

DIVENDRES 22 de MAIG 2020

“BASTONETS DE PA”



INGREDIENTS PER A 24 UNITATS:

- 150 gr. d'oli
- 300 gr. de farina
- 1 cullereta de sal
- llavors (podeu utilitzar, lli, sèsam torrat, pipes de girasol o de carbassa)
- pinyons
- sal en escates
- orenga

PREPARACIÓ:

1. Precalenten el forn a 180°C.
2. En un bol posarem l'oli, la farina i la sal. Barregem fins que aconseguim una massa sense grumolls.
3. Retirem la massa i fem porcions d'uns 20 gr. aproximadament.
4. Amb aquestes porcions farem cilindres d'uns 12-14 cm. de llarg aproximadament.
5. A continuació els aixafarem amb les mans i els anirem co·locant en la safata del forn (que primer haurem folrat amb paper de forn)
6. Un cop tinguem els bastonets a la safata tirarem per sobre les llavors que més ens agradin, els pinyons o les pipes. Si ens agrada també podem tirar una mica d'orenga.(Haurem de presionar una mica per tal que les llavors es fixin a la massa).
7. Els ficarem al forn a 180°C durant 15 minuts (no han de torrar-se massa).



Els petits de P1 i P2 en poden ajudar en tot el procés. Treballarem d'una manera divertida la psicomotricitat fina i la descoberta de la utilització de llavors a la cuina. Important també l'olfacte si ens agrada l'orenga, és una oportunitat preciosa per anclar aquest aroma amb l'experiència tan enriquidora de compartir les estones de la cuina amb els més petits. Aquests dies teniu una oportunitat única per posar en marxa la fàbrica de records, aquests moments romandran a l'interior dels vostres, nostres, petits i petites... contribuïnt a afavorir un òptim desenvolupament en la vessant més emocional.

Els petits de P0 poden experimentar amb el procés de barreja dels ingredients per fer la massa.



Imatges i recepta cedida per la mami de la nostra Vega. GRÀCIES !

Bon profit!!!!

I que disfruteu del cap de setmana.

RECORDEU D'ANAR TREBALLANT EL RENTAT DE MANS, a l'inici i al final de cada activitat.... HEM DE CREAR L'HÀBIT I PRENDRE CONSCIÈNCIA.

Salutacions i una abraçada molt i molt forta.



REFLEXIONES PARA MANTENER UN ESTADO EMOCIONAL ÓPTIMO

***DONDE NO PIDES
NADA
Y TE DAN TODO,
AHÍ ES.***

JUNT@S VAMOS A SALIR DE ÉSTA. ESTO TAMBIÉN PASARÁ.

TODO VA A IR BIEN.

!!!!UN DÍA MENOS!!!!

La dirección y el equipo docente en pleno



“BASTONCITOS DE PAN”



INGREDIENTES PARA 24 UNIDADES:

- 150 gr. de aceite
- 300 gr. de harina
- 1 cucharadita de sal
- semillas (podéis utilizar, lino, sésamo tostado, pipas de girasol o de calabaza)
- piñones
- sal en escamas
- orénago

PREPARACIÓN:

1. Precalentamos el horno a 180°C.
2. En un bol pondremos el aceite, la harina y la sal. Mezclaremos hasta conseguir una masa sin grumos. Retiraremos la masa y haremos porciones de unos 20 gr. aproximadamente.
3. Con estas porciones haremos cilindros de unos 12-14 cm. de largo aproximadamente.
4. A continuación los aplastaremos con las manos y los iremos colocando en la bandeja del horno (que previamente habremos sacado del horno y forrado con papel vegetal de cocina)
5. Una vez tengamos los bastoncitos en la bandeja espolvorearemos las semillas que más nos gusten, los piñones o las pipas. Si nos gusta también podremos espolvorear un poco de orégano. (Tendremos que presionar un poco las semillas para que se fijen debidamente en la masa).
6. Los meteremos en el horno a 180°C durante 15 minutos (no tienen que dorarse mucho).



L@s pequeñ@s de P1 y P2 nos pueden ayudar en todo el proceso. Trebajaremos de una manera divertida la psicomotricidad fina y el descubrimiento de la utilización de semillas en la cocina. Importante también el olfato si nos gusta el orégano, es una oportunidad preciosa para anclar este aroma co la experiencia tan enriquecedora de compartir los momentos de la cocina con l@s más pequeñ@s. Estos días tenéis una oportundida única para fabricar multitud de recuerdos, estas vivencias permanecerán en el interior de vustr@s, nustr@s peques... contribuyendo a favorecer un óptimo desarrollo en su vertiente más emocional.

L@s pequeñ@s de P0 pueden experimentar con el proceso de mezcla de los ingredientes para hacer la masa.



Imágenes y receta cedidas by la mami de nuestra Vega. GRACIAS !

¡¡¡¡QUE APROVECHE!!!!

Y que disfrutéis del fin de semana.

RECORDAD IR TRABAJANDO EL LAVADO DE MANOS.... TENEMOS QUE CREAR EL HÁBITO Y TOMAR CONCIENCIA.

Saludos y un abrazo muy muy fuerte.

