

Ramo Pioneiro

Torneio combate ao desperdício

Informações

Duração: 2h

Local: Sede

Participantes: No mínimo duas duplas de pioneiros

Objetivos

- Desenvolver habilidades culinárias;
- Vivenciar o preparo de refeições saudáveis.
- Desenvolver estratégia de combate ao desperdício;
- Exercitar a autonomia.

Áreas de desenvolvimento

Físico, afetivo e social

Materiais

- Alimentos
- Touca
- Álcool em gel
- Potes
- Utensílios de cozinha
- Panela
- Mesa
- Premiação (Sugestão - utensílio de cozinha para uso em acampamento)
- Fogareiro

Descrição das atividades

Pelo menos uma semana de antecedência:

1. O ideal é que a atividade seja apresentada ao clã com uma semana de antecedência, para que em duplas tenham tempo de estudar receitas que utilizem integralmente os alimentos, sendo capazes de escolherem a receita que realizarão no torneio. Além disso, os jovens precisam desse tempo para comprar os ingredientes necessários.

- Identificar se existem no Clã Pioneiro jovens com alguma alergia ou intolerância alimentar, orientando sobre os procedimentos adequados se houver.
- Os pioneiros deverão realizar uma pesquisa buscando compreender os benefícios da cozinha sem resíduos
- Local onde será realizada a atividade
- Definir as duplas de pioneiros que irão participar

No dia da atividade:

2. Cada dupla dentro do clã deve produzir uma receita que utilize integralmente os alimentos. Sendo importante os jovens listarem os ingredientes utilizados para a confecção da preparação, chamando atenção para os componentes comestíveis do alimento escolhido (cascas, folhas, sementes e/ou talos).

OBS: Os jovens estão livres para montar um menu, decorar o espaço onde vão apresentar suas preparações e se vestir com roupas que combinem com a história da preparação.

3. Os escotistas devem cobrar e explicar a importância das normas de higiene durante a preparação das receitas, como uso de touca, álcool gel e lavagem correta das mãos. Também pode ser explorada com os jovens os benefícios com consumo integral dos alimentos (aumenta o teor de fibras e nutrientes das preparações, além de contribuir para o combate do desperdício).
4. No local e horário programados, as duplas devem apresentar seus pratos, com as explicações que julgarem importantes, oferecendo-os aos demais participantes para degustação.
5. Depois de todas as apresentações, se assim for definido, deverá ser escolhido o prato vencedor do Torneio.
6. Ao fim, os jovens de outros ramos escotistas, pais, diretoria podem formar uma comissão julgadora que escolherá a melhor preparação, avaliando:

- Melhor sabor;

- Criatividade;

- Higiene na execução da atividade;
- Escolha da receita baseando-se na ideia do uso integral dos alimentos;
- Aparência da preparação.

7. Em seguida conversar com os pioneiros sobre os aprendizados conseguidos com essa atividade e sua importância para uma vida saudável, e outras oportunidades que ela oferece ao Clã, como realizar uma oficina no Grupo Escoteiro ou em uma comunidade tratando o assunto.

Bibliografia

Adaptado: Caderno de atividades promoção da alimentação adequada e saudável - Educação Infantil. MINISTÉRIO DA SAÚDE - 2018.

Esta ficha foi elaborada por

Isabella Camara Pinheiro, Escotista do 2º Grupo Escoteiro São João Batista da Lagoa - RJ, durante seu Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro intitulado “Elaboração de um manual para promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito do Movimento Escoteiro”.