

Recetario

Actividad 7. ACTUAR

1. Descripción

Se comenta con el alumnado cuáles son sus platos favoritos, quién los prepara, cuáles son los platos típicos de la zona, etc... Se les pide que pregunten en su casa cómo se prepara algún plato sencillo que les guste especialmente. Deben anotar: quién les ha dado la receta, los ingredientes, las cantidades, el proceso de elaboración y la forma de servirlo. Cada uno de ellos explicará en clase la receta aprendida. A continuación, se pasa en limpio en una hoja, con un dibujo que lo ilustre. Más adelante, con todas ellas se confecciona un libro de recetas que queda a disposición de todos en la biblioteca de la escuela.

Por último, se seleccionan recetas sencillas para prepararlas en la escuela. Tras haber elaborado los platos, se puede organizar un fiesta en la que cada grupo ofrece el suyo a los demás, explicando de dónde proviene la receta, cómo ha sido elaborada, qué ingredientes contiene, etc..

2. Espacios

Aula ordinaria, cocina escolar, comedor y biblioteca.

3. Recursos

Papel, libros, bolígrafos, lápices, servilletas, platos y diferentes utensilios domésticos (cuchara, cucharilla, tenedor, cuchillo, etc...).

4. Agrupamientos

Grupo grande y grupos de 4-6 personas.

5. Temas transversales

Valor nutritivo de los alimentos; necesidades alimenticias básicas; interés por la preparación y obtención de alimentos; observación doméstica y en los comercios; reconocer una alimentación sana y nutritiva; identificar aspectos esenciales de su realidad económica más próxima (alimentos locales, de temporada, etc.)

6. Evaluación

Continua, formativa y final.