

## **PRESENTACIÓN PORTAS ABERTAS 5ºEP**

### **EQUIPO 1: PRESENTACIÓN**

Leire: Bo día a todos e a todas e moitas grazas por asistir a esta xornada de portas abertas. Nós somos a alumnado de 5º de primaria do CPI Aurelio Marcelino Rey García e hoxe imos presentar todo o que traballamos durante este curso, que foron moitas cousas.

Martina: Esperamos que vos guste esta presentación e esperamos vervos o próximo curso noutras actividades. Sentade ben que vos tomamos a comanda.

Carme: O proxecto anual do centro este curso foi “Que queremos ser...?” e nós, os de 5º eliximos ser... chefs, cociñeiros ou cociñeiras, reposteiros ou reposteiras ou incluso pinches de cociña.

Rodri: E sabedes por que o eliximos? Porque apareceron uns utensilios na clase e puxémonos a investigar de que se trataba e decatámonos de que estaban relacionados coa cociña. Grazas a isto e a unha enquisa que fixemos, puidemos titular os nosos proxectos de aula “Comer e rañar...” e “Adiante, ata a cociña”.

Brais: Queredes ver todo o que fixemos durante este curso?

Adiante, chefs!

Oído, cociña!

### **EQUIPO 2: 1º TRIMESTRE**

Ícía: Ímosvos contar as actividades que fixemos no 1º trimestre relacionados co noso proxecto sobre a cociña. Nun primeiro momento estivemos observando as bacterias, os fungos e os fermentos que habitan nos alimentos.

Diama: A primeira actividade que fixemos foron os canapés e bebida terroríficas que elaboramos para celebrar o Samaín. Foi unha actividade moi entretida e todo o que fixemos estaba moi rico.

Lucía: Outra actividade foi facer un cara a cara con Óscar Vidal, chef galego de Padrón cunha Estrela Michelin. Óscar contounos como chegou a ser o cociñeiro que é hoxe e fixo con nós uns “peidos de lobo” que son uns boliños recheos de nata e compota de mazá. Estaban boísimos!

Ícía: E para aprender as partes da célula creamos varias maquetas con alimentos inspiradas nunha célula animal ou vexetal. Tiña moi boa pinta xa que estaba cuberta de doces aínda que algunha non nos atrevimos a probala...

Mame Khary: Outro dos obradoiros realizámolo co noso director Javier Carballo que é un gran experto facendo pan, entre outras cousas.

Sara: Foi unha tarefa moi laboriosa facer o pan con masa nai, con moitos pasos pero finalmente puidemos levar cada un o noso boliño.

Iván: Para rematar este primeiro trimestre e relacionado co noso proxecto representamos no festival de Nadal a peli “Ratatouille” facendo acrosport.

Sara: Saiunos moi ben e pasámolo xenial todos xuntos nos ensaios.

Iván: Ata aquí o noso primeiro trimestre sendo pinches de cociña.

1º prato servido!

Oído, cociña!

### **EQUIPO 3: 2º TRIMESTRE**

André: Na cociña como na vida, vaise evolucionando e gracias ás actividades feitas durante o 2º trimestre do curso ascendimos a cociñeiros e cociñeiras. E que fixemos para iso? Pois empezamos facendo unha boa actuación no Entroido, un caldo de gloria para o día de Rosalía de Castro e por último puidemos elaborar unha rosca de Pascua.

Ainara: Imos explicalo! A primeira actividade que fixemos foi a actuación de Entroido a cal practicamos no pavillón. O tema deste ano, como podeades imaxinar foi a cociña.

Daniel: Interpretamos diferentes roles, por exemplo, disfrazámonos de cociñeiros e cociñeiras, de camareiros e camareiras ou de clientes. A nosa idea foi representar a vida dun restaurante onde cada rol foi clave na representación.

Samu: Pasaron os días e chegou o 23 de febreiro, día de Rosalía. Coñeces o famoso poema de "Caldo de gloria?" Pois en honor a ela fixemos ese caldiño que nos soubo a gloria. Que rico ese repoliño cun chisquiño de unto e uns deliciosos bolos do pote que non os hai que esquecer!

Andrea: E que vos parece se lle metemos de postre unha rica rosca de Pascua? Um... A avoa Chus dos nosos compañeiros Ángel e Rodri explicounos como elaborar unha trenza esperando a que fermentara antes de metela no forno.

Que vos parece? 2º prato servido!

Oído, cociña.

### **EQUIPO 4: 3º TRIMESTRE**

Martina: Un bo menú sempre debe ter unha boa sobremesa (ou dúas) polo que no terceiro trimestre plantamos herbas aromáticas e algúns vexetais como tomiño, tomate, romeu, leituga, menta, pemento... porque como sabedes " PLANTAMOS O QUE COMEMOS"

Diego: Tamén fixemos un forno solar con material reciclado e seguindo un tutorial na internet (que como sabedes son o futuro), para facer ovos e salchichas, parécenvos apetecibles?

Blanca: Polo día do libro converténdonos en cociñeiros e cociñeiras de contos representado "A mellor sopa do mundo" a compañeiros e compañeiras do centro dentro da actividade "Lecturas na rúa".

E con isto, sobremesa servida!

Oído, cociña!

### **EQUIPO 5: TEMAS TRANSVERSAIS**

Nuria: Por outra banda traballamos o noso proxecto relacionándoo con outros temas que cremos que deben ser moi importantes: hai que cociñar moitas conciencias e facer pensar ás persoas sobre os valores que debemos ter e conservar.

Mateo: Por exemplo, o día contra a violencia de xénero reclamamos o que queremos e non queremos ser en relación a este tema.

Iago: Para o día da paz elaboramos unhas receitas de paz. Escribimos receitas imaxinarias con ingredientes positivos de comportamento para conseguir un mundo mellor. Sentades coa mesa con nós?

### **EQUIPO 6: CONCLUSIÓNS E DESPEDIDA**

Lucía: En xeral, e con todo isto que vos contamos, consideramos que o noso proxecto foi moi divertido e aprendemos moitas cousas:

- Probamos novos sabores, (Thamyres)
- Aprendemos receitas como o caldo, a trenza de pascoa ou a facer pan (Adri)
- Coñecemos a xente relacionado co mundo da cociña como a Óscar Vidal, a Rubén Navia, Chus Pereiro ou a Javier Carballo (Aitor)
- Entendemos mellor o funcionamento do mundo da restauración e das profesións que o rodean (Pedro)
- Descubrimos que hai outros seres vivos dentro dos alimentos, coma os fermentos, bífidus e mofos (Ángel)

Aitor: Bueno, que nos encantou o noso proxecto porque foi divertido, interesante e aprendemos as cousas do cole dun xeito diferente.

Pedro: Foi un traballo creativo no que puidemos colaborar en grupo e compartir momentos e aprendizaxes todos xuntos.

Ángel: Gustaríanos seguir traballando desta forma para coñecer mellor outros temas que tamén nos interesan.

Adri: Moitas grazas pola vosa aención, esperamos que vos gustara o menú, podedes deixar algunha reseña do noso restaurante na internet e seguro que nos veremos pronto porque como di o dito “Comer e rañar...”