

TALLERES PRACTICOS DE COCINA PARA NIÑOS DE PRIMARIA

Mercado de la Boqueria de Barcelona. Curso escolar 2011/12

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.

"Sí 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. Como 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..... También tenéis la posibilidad que el Taller sirva como comida de vuestra salida escolar



JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS CULTURALES

- Preservación y difusión de nuestro patrimonio gastronómico
- Conocimiento de las ciencias naturales de nuestra alimentación
- Practica 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 ala vez que mas autonomía en la gestión de su alimentación.



ESCOGED UN LUNES O MIERCOLES Y UN TEMA

- **CRISTOBAL COLON:** Qué llevaba cuando volvió de América. HAREMOS UNA EXPLICACIÓN INTERACTIVA
- **LAS ESPECIES:** 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
- **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
- **LAS CONSERVAS:** El producto fresco y el mismo producto en conserva. HAREMOS UN BRAZO DE GITANO DE PATATA
- **LOS LACTEOS:** Probaremos diferentes leches de animales y vegetales. HAREMOS UNA MOUSSE DE LIMON
- **LOS CEREALES:** Las meriendas de los abuelos y los diferentes panes. HAREMOS ESPAGUETIS Y TALLARINE

Ciclos educativos: Educación primaria (6-12 años)

Calendario y horario: de 10h a 12h y de 12h a 14h el 2º lunes de cada mes y todos los miércoles del mes

Duración de la actividad: aproximadamente 2h

Dirección: Eulàlia Fargas

Inscripciones: Por teléfono 616976893 o

correo electrónico: boqueria@cuinapernens.com

Se precisa reservar con antelación

Precio: 12€ por niño/a

Lugar donde se realiza: Aula de Cocina del Mercado de la Boqueria (3a. planta del edificio de dirección del Mercado)

Mes información: www.cuinapernens.com

