



"Som, sentim i fem l'escola de la gent
ESCOLA JOAN MIRÓ"



#JOEMQUEDOACASA

SABEM QUE A LA GRAN MAJORIA DE VOSALTRES US AGRADA FER DE CUINERS, JA SIGUI FENT JOC SIMBÒLIC, COM A L'ESCOLA, O AJUDANT ALS PARES A PREPARAR ALGUNA RECEPTE DEL DIA A DIA: PIZZA, COCS, GALETES O ALGUNA ALTRA RECEPTE TÍPICA DE LA VOSTRA FAMÍLIA. PER AIXÒ, AQUESTA SETMANA US OFERIM PROPOSTES SOBRE **"LA CUINA"**. VOLEU COMPARTIR-HO AMB NOSALTRES?

1) RECEPTE EN FAMÍLIA

Explica'ns alguna recepta que acostumeu a fer a casa vostra, una recepta típica del vostre país d'origen o el teu plat preferit...el que més et vingui de gust. Ho pots fer mitjançant un dibuix, fotografies, un vídeo...



2) GELAT CASOLÀ

Ara que ja comença a fer calor, us ve de gust un gelat casolà i més saludable? Us oferim dues propostes:

GELATS DE FRUITA

Una recepta refrescant, hidratant i molt senzilla per realitzar amb els nens.

Ingredients:

- Motlle de gelat, gots de plàstic o vidre, glaçonera (cubitera),...
- Maduixes, kiwi, préssec, suc de taronja, de pinya,...feu servir les fruites que més us agradi.

Elaboració:

- Tallar les fruites que hem escollit i col·locar els trossets en un motlle.
- Afegir el suc de fruita.
- Posar al congelador i esperar 4 o 5 hores.





GELAT DE XOCOLATA

Un altre dels sabors preferits dels petits i grans és el gelat de xocolata, Sobretot pels més llaminers.

Ingredients:

- 250 ml de llet
- 250 ml de nata
- 25 gr de cacau en pols
- 2 rovells d'ou
- 85 gr de xocolata fondant
- 100 gr de sucre
- sal



Elaboració:

- Batem els rovells amb el sucre fins que es resolgui i ho reservem en un bol.
- En un cassó a foc baix, posem la llet amb la nata i el cacau en pols, i removem fins que es dissolgui.
- Ratllem la xocolata fondant, l'agedim a la barreja, i removem fins que es desfaci.
- Afegim una mica de sal per realçar el sabor.
- Incorporarem la barreja de rovells i sucre que hem realitzat al principi.
- Hem de batre i remoure durant uns minuts perquè no bulli.
- Ho retirem del foc i deixem que es refredi a temperatura ambient.
- Posem la barreja en un recipient pla i metàl·lic i la fem a al congelador, remenant cada mitja hora durant 3 hores.

3) PINTURA NATURAL

Us proposem fer pintures naturals: amb cafè, pimentó, remolatxa, cúrcuma, espinacs, cacao... Només heu de barrejar aquest ingredients amb una mica d'aigua, i ja podreu fer les vostres creacions artístiques.

Una altra alternativa divertida és congelar les barreges per tal de pintar amb els glaçons.





"Som, sentim i fem l'escola de la gent
ESCOLA JOAN MIRÓ



4) EXPERIMENTS

Podem fer experiments amb ingredients i materials que tenim a la cuina. Us proposem aquests, però podeu investigar i realitzar els experiments que vulgueu, sempre i quan ho feu de manera segura i acompanyats dels vostres pares.

Trobareu el vídeo a la pàgina web de l'escola <https://agora.xtec.cat/ie-joanmiro/>



L'OU SALTARÍ



L'ARC DE SANT MARTÍ



LA LLIMONA MÀGICA

5) SAFATA DE TRAÇ

Fabriquem una safata de traç. Com a recipient, podem utilitzar una safata, la tapa d'una capsa de cartró, una carmanyola... i l'omplirem amb la textura que triem: farina, sal, marro de cafè, pa ratllat, arròs... Ara només queda dibuixar i gaudir, i ho podem fer amb el dit, un palet, un llapis...



6) EL CONTE DE L'OVELLETA QUE VA VENIR A SOPAR



Aquesta vegada, la Gisela ens explica aquesta història, que parla de l'amistat entre una ovelleta i un llop, i del seu menjar preferit.

Trobareu el vídeo a la pàgina web de l'escola

<https://agora.xtec.cat/ie-joanmiro/>

ENVIEU-NOS LES VOSTRES ACTIVITATS, VÍDEOS I FOTOS
AL CORREU ELECTRÒNIC DELS PETITS joanmiropetits@gmail.com

UNA ABRAÇADA MOLT FORTA!!

Coro, Leyre, Sandra, Tere, Laura, Dori, Esther, Tresina i Gisela