

Tallers pràctics de cuina per a nens de primària

CURS ESCOLAR 2019-2020



MERCAT DE LA BOQUERIA DE BARCELONA

Per a observar, experimentar i descobrir amb tot el que mengem

El Mercat de la Boqueria proposa Tallers de Cuina per nens/es on poden descobrir, observar i experimentar amb tot el que mengem.

Volem transmetre la cultura del menjar als més petits, mitjançant tallers interactius amb caràcter educatiu i lúdic.

Predisposem al nen/a a tenir criteri, curiositat, interès, consciència del menjar i sobre tot el coneixement de la nostra cultura gastronòmica.

“Si ara té curiositat, demà sabrà alimentar-se amb criteri”

Els nens elaboren una recepta i mentre es cou escollim un producte per poder-lo tocar, mirar, olorar i tastar.

A més, explicarem històries de la procedència dels aliments i que va passar quan varen ser provats per primera vegada. Com són, les seves varietats i estacionalitat.

Realitzarem tastets en cru i cuit, observarem com canvia de color, de textura, d'olor i gust.

Després de cada taller els nens/es s'emporten a casa el plat cuinat i la recepta escrita. A més de l'experiència excepcional d'haver realitzat; un tast o vist peixos diferents o tafanejat com són els vegetals per dins...

JUSTIFICACIÓ I OBJECTIUS CULTURALS PER ASSOLIR

- Preservació i difusió del nostre patrimoni gastronòmic
- Coneixement de les ciències naturals de la nostra alimentació
- Pràctica de l'ús dels cinc sentits; elaboració de receptes i la combinació del sabor, l'olor, el color i textures
- La tria, la manipulació i la preparació dels aliments, és un important procés d'aprenentatge, que permet de mica en mica que nens i joves vagin adquirint hàbits saludables alhora que més autonomia en la gestió de la seva alimentació



ESCOLLIU UN DIA FEINER I UN TEMA

- **CRISTÒFOL COLOM:** Què portava quan va tornar d'Amèrica.
FAREM UNA EXPLICACIÓ INTERACTIVA
- **LES ESPÈCIES:** L'orient, el món de les olor i dels canvis en el gust.
FAREM UNA EXPLICACIÓ INTERACTIVA
- **ELS VEGETALS:** Mengem flors, arrels, tiges, fulles, fruits i llavors.
FAREM UNA COCA DE RECAPTE /o/ CRESTES D'ESPINACS
- **EL PEIX:** Netejarem i observarem l'anatomia de la sardina.
FAREM UN BÚDING DE PEIX
- **LA FRUITA:** Els sabors, la textura, l'olor, els diferents dolços naturals.
FAREM UN PASTÍS DE POMA /o/ PASTÍS DE FRUITA AMB GELATINA
- **LES CONSERVES:** El producte fresc i el mateix producte de conserva.
FAREM UN BRAÇ DE GITANO DE PATATA
- **ELS LÀCTICS:** Tastarem diferents llets d'animals i llavors.
FAREM UNA MOUSSE DE LLIMONA /o/ PASTISSETS DE MATÓ
- **ELS CEREALS:** Els berenars dels avis i els diferents pans.
FAREM ESPAGUETIS I TALLARINES /o/ PASTÍS DE CEBA I BACÓ

També poden escollir un altre temàtica.

Pregunteu al personal de l'escola sobre les diferents opcions.

També teniu la possibilitat que el Taller serveixi com a dinar de la vostra sortida escolar

Cicles educatius Educació primària

Horari de 10h a 12h i 12h a 14h, tots els dimecres

Durada de l'activitat aproximadament 2 hores

Direcció Eulàlia Fargas

Inscripcions per telèfon 616 976 893 o web www.EscuelaCocinaBoqueria.com

Cal fer reserva amb antelació

Preu 25 € per nen/a

Lloc Aula de Cuina del Mercat de la Boqueria (3a planta de l'edifici de direcció del Mercat)



www.EscuelaCocinaBoqueria.com