

“El chef creativo”

Estamos en un mundo en el que priman las prisas, no nos detenemos fácilmente a ver que comemos y si tenemos un niño un poco difícil para la comida, intentamos de todo, pero al final la mayoría de las veces nos ganan, comen lo que a ellos más les gusta y en ocasiones basamos la mayoría de los menús diarios en lo que les apetece más.

Algo muy importante es hacer que los niños conozcan los alimentos, qué función tienen en nuestro organismo y así ellos valorarán la importancia de comer de todo.

En este taller explicaremos los alimentos con los que vamos a trabajar, que beneficios tienen en nuestro cuerpo y como hacer más creativos nuestros platos para disfrutar con la vista, tacto y gusto de esos alimentos.

Jugarán a ser chefs, prepararán un menú con distintos alimentos en el que se premiará la presentación, creatividad y elaboración.

Se fomentará el compañerismo y confianza entre ellos haciendo pequeños grupos de cocina.

Ingredientes de las recetas

Entrante = Ratoncito

- Galletita salada.
- Queso en porción.
- 2 semillas de linaza, para los ojitos.
- 1 gotita de chocolate.
- Hilo fino de cebolleta, para el rabito.



Plato principal = Hamburguesa monstruo



- Pan de hamburguesa con sésamo.
- 1 rodajita de tomate
- 2 lonchas de pechuga de pavo
- 1 loncha de queso tierno
- Bolitas de queso, para los ojitos.
- 2 olivas verdes sin hueso para los ojitos.
- Lechuga cortada.
- Unas gotitas de ketchup.

Postre = Palmera

- Mandarina o naranja
- Plátano
- Kiwi



***Todos los utensilios que se van a utilizar son de plástico. (Platos, cucharas, tenedor, cuchillos...).**