

TALLER DE COCINA ITALIANA PARA NIÑOS Y NIÑAS



CENTRO TE MOTIVAN



Objetivo del Taller de Cocina

El taller un marco adecuado para el tratamiento de la diversidad .

Con esta organización de pequeño grupo, con una distribución espacio- temporal flexible, con una elección de tareas funcionales, con un rol de profesor/a mediador, creemos haber creado un marco adecuado para atender a la diversidad eficazmente, resumiendo nuestra apuesta educativa en tres principios educativos básicos que presiden este Taller:

Frente a enseñanza de individuos agrupados y tratados homogéneamente:

Ofrecemos educación integral de personal en grupo heterogéneo

Frente a la enseñanza organizada en función de los contenidos:

Ponemos los contenidos y los procedimientos al servicio de las capacidades.

Frente a estructuras escolares que promueven relaciones individualistas y competitivas:

Fomentamos estructuras cooperativas que favorezcan interdependencia positiva.

¿Para que sirve este Taller?

Como ya se ha comentado, el poder preparar deliciosos platos va a estimular su creatividad, ingenio y hábitos de vida saludables con recetas propias que les puedan permitir desarrollarse no solo a nivel personal, sino que también pueden descubrir su vocación profesional.

La actividad extraescolar cocina es toda un arte que cuesta una larga trayectoria y un gran cúmulo de conocimientos para poder manejarla de forma profesional. Partiendo de esta premisa, sabemos que será necesario que nuestros niños y jóvenes se tomen el tiempo y tengan las herramientas y guía necesarias para poder comenzar a abrirse paso en la cocina.

Te Motivan





Pizza Sarten

Ingredientes:

Para la masa de pizza:

1 Tazas de Harina de trigo (140 Gramos)

½ Taza de Agua tibia

¼ Cucharada sopera de Sal

1 Cucharada sopera de Azúcar

7 Gramos de Levadura

1 Cucharada sopera de Aceite

Para la salsa y relleno:

1 Cucharada de Salsa de Tomate

Queso mozzarella

4 Rebanadas de Jamon de Pavo

Pasos a seguir para hacer esta receta:

1. A continuación te presentamos los ingredientes que utilizaremos para la preparación de nuestra pizza casera en sartén.
2. Vamos a iniciar nuestra preparación de esta pizza sin horno colocando en un tazón profundo el azúcar, la levadura y el agua tibia, movemos para incorporar muy bien estos ingredientes.
3. Una vez bien diluidos los primeros ingredientes añadimos la sal y el aceite, nuevamente movemos muy bien para integrar todo perfectamente.
4. Ahora tomamos una taza de la harina de trigo y la añadimos a los ingredientes ya incorporados dentro del tazón.
5. Con ayuda de una cuchara o alguna palita de madera o metal vamos a integrar la harina con los demás ingredientes, notaremos que poco a poco comienza a formarse una especie de masita, entonces poco a poco vamos ir añadiendo la segunda taza de harina hasta el momento en que nos quede una masa de pizza que ya no se nos adhiera a las manos.
6. Con esta masa formamos una bolita, en otro tazón vamos a esparcir un poco de aceite y colocamos sobre esta nuestra bolita de masa de pizza, también le colocamos un poco de aceite sobre la masa. Una vez hecho esto, tapamos el tazón con un poco de plástico auto-adherible y dejamos reposar nuestra masa 30 minutos.
7. Pasado el tiempo de reposo, tomamos nuestra masa de pizza en sartén, la cual veremos que ha aumentado un poco de tamaño y con ayuda de un rodillo la vamos a extender sobre una superficie plana.

Truco: Para que no se pegue la masa en la superficie plana debemos llenarla de harina antes de colocarla.
8. Ya extendida la masa de pizza sin horno, la colocamos sobre un sartén, al cual antes de colocarla sobre él agregamos dos disparos de aceite en aerosol y un poco de sal de ajo, esto para que al colocar la masa se impregne de la sal de ajo y la pizza casera en sartén tenga un mejor sabor. Al colocar la masa sobre el sartén debe estar a una flama bajita, así dejamos que se cocine la pizza en sartén por aproximadamente 10 minutos.
9. Pasados los 10 minutos agregamos los ingredientes.

¡¡¡Y listo para comer!!!!



Tiramisú express

Ingredientes:

- 80-100 gr. agua
- 5 gr. Nescafé (1cda. sopera)
- 10 gr. azúcar normal (1 cda. sopera)
- 25-30 gr. licor avellanas (Con o sin alcohol) O 4-6 gotitas aroma tiramisú
- 250 gr. nata montar fría
- 75 gr. azúcar glas
- 250 gr. queso Mascarpone a temp. ambiente
- 16-20 bizcochos soletilla caseros receta aquí!! o comprados
- cacao puro Valor espolvorear

Preparación:

- 1- Disolver en el agua hirviendo el nescafé, azúcar normal y licor de avellanas, reservar.
 - 2- Con varillas, semi-montar la nata con el azúcar glas. Añadir el mascarpone y batir hasta que se mezcle bien y sin grumos.
 - 3- Alternar capas de soletillas, emborrachándolas con el café con una brocha , y crema. Comenzar con bizcocho y terminar con crema. Llevar a la nevera y servir espolvoreado de cacao puro.
- Servir frío.
*Congela perfectamente.



Gnocchi

Ingredientes

750 gr. de patatas
225 gr. de harina
100 gr. de queso parmesano
70 gr. de mantequilla
100 ml. de leche
Sal
Pimienta

Cómo hacer ñoquis con salsa de queso, paso a paso

1. Hervir las patatas peladas en agua hasta que estén blandas. Triturarlas bien y mezclar con la harina. Si está muy espesa añadir un poco de leche.
2. Extender la pasta sobre una superficie enharinada hasta que se enfría y enrollarla formando un tubo fino. Corta trocitos de un par de centímetros para hacer los ñoquis.
3. Hervir los ñoquis por tandas, echar y dejar dos o tres minutos hasta que floten, djar un minuto más y sacarlos.
4. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego bajo. Echar la leche y el queso, remover hasta que espese y salpimentar al gusto. Mezclar la salsa con los ñoquis y servir.



Bruschetta

INGREDIENTES

2 lb (907,18 g) tomates frescos (roma, heirloom, beefsteak... el que esté en temporada es el mejor)
1/2 cebolla fresca.
4 dientes de ajo fresco.
1 manojo de albahaca fresca.
4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen.
sal marina y pimienta molida fresca.
pan italiano o baguette.

PREPARACIÓN

Para la clásica Bruschetta empezar cortando el pan en rebanadas de 2cm. Calentar una placa antiadherente y cuando esté caliente tostar el pan por ambas caras hasta que quede crujiente y retirarlo. Mientras tanto lavar los tomates y cortarlos a cubitos. Poner los tomates en diferentes un bol y sazonarlos con las hojas de albahaca, el aceite de oliva virgen extra y la sal.

Cortar la Mozzarella en cubitos, con papel de cocina eliminar el exceso de leche y mezclarla con los tomates. Pelar el ajo y frotarlo sobre las rebanadas de pan para darles su aroma y su sabor fuerte. Cubrir las rebanadas de pan, tostadas y aromatizadas con ajo, con el aliño y servir las.