

Culinária na Escola

Informações

Duração: 02 reuniões

Local: Cozinha da escola/espço adequado para cozinhar

Participantes: Alunos do fundamental (a partir dos 11 anos) e médio, jovens dos Ramos Escoteiro e Sênior

Área de desenvolvimento

Social, afetivo, espiritual e de caráter

Materiais

Cardápios direcionados e ingredientes dentro do cardápio. Utensílios de cozinha

Descrição da atividade

Através de um combinado entre a escola e a UEL (Unidade Escoteira Local), os alunos serão orientados e aprenderão sobre um prato que os próprios escoteiros ensinarão aos alunos. Os pratos selecionados, que serão confeccionados, devem levar em conta a maturidade dos jovens que irão realizar a atividade.

Os jovens escoteiros, ao aplicar a atividade com os alunos, devem levar em conta técnicas simples de cozinha e preparação de alimentos, tais como cuidado ao manusear o fogão, como descascar e picar os vegetais, regras de higiene, uso de temperos, etc. Os professores e escotistas devem estar atentos, desde o processo de seleção dos pratos que serão executados, quanto no momento de preparação, higiene e segurança, bem como destacar a importância de se manter uma alimentação saudável.

Após a preparação dos pratos, cada equipe, composta de alunos e escoteiros, poderá convidar os professores, escotistas e pais para degustação / avaliação dos pratos apresentados. Esta atividade também pode ser adaptada e realizada no formato “Master Chef”, tal como no programa de TV.

Bibliografia

Guia de Especialidades Escoteiras

Guia de Culinária diversas

Esta ficha foi elaborada por

Zeinho (Mário José Brückheimer)