



NUESTRO PROYECTO

MENUDA Tierra!

¡COMENZAMOS!



Nuestro centro

Participantes

LA RECETA

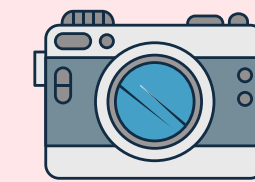
Proyecto previo

fotos y vídeos

Colaboraciones

Despedida

RECETA



Haz clic aquí

SOPAS DE AJO (para 6 personas)						
	 10 DIENTES DE AJO (A GRANEL)	 150 GRs DE JAMÓN (EMPRESA FAMILIAR)	 12 REBANADAS DE PAN O PAN SIN GLUTEN (PANADERÍA LOCAL)	 6 HUEVOS ECOLÓGICOS (I.E.S ALFONSO IX)	 SAL PIMENTÓN (A GRANEL)	 ACEITE EMPRESA LOCAL
	1 OLLA	CUCHILLO	CUCHARÓN	PLATO	CUCHARA	
 E L A B O R A C I O N						
1º	 REÚNE TODOS LOS INGREDIENTES					
2º	 PELA Y CORTA LOS AJOS Y EL JAMÓN. PÓNLOS EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE					



3º	 EN LA MISMA OLLA PON LAS REBANADAS DE PAN Y DEJA QUE SE FRÍAN. AÑADE PIMENTÓN Y SAL AL GUSTO					
4º	 REMUEVE TODO BIEN Y AÑADE 2 LITROS DE AGUA					
5º	 20 DEJA COCER DURANTE 20 MINUTOS					
6º	 ROMPE LOS HUEVOS Y AÑADE LAS CLARAS EN LA SOPA					
7º	 2 DEJA TAPADA LA OLLA 2 MINUTOS. DESPUÉS SIRVE EN CADA PLATO					
8º	 !!!!A COMER!!!					

Nuestro centro

Participantes

LA RECETA

Proyecto previo

fotos y vídeos

Colaboraciones

Despedida

¿POR QUÉ SOPAS DE AJO?

Hemos elegido esta receta, en especial, por su origen humilde, pues era el alimento de familias con pocos recursos que utilizaban los restos de otras comidas como el caldo o el pan duro del día anterior para estirar las raciones de la semana. Todos sus ingredientes son naturales y podemos conseguirlos en las tiendas del comercio ecológico local.

SANA

Considerada como una sopa de bajo aporte calórico, es muy popular dentro de las dietas saludables. Además, tiene un alto valor nutritivo, rico en minerales y aporta carbohidratos, proteínas, calcio, hierro y vitamina B y C.

RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE E INCLUSIVA

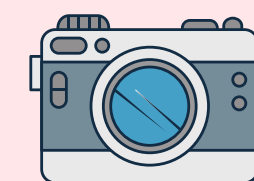
Uno de los motivos que nos empujó a elegir esta receta es la reducción de plásticos en su totalidad, promoviendo así el desarrollo sostenible y trabajando en el aula el cuidado del medio ambiente. Hemos incluido pictogramas para que todos los compañeros con necesidades educativas especiales puedan realizarla también.

COLABORANDO CON EL COMERCIO LOCAL

Para adquirir los ingredientes, buscamos comercios locales o con sede dentro de la provincia de Zamora, favoreciendo así el consumo en el pequeño comercio y en las empresas familiares del lugar que dan trabajo a las personas que viven dentro de la provincia, una de las más acusadas por la despoblación. Los alumnos son conscientes de la importancia de adquirir los productos en las empresas de la zona y de apoyar a los pequeños vendedores.

PROYECTO: LA COCINA MATEMÁTICA

En el aula llevamos a cabo un proyecto de motivación llamado "La cocina matemática", que se adapta totalmente a las bases del concurso. Seguimos un itinerario con 8 temáticas que forman este proyecto y por el cual avanzamos a través de un carnet de puntos, con el que, en cada sesión en la que trabajan con ilusión, les proporciono un ingrediente secreto. Al finalizar 6 sesiones y coincidiendo con un día señalado (como son el día de la paz, carnaval, primavera, semana santa, día del medio ambiente, verano) les doy una receta para que realicen en casa. Si no han conseguido todos los ingredientes tendrán que averiguarlos con actividades y actitud positiva o no podrán realizarla. Las familias me envían fotografías de los alumnos/as realizando las recetas el fin de semana y las colocamos en un mural. A continuación, dejo el enlace a las fotografías del proyecto.



