deshidratadas al horno aguantan todo el curso; recién cortadas, dos días en la nevera.

• Cómo se hace



1

Ordena por tamaño
De la rodaja más grande a la más pequeña, como una escalera.



2

Ordena por color
Una fila por color, de la lima verde al pomelo rojo.



3

Entra la lupa
Gajos, pepitas, venas. Nombra lo que va encontrando.



4

Aprieta y huele
Al final se aplastan: sueltan zumo, olor y mucha risa.

• Qué trabaja



Observación de detalle
gajos, pepitas y venas



Gradiente de color
del verde lima al rojo pomelo



Memoria olfativa
cada cítrico huele distinto



Seriación por tamaño
de la más grande a la más pequeña



Vocabulario nuevo
gajo, pepita, corteza, zumo

El extra de Noa

Deshidrátalas a 90 grados durante tres horas: quedan más translúcidas que en fresco, no manchan el cristal y te duran todo el curso. Si las usas recién cortadas, guarda cada rodaja entre dos papeles de cocina.