CEIP BALMES

GUADASSUAR

ELABORACIÓ D'UNA RECEPTA (TALLER DE CUINA)

PORTFOLIO 2005-2006

PROFESSORES: M. Isabel Amorós Ortega
Ana Tortajada Ferrís

ALUMNES: EDUCACIÓ INFANTIL 5 anys A-B

12-02-07

CODI EIPas13

Títol: Elaboració d'una recepta (Taller de cuina).

Materials: Recepta, ingredients, utensilis de cuina.

Objectius:

1. Reconéixer els ingredients i els passos seguits a l'hora de realitzar una recepta.
2. Distingir els utensilis utilitzats en la preparació de la recepta.
3. Ser capaç d'identificar els diferents electrodomèstics presents a la cuina.
4. Descriure a les companyes i els companys la realització de la recepta tot explicant les diferents accions del procés: primer, després, més tard, finalment, etc.

Nivell: A1 (5 anys).
Taula de descriptors:

Escoltar a casa quadre E4
DES A1+.2. Distingir els utensilis utilitzats en la realització d'una recepta.
DES A2.1.2. Reconéixer els ingredients i les accions bàsiques a l'hora de realitzar una recepta: ous, batre, farina, mesclar, fregir, torrar, coure, fornejar, etc.
DES A2.1.3. Identificar quan es citen els electrodomèstics que hi ha a la cuina i conec com s'utilitzen: cuina, nevera, forn, etc.

Parlar quadre P2
DES A 2.1.2. Utilitzar gestos i moviments clars per a il·lustrar el que dic i expressar-me millor (en este cas amb l'ús de suport gràfic: fitxes, fotos, etc.).

Conversar quadre C2
DES A1.1.3. Realitzar, amb col·laboració, una recepta d'un plat simple. A més, sé demanar els ingredients i donar instruccions de com fer-la.

Dossier: Cada xiqueta i cada xiquet guarden una còpia de la seua recepta al seu Dossier acompanyada de les fotos del procés i de l'explicació als companys i a les companyes.

PROCEDIMENT:

INTRODUCCIÓ

L'activitat que presentem està emmarcada dins del projecte **"El racó del protagonista".**

La idea original pertany a Carmen Ibàñez Sandín i consistix a dedicar una setmana del curs a cada un dels xiquets/es de l'aula, de manera que es convertix en el centre d'atenció del grup. Al llarg de la setmana, serà el personatge principal de l'aula i, a través de fotografies i documentació escrita,

anirà explicant coses de la seua vida: les seues vivències, els ses gustos, les seues aficions...

L'objectiu d'esta activitat és entendre la diversitat com un factor d'enriquiment: **"tots som diferents i conéixer-nos ens enriquix".**

Al mateix temps estem potenciant una bona autoestima, afavorint el lligam casa-escola, potenciant actituds de socialització i millorant la comunicació oral.

L'activitat de cuina (de què parlarem posteriorment) que realitza el xiquet a casa i presenta a l'escola, ens permet cobrir, a part dels objectius abans esmentats, uns altres referents a l'experimentació del projecte en què estem immersos, és a dir, el PORTFOLIO.

És important entendre l'activitat presentada com una part del projecte general **"EL PROTAGONISTA DE LA SETMANA".**

DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT

L'activitat corresponent al taller de cuina consistix a realitzar a casa amb ajuda dels pares una recepta de cuina, prèviament escollida per la xiqueta o el xiquet, i explicar-la a l'aula.

A la reunió d'inici de curs vàrem donar als pares unes orientacions:

- Planificació de la recepta: la meitat de la classe farien una recepta de dolç i l'altra mitat de salat.
- Confecció d'un llistat de tot el que necessitarien i els llocs on fer-ne la compra.
- Preparació dels utensilis, normes d'higiene...

A casa, els pares, amb la seua filla o el seu fill, preparen el menjar triat i després plasmen l'experiència en un full (plantilla que prèviament havia donat la mestra). Al llarg del procés es van fent fotos. La xiqueta o el xiquet porta la plantilla i les fotos a classe per contar l'experiència als seus companys i les seues companyes...

La xiqueta o el xiquet presenta la seua recepta i ensenya les fotos mentre va explicant detalladament tot el procés seguit.

Cada trimestre triem una recepta i la realitzem conjuntament amb els pares/mares a la cuina de l'escola amb la col·laboració de la cuinera.

El primer trimestre la recepta escollida va ser la dels polvorons. Esta recepta es va incloure al llibre de lectura que van elaborant les xiquetes i els xiquets, de manera que es dóna més significat al taller de cuina i es fa més atractiu el procés de lectura que estan realitzant.

Totes les receptes es recullen en un llibre anomenat "Taller de cuina", del qual poden eixir posteriorment noves experiències.

TALLER DE CUINA

RECEPTA:

INGREDIENTS:

UTENSILIS:

PROCÉS D'ELABORACIÓ

BON PROFIT!

TALLER DE CUINA

RECEPTA: POLVORONS

INGREDIENTS:

- SUCRE GLASS (PICAT)
- FARINA
- SAGÍ (MANTEGA DE PORC)
- AMETLA PICADA

UTENSILIS:

- MOLINET PER PICAR EL SUCRE
- BOL PER A BARREJAR
- COBERTS
- PLACA DE FORN
- PAPER DE CUINA

PROCÉS D'ELABORACIÓ:

MOLDRE EL SUCRE

TORRAR LA FARINA EN EL FORN

POSAR AL BOL LA MATEIXA QUANTITAT DE SUCRE QUE DE SAGÍ

AFEGIR LA FARINA TORRADA I L'AMETLA PICADA

BARREJAR-HO TOT

FER BOLETES I POSAR-LES AL FORN UNS 10 MINUTS APROXIMADAMENT.

EN TRAURE-LES, DEIXAR QUE S'EIXUGUEN.

EMBOLICAR ELS POLVORNS AMB PAPER DE SEDA.

BON PROFIT!

Curiositats:

Els polvorons són uns dolços inventats a Estepa (Sevilla) per Micaela Ruíz Téllez. A sa casa, com a totes les llars d'esta localitat, quan es feia la matança del porc utilitzaven la mantega per elaborar dolços casolans que anomenaven "mantecados". Però Micaela va tenir l'excel·lent idea d'assecar estos dolços de manera que es mantingueren tendres i no s'enduriren. Així van nàixer "els mantecados" tous i cruixents. D'Estepa arribaren a Còrdova, d'on era el seu marit i on viatjava amb freqüència, i des d'allà la seua fama es va estendre ràpidament per tot el país.