Haz clic aquí

Nuestro centro

Participantes

la receta

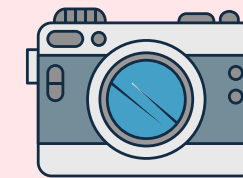
PROYECTO PREVIO

fotos y vídeos

Colaboraciones

Despedida

ACTIVIDADES SOBRE LA RECETA



Haz clic aquí



Nuestro centro

Participantes

la receta

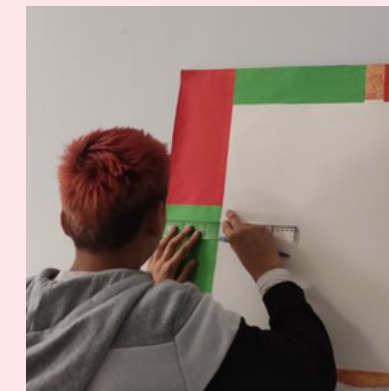
PROYECTO PREVIO

fotos y vídeos

Colaboraciones

Despedida

1. Con nuestro recetario elegimos la receta que consideramos más apropiada para el concurso y preparamos el mural calculando las medidas y recortando los materiales.



2. Elaboramos la receta con pictogramas para que cualquier niño pueda realizarla.

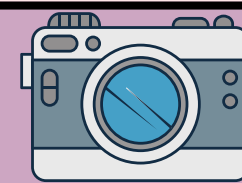


3. Colocamos nuestra receta en el panel y nos llevamos una copia a casa.



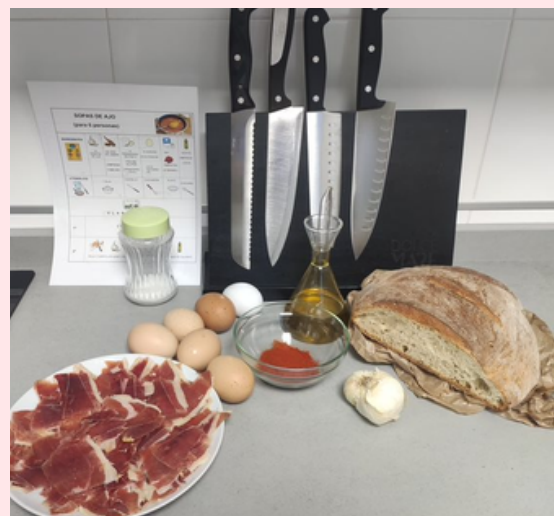
4. Elaboramos la receta con nuestras familias.

ELABORACIÓN



Haz clic aquí

01



02



03



04



05



06



07



08



Nuestro centro

Participantes

la receta

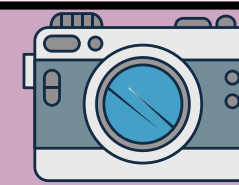
Proyecto previo

FOTOS Y VÍDEOS

Colaboraciones

Despedida

COCINA EN CASA



Haz clic aquí

Nuestro centro

Participantes

la receta

Proyecto previo

FOTOS Y VÍDEOS

Colaboraciones

Despedida



Nuestro centro

Participantes

la receta

Proyecto previo

Fotos y vídeos

COLABORACIONES

Despedida

IES ALFONSO IX

01

Colaboramos con el instituto de Educación Secundaria Obligatoria Alfonso IX, concretamente con el Ciclo de Producción Agroecológica, que disponen de Gallinas Castellanas para la asignatura de Producción Ganadera Ecológica y que nos proporcionan huevos ecológicos para la receta de forma altruista.

<http://iesalfonsoix.centros.educa.jcyl.es/sitio/>

FERMÍN RABANILLO

02

Continuamos colaborando con el comercio local adquiriendo el pan en la Panadería "FERMÍN RABANILLO", que elabora de empanadas panes y dulces, de manera artesanal, donde disponen además de pan sin gluten para que las personas celiacas puedan disfrutar también de la receta.

Nuestro centro

Participantes

la receta

Proyecto previo

Fotos y vídeos

Colaboraciones

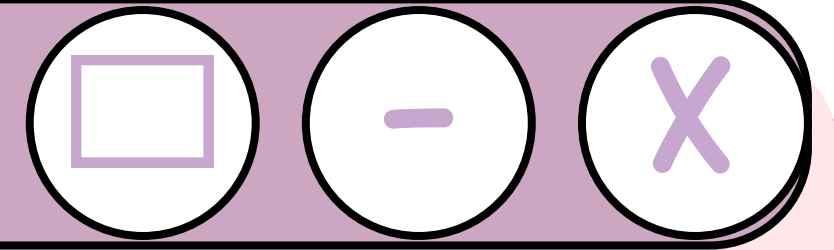
DESPEDIDA

CONCLUSION

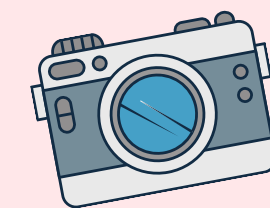


Participar en este concurso ha sido para los alumnos una experiencia motivadora en la que han expuesto los conocimientos trabajados a lo largo del curso a través de la temática del aula, suponiendo para ellos un reto y una ilusión.

Consideramos que la receta elegida cumple todos los requisitos y está al alcance de cualquier niño independientemente de su situación personal y económica, trabajando a la vez los Objetivos de Desarrollo Sostenible tan importantes en la educación.



MUCHAS
GRACIAS



Haz clic aquí