

TÍTULO ACTIVIDADE	Elaboración e degustación de rebandas de pan untadas con allo e tomate
Centro Escolar	CEIP Josefa Alonso
Destinatarios (nivel educativo)	Educación Infantil e Educación Primaria
Obxectivos	Aproveitar a colleita de allos e tomates da nosa horta escolar para elaborar entre todos unha receita que poderemos degustar: pan tumaca.
Duración	2 días
Desenvolvemento da actividade	Elaboración do pan- 1º e 2º Ed. Primaria Cortar o pan en rebandas- 6º Ed. Infantil Pelar os allos e untar o pan- Ed. Infantil Relar os tomates- 5º Ed. Primaria Untar o pan co tomate relado- 3º Ed. Primaria Empratar- 4º Ed. Primaria Degustación- Tod@s
Materiais, recursos e enlaces	Recursos da horta escolar como os allos e os tomates que plantamos, coidamos e colleitamos. Empregamos tamén os recursos da cociña didáctica escolar do colexio: o forno e diversos utensilios como reladores, coitelos, culleres, ..
Materias/competencias traballadas	Competencia lingüística, sociais e cívicas, convivencia e expresións culturais
Observacións e suxestións	A actividade resultou moi proveitosa porque todo o alumnado estivo implicado no proceso e porque supuxo a colaboración e uso de recursos das comisións de cociña e horta escola