

AVUI CUINO JO!

Aquesta vegada, aprofitant que s'acosten les festes de Nadal, us proposem que desenvolueu les vostres capacitats gastronòmiques, que us seran molt útils per col·laborar en l'organització dels sopars familiars.

Haureu de preparar una gustosa recepta de cuina amb els ingredients que es proposen i gravar-ne l'elaboració en un vídeo que més tard ensenyareu als vostres companys a classe. Entre tots decidireu quines són les millors!

Nivell: Educació Secundària

Materials: Ingredients i càmera

COM HO FARÀS?

1. Hauràs de posar en pràctica una sèrie de coneixements i habilitats. Per saber quins són i poder dur a terme aquesta tasca amb èxit, llegeix atentament la rúbrica.
2. Quan acabis aquesta tasca competencial completaràs la rúbrica per reflexionar sobre la manera com has treballat. Desa-la amb altres rúbriques a fi de crear la teva pròpia història d'aprenentatge.
3. Et caldran els ingredients de cuina que el professor t'indiqui i una càmera per gravar l'elaboració de la recepta.

SOM-HI!



Ets dels que t'empasses tots els programes sobre gastronomia que fan a la televisió? T'agrada arribar a la cuina i preparar plats amb la primera cosa que trobes a la nevera? Aleshores aquesta és la teva!

Et proposem demostrar als teus companys el que ets capaç de cuinar amb un grapat d'ingredients.

PAS 1. Presentació dels ingredients

El vostre professor us proposarà uns ingredients de cuina perquè prepareu el plat que us vingui de gust.

Aquests ingredients seran els mateixos per a tothom; ningú no podrà treure ni afegir ingredients de la llista. Amb aquests elements podreu fer qualsevol tipus de plat, fred o calent; tot depèn de les ganes que hi poseu i de la vostra imaginació.

PAS 2. Treball en equips

Un cop sabuts els ingredients, el pas següent és decidir els equips de cuiners que presentaran la recepta de manera conjunta. Els equips estaran formats per tres o quatre persones com a màxim.

L'equip haurà de definir i repartir funcions entre els seus membres, decidir quina recepta elaborarà i més tard presentar-la a classe.

No cal que digueu públicament el plat que fareu. Disposareu de prou temps per consultar els vostres familiars i buscar a internet com podeu portar a terme el que voleu.

PAS 3. Elaboració de la recepta

El més habitual és que els centres educatius no disposin de cuines per practicar, de manera que aquesta part de la feina us toca fer-la a casa.

Dins de cada equip, la persona que tingui assignada la funció de cuinar haurà d'elaborar la recepta, mentre que els altres components del grup en gravaran tots els passos i muntaran un vídeo breu que posteriorment presentaran davant de la classe. En cadascun dels vídeos hi heu de sortir tots valorant la recepta i descrivint les vostres sensacions quan la tasteu!

Per elaborar el plat tots els equips disposaran dels mateixos ingredients i del mateix temps: com a màxim trenta minuts.

PAS 4. Presentació de la recepta

Arriba el moment de presentar aquest plat magnífic que heu fet amb tanta cura i que ha quedat tan rebé.

Els vídeos de la presentació seran un resum de l'elaboració de cada plat, a tall de tutorial *youtuber*. Així doncs, la durada mitjana de cada vídeo serà d'uns tres o quatre minuts. Procureu que els vídeos siguin distrets i divertits.

PAS 5. La recepta guanyadora

Cada alumne votarà en secret quina és, a parer seu, la millor recepta de les que s'han presentat.

Es valoraran de l'1 al 10 l'originalitat del plat, la presentació de la recepta als companys i el funcionament de l'equip participant.

Posteriorment, a la pissarra, dos alumnes voluntaris obriran els vots i apuntaran tots els resultats.

Per saber quin és l'equip vencedor se sumaran tots els vots, per categoria, i guanyarà el plat que rebí més vots.