

## ACTIVITAT: DESCOBERTA DELS ALIMENTS (XOCOLATA)

### OBJECTIUS:

- Fomentar el consum de diferents tipus d'aliments (fruits secs, fruita, verdura, làctics, formatges,...)
- Manipular i experimentar nous sabors, textures d'una manera divertida
- Relacionar els diferents "estats" d'un mateix aliment (cru, torrat, dessecat,...)

DESTINATARIS: Cicle infantil GRUP: 15-18 infants

### DESENVOLUPAMENT ACTIVITAT:

- Els nens i nenes es trobaran a l'espai on es realitzi l'activitat una taula amb les seves estovalles preparada amb els bols, els aliments i diferents estris per poder-los manipular (cullera, forquilla, plats amb els aliments, ganivets,...SEMPRE DE PLÀSTIC).
- PRIMERA PART: Es presentaran els aliments relacionant la "fitxa" (fotos) amb el real. Explicant el nom (observant color, forma, com es per dins i per fora, explicant per què serveix, les diferents opcions per menjar-la (Crua, torrada, bullida, amb puré, en pastissos, etc.). Hi ha escoles que aquesta part la fan a partir d'un power point.
- SEGONA PART: Manipulació i tast dels aliments. Es trobaran els aliments repartits en els diferents bols. Aquest és un moment on ells han de fer el que vulguin. La idea és que el puguin tocar, olorar, tastar, pelar-lo, obrir-lo,... Intentarem que es faci d'una manera relaxada i tranquil·la.
- TERCERA PART: Per aquesta part, us proposem diferents coses:
  - Pintar amb xocolata: fer dibuixos sobre un full amb xocolata. Es prepara una mica de xocolata desfeta, no molt líquida i els nens/es fan el dibuix amb el ditets. Es deixa assecar i ja es poden penjar.
  - Taller piruletes de xocolata: adjuntem dues receptes com exemple .
  - Bombons de mandarina

### MATERIAL:

- ✓ Power "xocolata"
- ✓ Estovalles
- ✓ Xocolata en pols (1 per pintar els dibuixos i 1 pq el toquin)
- ✓ Batut de xocolata
- ✓ Xocolata amb llet
- ✓ Xocolata amb ametlles
- ✓ Xocolata sense llet
- ✓ Xocolata blanc
- ✓ Xocolata "postres" per fondre (aquest és pel taller piruletes)
- ✓ Lacasitos
- ✓ Boletes xocolata (tipus conguito)
- ✓ Crema de xocolata dos colors (tipus nocilla)
- ✓ Bombons
- ✓ Mandarines(en cas de fer els bombons, com a taller)
- ✓ Ganivets de plàstic
- ✓ Taller de piruletes (Qui vulgui)
  - Pals de pinxo (pel taller)
  - "Manega pastissera" (taller)
  - Arròs inflat, encenalls de colors... (taller)

**NOTA:** Vigileu amb els al·lèrgics i els intolerants "NO LACTOSA, PLV, FRUITS SECS, FRUCTOSA..."

## TALLER PIRULETAS DE CHOCOLATE I

### Ingredientes:

Arroz inflado, sal y chocolate

### Preparación:

Fundir tableta de chocolate azucarado en el microondas o al baño María.

Encima de una bandeja, formar montones de arroz inflado.

Formar los montoncitos separados para después poner los palitos.

Cubrir cada montoncito con una cucharada de chocolate y aplanar como si fuera la piruleta.

Añadir un poquiiiiiiiito de sal.

Colocar los palos para la piruleta.

Dejar enfriar en la nevera un par de horas.

---

## TALLER PIRULETAS DE CHOCOLATE II



### Ingredientes:

- Chocolate para fundir
- Aceite de oliva o margarina
- brochetas

Fundir el chocolate troceado en el microondas o al baño maria, añadir un poco de aceite de oliva o margarina. En una hoja de papel vegetal repartir el chocolate haciendo la forma que quieras y con el chocolate aun tibio clavar la brocheta.

Esperar que se enfríe

## TALLER DE BOMBONES DE MANDARINA



### Ingredientes:

- Mandarinas
- Chocolate de fundir
- Mantequilla

Deshacer la mantequilla en un cazo al baño María con el chocolate troceado.

Pelar las mandarinas y separar los gajos.

Bañar los gajos en el chocolate y poner encima de papel de horno.

Dejar reposar hasta que endurezca el chocolate y servir.