

Ramo Sênior

## Caixa surpresa

### Informações

Duração: 2h

Local: Sede

Participantes: Tropa Sênior

### Objetivos

- Desenvolver habilidades culinárias;
- Vivenciar o preparo de refeições;
- Exercitando a autonomia;
- Valorizar a comensalidade

### Áreas de desenvolvimento

Físico e afetivo

### Materiais

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

### Descrição da atividade

**ATENÇÃO:** Identificar se existem jovens com alguma alergia ou intolerância alimentar na Tropa Sênior.

#### Organização prévia:

- Definir e comprar os alimentos que cada patrulha irá receber na sua caixa surpresa

### Passo a passo da atividade:

- Cada patrulha receberá uma caixa com 15 alimentos aleatórios, onde terão 1:30h para preparar uma receita com aqueles itens. De todos os alimentos presentes, até 5 itens podem ser escolhidos para não serem utilizados.
- Ingredientes culinários como: sal, óleo, manteiga, açúcar e temperos (alho, cebola e salsa) não entrarão na caixa, no entanto deverão ter disponíveis para o uso de todos.
- Exemplo de caixa: Arroz, frango, cenoura, vagem, leite, queijo, farinha de trigo, ovo, chocolate, macarrão, uva, alface, tomate, amendoim e feijão.
- 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.
- Cada patrulha deve apresentar sua preparação, onde deve ser esclarecido os ingredientes utilizados e os ingredientes que a patrulha optou por não utilizar.
- Ao fim, a chefia, pais e diretoria podem formar uma comissão julgadora e escolherá a melhor patrulha, avaliando:
  - Melhor sabor
  - Criatividade
  - Higiene na execução da atividade
  - Melhor aproveitamento dos itens da caixa
  - Aparência da preparação

### **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 2/RJ Grupo Escoteiro São João Batista da Lagoa, 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”.