

Atelier de gătit- Murături

Pregătirea materialului

Imprimă paginile pe hârtie. Taie banii, etichetele pentru piața de legume și etichetele pentru borcane.

Despre material

Acest material este conceput de Edustudio Helsinki și face parte din proiectul Româna Împreună.

Despre proiect

Proiectul Româna Împreună are ca scop formarea de comunități de părinți care să se sprijine reciproc în organizarea de ateliere în comunitate pentru preșcolari și să deruleze activități în limba română, inspirate din interesele copiilor. Prin proiectul Româna Împreună echipa Edustudio Helsinki pune la dispoziție un set complet de materiale pentru coordonatori și părinți. Proiectul Româna Împreună este finanțat de Ministerul Pentru Românii de Pretutindeni. Află mai multe pe pagina proiectului: www.romanaimpreuna.ro

Termeni și condiții

Edustudio Helsinki deține drepturile asupra întregului conținut și al imaginilor din proiectul Româna Împreună, dacă nu se menționează altfel. Nu ai voie să modifice, copiezi, reproduci, republici, distribui sau să vinzi versiunile digitale ale materialelor noastre. Nerespectarea acestui lucru se pedepsește conform legislației în vigoare. Dacă ai întrebări sau sugestii, ne poți trimite un e-mail la adresa info@edu-studio.fi



MINISTERUL PENTRU
ROMÂNII DE PRETUTINDENI



www.romanaimpreuna.ro

Fișă de planificare atelier

Tema atelierului: Atelier de gătit - piața de legume și punerea de murături

Obiective:

- Încurajarea participării părinților în activitățile cu copiii
- Formarea abilităților de lucru în bucătărie (ascultarea de instrucțiuni, așteptarea la rând, reguli și măsuri de siguranță în bucătărie)
- Consolidare cunoștințelor despre legumele și tradițiile culinare românești de toamnă
- Familiarizarea cu moneda românească: leul
- Consolidarea deprinderilor matematice: adunare, scădere
- Îmbogățirea vocabularului cu cuvinte noi

Cuvinte cheie: anotimp, toamnă, piață, legume, rețetă, bucătărie, zarzavat, gospodină, supă, murături, leu

Etapa	Coordonator*	Conținut	Materiale necesare	Durata	Observații
Cercul		● Cântecul introductiv ● Introducerea temei atelierului: Atelierul de gătit. ● Bătut din palme + nume copii și părinți ● Număratul participanților ● Cântece x 2 ● Introducerea activităților libere: Piața de legume și prezentarea banilor de jucărie. Statul la coadă la piață, cum cumpărăm ceva și cum mulțumim. Rețeta și borcanul de murături. Reguli de igienă și de siguranță în bucătărie, respectarea alergiilor.	☐ Set de cântece ☐ Props cu legumele din cântec și cele folosite la murături. ☐ Borcan cu murături pt exemplificarea activității. ☐ Bani de jucărie.	20 min	● Sugestii de cântece: Bate vântul frunzele Supă de zarzavat Bat din palme ● Sugestii de introducere a temei: Cine poate să ne spună în ce anotimp suntem? Care sunt legumele de toamnă? Ce sunt murăturile? Cum se prepară? Ce este o rețetă? ● Cu numele, participanții pot spune o legumă de toamnă ce le place sau mâncarea preferată. (Ex. Mara-gogoșar/pizza)
Activitatea tematică 1		● Cumpărarea de legume ● Cumpărarea de condimente pentru murături	☐ Bani de jucărie ☐ Etichete legume cu preț ☐ Legume: conopidă albă - roșie, morcov, castravete, gogoșari sau varză roșie ☐ Zeamă: sare de mare, oțet măr. Zahăr. ☐ Condimente în recipiente diferite: boabe piper, boabe muștar, crenguțe vișin, hrean, mărar, usturoi. ☐ Mănuși unică folosință	30 min	Copii stau la rând și își cumpără într-o farfurioară ingrediente (legume și condimente) pentru murături.

