

1. Lee con atención y haz un resumen del texto
2. Elabora un cuestionario de 10 preguntas con sus respuestas
3. Elabora una sopa de letras con por lo menos 20 palabras que encuentres importantes de la lectura, ésta debe estar contestada resaltando las palabras que elegiste.

### **Malvaviscos o bombones**

La historia del malvavisco inicia en el antiguo Egipto con la savia de la planta de malvavisco y miel como dulce medicinal, luego en el siglo XIX los franceses lo perfeccionaron con huevos y azúcar hasta hacerlo más ligero. La industria lo transformó a mediados del siglo XX, sustituyendo la savia por gelatina y usando la extrusión, creando el malvavisco moderno y esponjoso.

#### Orígenes antiguos

##### Antiguo Egipto:

La historia del malvavisco se remonta a esta civilización, donde se combinaba la savia de la planta de malvavisco (*Althaea officinalis*) con miel para crear un dulce.

##### Uso medicinal:

La planta de malvavisco tenía propiedades curativas y se usaba en la medicina tradicional para aliviar dolencias como la tos y la inflamación, y su raíz es rica en una sustancia mucilaginosa que recubre y protege.

#### El malvavisco moderno

##### Siglo XIX:

Los confiteros franceses desarrollaron el malvavisco moderno al batir la savia de la planta de malvavisco con claras de huevo y jarabe de azúcar, creando un dulce ligero pero todavía laborioso de hacer.

##### Industrialización y gelatina:

Con la industrialización, se descubrió que se podía sustituir la raíz de malvavisco por gelatina, lo que facilitó la producción en masa.

##### Proceso de extrusión:

En 1948, Alex Doumak patentó el proceso de extrusión, que revolucionó la fabricación al permitir la producción automatizada de malvaviscos cilíndricos y esponjosos.

#### El malvavisco hoy

##### Versatilidad:

El malvavisco se ha convertido en un dulce popular en todo el mundo, consumido de diversas maneras: asado sobre una fogata y en chocolate caliente.

##### Innovación:

Hoy en día, existen malvaviscos de muchos sabores y formas, e incluso se elaboran malvaviscos gourmet artesanalmente.