

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. Els nens i nenes podran veure i demanar allò que vulguin tastar. NO PODRAN AGAFAR DEL PLAT COMÚ, el monitor/a els donarà el que ells demanin perquè individualment facin el tasteig. 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 negra
- ✓ Xocolata amb llet
- ✓ Xocolata amb ametlles, avellanes...
- ✓ Xocolata sense sucre
- ✓ 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...”

MESURES ANTI-COVID: Recordeu que aquesta activitat patirà algunes modificacions: el moment de la presentació i explicació de l’aliment es pot fer igual però la part del tasteig i l’elaboració del petit taller no pot ser grupal, haurà de ser individual. És a dir, el tasteig el que farem serà exposar els aliments a una taula que els nens i nenes podran veure. Cada nen/a li indicarà al monitor/a què vol tastar i li posarem en un tovalló individual allò que li faci gràcia menjar.

El moment de fer el taller, també heu de pensar en fer-ho en petits grups ja que els materials hauran de ser individuals i no podrem compartir res. Respectant sempre totes les mesures de seguretat.

MATERIAL: tot aquells materials que pugueu comprar des de cuina millor. Si no, ho compreu i ens passeu els tiquets.

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.

AQUEST TALLER ES POT FER CANVIANT LA FRUITA I/O DIFERENTS XOCOLATES I
TINDREM BOMBONS DE DIFERENTS TIPUS.