Etapa	Coordonator	Conținut	Materiale necesare	Durata	Observații
Activitatea tematică 2		Pregătire saramură și umplere borcan (coordonator) + etichete	☐ Etichete	20 min	Părinte+copil umplu borcanul de murături cu legume și condimente. Un coordonator toarnă saramura peste legume și închide borcanul. Copilul + părinte pun eticheta.
Activitatea tematică 3		Fișe de colorat Borcanul de murături	☐ Fișe Borcanul de murături ☐ Creioane colorate	20 min	Activitate opțională (dacă este timp)
Activitatea de final		● Cercul de final. Fiecare își poate prezenta borcanul și ingredientele folosite. ● Rămas bun și anunțarea atelierului viitor		10 min	Dacă este timp se pot juca câteva jocuri (Păsărică mută-ți cuibul, Am pierdut o batistuță)

Important! Aceste activități sunt orientative. Coordonatorul are libertate de a schimba activitățile, tema, structura sau timpul dedicat fiecărei etape pentru a satisface nevoile și interesele grupului de participanți.

* În această coloană se scrie numele coordonatorului care este responsabil cu activitatea respectivă. În cerc pot fi mai mulți coordonatori care fac diferite etape în funcție de interes și abilități.

Doar pentru uz personal sau non-comercial. www.romanaimpreuna.ro 2019



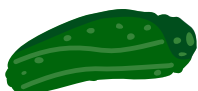
Piața de legume



morcov



conopidă



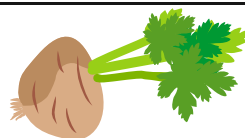
castravete



gogoșar



usturoi



țelină



condimente



varză

Piața de legume



Doar pentru uz personal sau non-comercial.
www.romanaimpreuna.ro 2019



1 LEU
UNU



1 LEU
UNU



1 LEU
UNU



1 LEU
UNU



1 LEU
UNU



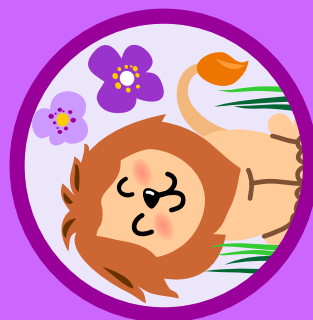
1 LEU
UNU



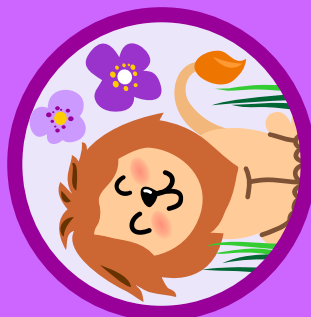
5 LEI
CINCI



5 LEI
CINCI



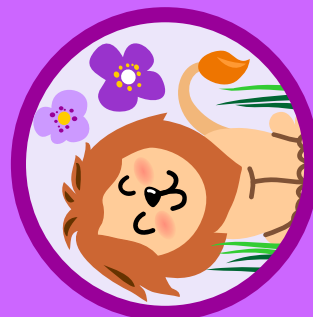
5 LEI
CINCI



5 LEI
CINCI



5 LEI
CINCI



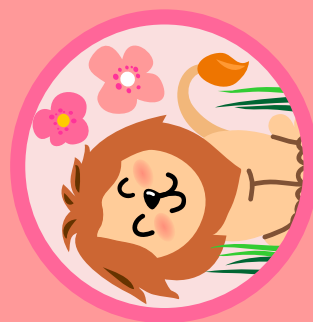
5 LEI
CINCI



10 LEI
ZECE



10 LEI
ZECE



10 LEI
ZECE



10 LEI
ZECE



10 LEI
ZECE



10 LEI
ZECE



50 LEI
CINCIZECI



50 LEI
CINCIZECI



50 LEI
CINCIZECI



50 LEI
CINCIZECI



50 LEI
CINCIZECI



50 LEI
CINCIZECI

Dificultate



Timp de preparare:



30 minute

Murături asortate



Ingrediente



morcovi



conopidă



castraveți



varză roșie



gogoșari



frunze de țelină



mărar



boabe de piper



boabe de muștar

Metodă



hrean



usturoi



sare neiodată



zahăr

- 1 Legumele se spală foarte bine și se scurg de apă. Usturoiul se curăță și se desparte în căței. Hreanul se curăță de coajă și se taie pe lungime în bastonașe. Conopida se separă în buchete. Varza, gogoșarii, morcovii se taie după preferință.
- 2 Legumele se așează în borcan.
- 3 Apa se fierbe și se adaugă sarea și zahărul. La 1 L de apă se pune 1 lingură cu vârf de sare și o linguriță de zahăr. Se lasă la răcit pentru 10 minute.
- 4 Borcanul se așează pe o suprafață metalică și se toarnă saramura peste. Se pune capacul și se lasă la răcit la temperatura camerei apoi se pot muta în frigider.



Etichete pentru borcane



