

El tiempo del té



Instrucciones del líder

Preparativos antes de la actividad:

1. Prepare un fuerte té. Combine 3 partes del té con una parte de leche. (Prepare una porción con sustituto de leche para el caso de alguna persona sufra de intolerancia a la lactosa) Añadir azúcar hasta que este bien dulce. Mezclar con $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ de una cucharadita de sabor líquido a humo (Wright's Natural Hickory Seasoning) por cada cuartillo de té (añadir lo suficiente para detectar un sabor a humo en el té pero no demasiado). Se puede servir barritas de carne seca (beef jerky) también para completar la merienda. La carne seca es usada mucho por los nómadas pues no necesita refrigeración.

En la actividad:

- Dividir el grupo en niños y niñas y que se sienten como los nómadas; las chicas con las piernas hacia al frente, con los dedos mirando el cielo y los chicos ñangotados (los que no puedan mantenerse balanceados se pueden sentar con las piernas cruzadas para no virar el té).
- Pasa el té a los varones primera, del mayor al menor y luego a las chicas en el mismo orden. (Si hay adultos se deben servir ellos primero como símbolo de honor)
- Mientras todos beben, se explica lo siguiente sobre el té:

Muchos nómadas en los desiertos del este de África toman té. Imagínese. Rodeados de camellos y se detienen a tomar té. Años atrás los ingleses tenían plantaciones enormes de te en Kenya y áreas cercanas. Cuando Kenya se convirtió en un país independiente en 1963, continuo creciendo el te mas fino del mundo. Los americanos tomas el té frío o caliente con azúcar o limón y los

Ninguna parte de esta página de actividad puede ser reproducida sin permiso.
Se fomenta copiar para uso de clase.

www.americas.wycliffe.net
Tel. 2235-7450 (Desde EU 011-506-2235-7450)

Objetivo:

Una prueba de un té para probar mientras se habla de un encuentro con una cultura africana. Educación multicultural.

Audiencia:

Cualquier edad.

Duración:

10-15 minutos

Materiales:

Termos para llenarlos del té, tazas pequeñas, papel toalla.

Palabra de estudio:

Génesis 18:1-8

ingleses se lo toman con crema y azúcar. Así que naturalmente los nómadas comenzaron a tomar el té con leche. La leche y la carne son su dieta tradicional, y azúcar. ¿Han sentido un sabor un poco a humo en el té? ¿Les recuerda el sabor de salchicha? Esto es porque los nómadas guardan la leche en un envase hecho con un calabacín de madera. Ellos no tienen desinfectantes, como el cloro, para esterilizar el envase donde guardan la leche y no hay mucha agua para lavar las cosas en el desierto. Pero cuando la leche se pone vieja o se daña en el envase adentro del envase hay que limpiarlo, ¿verdad? ¿Qué creen que se les ocurrió a los nómadas? ¿Qué otra cosa mata bacterias y esteriliza?

Correcto, el fuego. Cuando el envase está vacío, los nómadas le echan carbones encendidos adentro, lo cierran y lo agitan y agitan. El interior del calabacín se pone bien caliente, mueren todas las bacterias y la próxima leche va segura al calabacín. Por eso es que hay un sabor humeante. Humeante pero seguro.