

Ramo Sênior

Temperos dão vida à comida

Informações

Duração: 30 min

Local: Sede

Participantes: Tropa Sênior

Objetivos

- Valorizar a culinária familiar/doméstica e as tradições e os costumes familiares transmitidos entre as gerações.

Áreas de desenvolvimento

Físico, afetivo e caráter

Materiais

- Amostras de temperos usados na região;
- Lenço escoteiro

Descrição da atividade

Organização prévia:

- Providenciar amostras de temperos de uso recorrente na região

Passo a passo da atividade:

- Propor aos jovens que compartilhem o nome dos temperos utilizados em sua casa.
- Estimulá-los a perceber as semelhanças e as diferenças no uso dos temperos entre as famílias e identificar os motivos dessas diferenças (ex.: região de origem da família, práticas culturais, motivações religiosas etc.).
- Vendar os olhos dos jovens com seus próprios lenços. Em seguida, disponibilizar os temperos para experiência sensorial de olfato. Estimular que os manipulem, cheirem e digam se sabem o nome dos temperos.
- Explicar que esses temperos misturados podem substituir muito bem os temperos industrializados, com a vantagem de serem mais saudáveis por não conterem nenhum componente químico prejudicial à saúde.
- Quanto mais temperos a patrulha acertar, maior é sua pontuação na atividade.

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”.