

# Taller de cuina

Margalida Suau  
Nona Camps  
CP BARTOMEU ORDINES, CONSELL

Des de sempre els infants estan desitjosos de ser grans i fer coses com els adults. Tenen necessitat de comprendre el món que els envolta. Per això pensarem que la cuina era una de tantes maneres de començar a aprendre i comprendre jugant.

El taller de cuina va néixer com una oferta per els nins i nines de 4 anys, amb la pretensió d'introduir-los en la química, la matemàtica, l'alimentació, el llenguatge escrit... Proporcionant-los un espai per descobrir i experimentar tots plegats passant-ho bé, aprenent, emocionant-nos, escoltant, pensant, preguntant, conversant i experimentant.

## QUI HI PARTICIPA?

El taller de cuina és una activitat que feim conjuntament les dues aules de 4 anys. Aquest es realitza alguns moments en gran grup i d'altres en petit grup. L'equip de mestres està format per les dues tutores i dues mestres acompanyants el dia de la sortida.

## L'ESPAI

Per poder realitzar aquest taller disposam d'espais diferents. Algunes sessions les feim cadascú a la seva aula, d'altres conjuntament en una d'elles i els dividim sempre al menjador de l'escola. Fora del centre ens movem pels carrers del poble, el mercat, el forn i el supermercat.

## OBJECTIUS

Treballar els continguts i processos matemàtics en situacions quotidianes, reals i significatives ( pes, quantitat, proporcions, preus, doblers, tiquets de compra, canvis... ).

Treballar la geometria ( la ubicació a l'espai i el plànol del poble ).

Treballar els processos químics referits al canvi de la matèria mitjançant mescles i interaccions entre els diferents aliments.

Treballar la lectura i l'escriptura a partir dels textos expositius ( llistes de compra, receptes ).

Treballar l'organització i processos d'autonomia tant en l'elaboració de llistes i grups de treball com en la recollida i neteja de l'espai i estris utilitzats.

## EL PAPER DE LES MESTRES

Les nostres intervencions estan lligades al desenvolupament de l'activitat. Organitzant les sortides, mediant, interactuant i ajudant a organitzar tant els grups com l'elaboració de les receptes.

## DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT

Aquesta activitat es realitza quinzenalment i ens ocupa parcialment quatre dies de la setmana.

El llistat de receptes ha estat seleccionat per les mestres amb la intenció d'introduir i testar diferents aliments.

Els dimecres ens juntam els dos grups de 4 anys i decidim entre tots i totes, per votació, la recepta que farem. Tot seguit la llegim i feim la llista d'ingredients per l'endemà anar a comprar-los.

Els dijous a primera hora tornam a mesclar-nos i per parelles partim cap al mercat, forn, o super. Feim el trajecte seguint diferents itineraris i intentam que se n'adonin i es fixin en els elements dels llocs per on passam ( a vegades és la casa seva o d'algun parent o amic/a, altres és un comerç, un bar ...).

Quan arribam al mercat feim 4 grups, a cada un hi ha una mestra, ens repartim per comprar els aliments que hi ha escrits a la nostra llista.

En tornar a l'escola llegim entre tots i totes l'elaboració de la recepta.

Els divendres a les 9 hores tots i totes, amb el nostre davantal posat, feim els diferents grups de treball, normalment hi ha dos grups de pasta, dos de farcit i un grup de neteja. La consigna per triar el grup



## QUÈ ENS HA INTERESSAT AVALUAR DE TOT EL PROCÉS?

Quines coses pensen els infants que han après. Bé perquè no ho sabien o perquè no ho havien fet mai .

Quines activitats de totes les que hem fet durant tot el procés, des de la primera lectura de la recepta fins a menjar-nos el resultat, han estat més dificultoses, més fàcils, més divertides.

Fins a quin punt els objectius que ens havíem proposat han estat o no aconseguits.

Hem formulat als infants una sèrie de preguntes referents a tot allò que ens interessava avaluar. I les respostes són les següents:

## QUÈ PENSAM QUE HEM APRÈS FENT EL TALLER DE CUINA? QUINES COSES QUE ABANS NO SABÍEM DIR O FER, ARA JA EN SABEM MÉS?

“A tirar dins el ribell els ingredients.”

