

Talleres prácticos de cocina para niños de primaria

CURSO ESCOLAR 2019-2020



MERCADO DE LA BOQUERIA DE BARCELONA

Para observar, experimentar y descubrir todo lo que comemos

El Mercado de la Boqueria propone Talleres de Cocina para niños/as donde pueden descubrir, observar y experimentar con todo lo que comemos.

Queremos transmitir la cultura del comer a los mas pequeños, mediante talleres interactivos de carácter educativo y lúdico.

Predisponemos al niño/a a tener criterio, curiosidad, interés, conciencia del comer y sobre todo el conocimiento de nuestra cultura gastronómica.

“Si ahora tienen curiosidad, mañana sabrán alimentarse con criterio”

Los niños elaboran una receta y mientras se cocina escogemos un producto para poderlo tocar, mirar, oler y probar.

Además, explicaremos historias de la procedencia de los alimentos y que pasó cuando los probaron por primera vez. Cómo son, sus variedades y estación.

Realizaremos catas en crudo y cocinado, observaremos como cambia de color, de textura, de olor y gusto.

Después de cada taller los niños/as se llevan a casa el plato cocinado y la receta escrita. Además de la experiencia excepcional de haber realizado; una cata o visto peces diferentes o mirando como son los vegetales por dentro...

JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS CULTURALES

- Preservación y difusión de nuestro patrimonio gastronómico
- Conocimiento de las ciencias naturales de nuestra alimentación
- Práctica del uso de los cinco sentidos; elaboración de recetas y la combinación del sabor, el olor, el color y sus texturas
- Escoger, manipular y preparar los alimentos, es un importante proceso de aprendizaje, que permite que los niños vayan adquiriendo hábitos saludables a la vez que mas autonomía en la gestión de su alimentación



ESCOGED UN DÍA LABORABLE Y UN TEMA

- **CRISTÓBAL COLÓN:** Qué llevaba cuando volvió de América. HAREMOS UNA EXPLICACIÓN INTERACTIVA
- **LAS ESPECIAS:** El oriente, el mundo de los olores y de los cambios en el gusto. HAREMOS UNA EXPLICACIÓN INTERACTIVA
- **LOS VEGETALES:** Comemos flores, raíces, tallos, hojas, frutos y semillas. HAREMOS UNA COCA DE RECAPTE /o/ EMPANADILLAS DE ESPINACAS
- **EL PESCADO:** Limpiaremos y observaremos la anatomía de la sardina. HAREMOS UN BÚDING DE PESCADO
- **LA FRUTA:** Los sabores, la textura, el olor, los diferentes dulces naturales. HAREMOS UN PASTEL DE FRUTA /o/ PASTEL DE FRUTA CON GELATINA
- **LAS CONSERVAS:** El producto fresco y el mismo producto en conserva. HAREMOS UN BRAZO DE GITANO DE PATATA
- **LOS LÁCTEOS:** Probaremos diferentes leches de animales y semillas. HAREMOS UNA MOUSSE DE LIMON /o/ PASTELITOS DE REQUESÓN
- **LOS CEREALES:** Las meriendas de los abuelos y los diferentes panes. HAREMOS ESPAGUETIS Y TALLARINES /o/ PASTEL DE CEBOLLA Y BEICON

También pueden escoger otro tema.

Consulten a los responsables de la escuela.

También tenéis la posibilidad que el Taller sirva como comida de vuestra salida escolar

Ciclos educativos Educación primaria

Horario de 10h a 12h y de 12h a 14h, todos los miércoles

Duración de la actividad aproximadamente 2h

Dirección Eulàlia Fargas

Inscripciones por teléfono 616 976 893 o web www.EscuelaCocinaBoqueria.com

Se precisa reservar con antelación / Precio 25 € por niño

Lugar donde se realiza Aula de Cuina del Mercat de la Boqueria (3ª planta del edificio de dirección del Mercado)



www.EscuelaCocinaBoqueria.com