

Sukaldean lan egiten ari garen bitartean, sukaldaritzaren inguruko istorioak kontatuko ditugu eta baita janarien jatorriaz, elikagai ezberdinen ezaugarriez, urtaro bakoitzeko elikagaiez, bertako produktuez ... hitz egingo dugu.

HELBURUAK

- Ondo pasatuz, sukaldaritzan aritzeko interesa piztu.
- Egunero jaten dituzten elikagaiei buruzko informazioa lortu.
- Elikatzeko ohitura osasungarriak bereganatu.
- Sormena piztu sukaldaritzaren bitartez.
- Elikagaien ezaugarriak ezagutu eta gure osasunean daukaten eraginaz jabetu.
- Bost zentzumenak erabili ondo jatearen gozamina pizteko.
- Norberak prestatutako plater batek ematen duen poztasuna sentitu.
- Sukaldeko lanean eta bertako tresnen erabilpenean trebatu.
- Sukaldaritzako teknika ezberdinak ezagutu eta estrategiak (trukoak) bereganatu plater erakargarriak prestatzeko.
- Sukaldeen aritzeko segurtasun arauak identifikatu eta aplikatu.
- Higieneak sukaldaritzan duen garrantziaz jabetu eta ohitura higienikoak bereganatu.
- Errezeta bat prestatzeko pausoak ezagutu.
- Erosketak ondo egiteko irizpideak bereganatu.
- Urtaro bakoitzeko elikagaiak ezagutu eta baita bertako produktuak ere.
- Haiek atsegin dituzten postreak eta gozokiak egiten ikasi.
- Beste arloetan ikasitakoa sukaldaritzan aplikatu: matematika, hizkuntza...
- Sukaldaritzarekin lotutako hitzak euskaraz ikasi eta erabili.
- Etxeko hondakinen kudeaketa egiten ikasi.



Mientras estamos trabajando en la cocina, se hablará sobre historias culinarias así como de la procedencia de los alimentos, sus cualidades, alimentos de temporada, productos autóctonos...

OBJETIVOS

- Encender el interés por la cocina disfrutando con ella.
- Conseguir información acerca de los alimentos que comemos a diario.
- Interiorizar buenos hábitos alimentarios.
- Trabajar la creatividad a través de la cocina.
- Conocer las propiedades de los alimentos y su influencia en nuestra salud.
- Utilizar los cinco sentidos para gozar de una buena comida.
- Sentir la felicidad de llevar un plato elaborado por uno mismo.
- Interiorizar el uso de los utensilios culinarios y del trabajo en cocina.
- Conocer e interiorizar diferentes técnicas de cocina y sus estrategias (trucos) para preparar platos atractivos.
- Identificar y aplicar las normas de seguridad a seguir en la cocina.
- Conocer e interiorizar la importancia de la higiene en la cocina.
- Conocer los pasos para realizar una receta.
- Interiorizar los criterios para realizar una buena compra.
- Conocer los alimentos autóctonos como los de temporada.
- Aprender a realizar los postres y caramelos que ellos propongan.
- Aplicar lo aprendidos en otras materias a la cocina: Matemáticas, idiomas...
- Aprender y utilizar las palabras relacionadas con la cocina.
- Aprender a administrar los residuos domésticos.