“A batar / batiar (batre) els ous”

“Jo no sabia fer pasta i n’he après”

“A posar el rentaplats”

“A posar en marxa el microones”

“A cortar perquè es meu papà no me deixa fer res i sa meva mamà tampoc”.

“Jo no sabia fer magdalenes i ara en sé fer”.

“Que ses coses canvien si les mescles, mos sortia es color groc quan mesclàrem s’oli amb sa fa-



és que els infants han d’anar rotant i no repetir dos cops seguits al mateix grup.

Un cop feta aquesta tasca ens traslladam al menjador escolar, habilitam quatre espais i ens posam a fer la recepta. Pesar, netejar els aliments, mesclar, tallar, farcir... i finalment coure.

Després d’això el grup de neteja és l’encarregat d’endreçar el menjador ( netejar taules, agranar el terra, reciclar el fems, posar el rentaplats i finalment tornar a col·locar taules i cadires al seu lloc ja que poc temps després arriba l’encarregada del càtering del menjador a parar les taules.

Amb això arribam a l’hora del pati que ens permet acabar de coure les receptes elaborades aquell dia. Un cop acabat el temps d’esbarjo tastam el resultat final de tot el procés i vos podem assegurar que fins ara no hi ha hagut cap queixa. Si en sobra, a la sortida n’oferim als pares i a les mares.

El dilluns següent o bé durant la setmana recordam tot el procés i escrivim l’elaboració de la recepta. Anam variant les estratègies de deixar constància de la feina feta ( en ocasions es fa col·lectivament a l’estora, d’altres fan el text per parelles, individualment...).

Amb tot aquest material van elaborant el seu propi receptari que se’n duran a casa quan acabi el taller.

rina”.

“A tallar petit”.

“He après a escurar”.

“Que les receptes s’han de fer seguint la llista (elaboració) perquè sinó surt xerec”

“Hem après a fer les llistes de grups de feina”.

“Hem après a triar votant”.

“Sabem on hi ha els preus i les coses al SYP”.

“A vegades hi ha coses que no volem menjar i quan veim que els altres ho fan ho provam i ens agrada”.

“Llegir les receptes”.

“Posar-nos es davantal”.

## DE TOTES LES COSES QUE HEM FET QUINA T’AGRADAT MOLT?

“A mi m’ha agradat tot”.

“Es forn, anar a comprar els ingredients per la coca de verdura”.

“Anar al mercat”.

“Posar es rentaplats”.

“Es cuchillos perquè en casa no puc”.

“Ensucrar ses magdalenes”

“Cuinar”.

“Fer el dinar perquè a casa no me deixen”.

“M’ha agradat anar a comprar i ses magdalenes”.

“M’agrada fer coques i a meva no me deixen”.

“Mos agrada fer coses com la meva mamà”.

“Menjar sa pizza/ sa quix/ ses magdalenes de xocolata...”

“Rentar taules”.

“Me gusta lavar platos”.



## HI HA HAGUT ALGUNA COSA QUE TE PREOCUPÀS O QUE PASSASSIS PENA, QUE FOS DIFÍCIL O NO T’AGRADÀS?

“Jo pasava pena de no saber posar es rentaplats”.

“Yo me lo he pasado guachi”.

“No m’agradaren ses magdalenes”.

“Anar a comprar perquè vàrem caminar molt”.

“No me va agradar sa coca de verdura”.

“És molt difícil que sa pasta s’aferra a ses voreres des motlle”

## QUINA PENSES QUE HA ESTAT LA COSA MÉS DIVERTIDA?

“A mi me va fer gràcia que me vaig menjar es pebre vermell”.

“Que jo vaig menjar un tros de pasta crua”.

“Que jo vaig anar a pastar i me vaig embrutar ses mans i te les vaig mostrar”.

“Si tu eres de pasta un dia i jo te vaig veure amb ses mans plenes de pasta que mos àres venir a veure”.

“Tallar es sofrit va ser divertit , me va fer pessigolles”.