



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 24 NOVIEMBRE 2009

## “EL RINCÓN DE LA COCINA”

AUTORÍA <b>AMALIA MORENO GUERRERO</b>
TEMÁTICA <b>RINCONES</b>
ETAPA <b>EI, EP</b>

### Resumen

Trabajaremos las experiencias en la cocina, su importancia, distintos procesos implícitos que conlleva, el trabajo en grupo, el lenguaje, socialización...entre otras cuestiones como a continuación se expone.

### Palabras clave

- Verter.
- Agitar.
- Mover.
- Socialización.
- Utilidad.
- Experiencia.
- Interés.
- Capacidad.
- Aprendizaje.
- Estimulación.
- Rincón.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 NOVIEMBRE 2009

## 1. INTRODUCCIÓN.

El siguiente artículo titulado “el rincón de la cocina” trata de aportar como centro de interés la cocina, que es un tema participativo y muy motivante pues a los niños les encanta manipular, aprender a partir de las experiencias. También en él se expone la participación de los padres y la importancia de su colaboración en el rincón de la cocina.

## 2. EL RINCÓN DE LA COCINA PARA LOS MÁS GRANDES.

Este rincón es uno de los más ricos en cuanto a la potencialidad de recursos que ofrece a los niños. Todos los procesos implícitos y explícitos que conlleva permiten hacer un uso didáctico de primer orden:

- Coordinación manual: girar, verter, agitar, batir, amasar, enroscar, aplastar...
- La actividad en sí misma, tanto a nivel de lenguaje como de acción propiamente dicho, ayuda a seguir la secuencia del proceso con orden y coherencia. Por otra parte, el vocabulario y las estructuras lingüísticas que se han de utilizar requieren precisión, lo que nos adentra de lleno en lo que ha de ser un lenguaje auténticamente funcional.
- Se viven procesos físicos: condimentación, cocción... matemáticos: pesar, comparar cantidades... y sensoriales: espontáneamente, los niños prueban lo que hacen.
- Es una gran experiencia social, porque los niños y niñas efectúan un trabajo realizado tradicionalmente por la mujer y, además, hay una necesidad inevitable de socializar el trabajo para obtener buenos resultados.
- Individualmente, supone valorar de manera gratificante el hecho de comer, vivido de forma angustiosa por algunos niños.
- La actividad de cocina permite seguir un ciclo completo: el niño conoce la finalidad de lo que hace y se inserta en una compleja actividad en la que los resultados están estrechamente ligados a las operaciones que les preceden. Es necesario seguir una compleja estructura lógico-temporal para que diversas operaciones simples produzcan cosas comestibles. La comprobación será el mismo acto de comer.
- En este taller, sería muy valiosa la ayuda de algún padre o alguna madre que venga a explicarnos una receta, o colabore en su realización.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 NOVIEMBRE 2009

### 3. MATERIALES NECESARIOS.

- Utilizar la cocina de la escuela, si la hay, y los utensilios básicos.
- Si no la hay, habilitar un rincón de la clase con un fogón eléctrico o de camping. También se puede utilizar la panadería del barrio.
- En función de las recetas que queramos preparar, se puede pedir a la familia el material y utensilios necesarios.

### 4. SUGERENCIAS.

Por experiencia destacar la importancia de hacer coincidir los platos que se preparen con alimentos propios del tiempo y sobre todo, con fechas que conlleven hechos culturales de cierta relevancia, o que así sean vividos en la escuela. Tal es el caso de las fiestas populares.

Por ejemplo:

Fiesta de otoño.....compota o mermelada de manzana.

Para la castañada.....castañas asadas.

Para Navidad.....turrón.

Para Carnaval.....tortilla.

Para Pascua.....huevos de Pascua.

Fiesta de la Primavera.....batidos de frutas.

Para San Juan.....bizcocho con frutas confitadas y piñones.

A pesar de que el taller de cocina es el más adecuado para los niños más grandes, en algunas actividades esporádicas tradicionales también se pueden incorporar los pequeños.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 24 NOVIEMBRE 2009

## 5. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS.

Elaborar el libro de recetas de cocina, incluyendo fotografías de los utensilios, ingredientes y los momentos más significativos del proceso. Si hubiera texto, puede estar manuscrito o impreso por la maestra.

Hacer un centro de documentación en la cocinita: los alimentos que se conservan (legumbres, pastas, sal) pueden ponerse en botes de cristal transparente, con los nombres en etiquetas decoradas por los niños. Los alimentos más difíciles de conservar (aceite, huevos, leche, carne...) se pueden sustituir por fotografías con etiquetas adosadas a la pared del rincón simulando una despensa. Donde también se pueden unir todos aquellos utensilios que no es posible de tener de manera continuada en la clase (batidora, cuchillos, bandejas...)

El vocabulario de este centro de documentación puede conseguirse también, además de las recetas, a través de conversaciones espontáneas sobre lo que hemos comido o cenado, etc.

## 6. UNA EXPERIENCIA DE COCINA.

Íbamos a celebrar el cumpleaños del profesor de Educación Física, y pensando qué les podríamos regalar, Jesús hizo una propuesta: “Podríamos hacer un pastel, una tarta, porque para soplar las velas y pedir el deseo tiene que haber una tarta. Ésta idea fue respaldada por todos los alumnos.

### DEFINICIÓN DEL PROBLEMA Y LA HIPÓTESIS.

Como la idea les gustó a todos, empezamos los preparativos:

¿Qué necesitamos para hacer una tarta?

Y fui anotando todas las cosas que decían: yogur, nocilla, chocolate, piñones, azúcar, patata, plátanos, huevos, leche, aceite, harina, mantequilla, nata, almendras tostadas”.

Se trataba de recoger su imagen de esta realidad y ver qué camino seguíamos. Si su visión –tal como la planteaban- era completa y si era factible para resolver nuestro proyecto.

Con todas estas cosas ya podíamos hacer la tarta. ¿Cómo podríamos saberlo?



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 24 NOVIEMBRE 2009

#### PROPUSIMOS:

- Pedir recetas a los padres.
- Pedir la receta a un pastelero.
- Traer un libro de cocina.

Todos estos preparativos empezaron el 1 de Junio, el día que Jesús hizo la propuesta. Teníamos que terminarla el 13 de junio día en que el profesor cumpliría los años y le daríamos la sorpresa.

¿Para cuántos niños se han de hacer tartas?

Eran veinticuatro niños. Pensamos hacer primeramente una de prueba para nosotros. Después teníamos que hacer la otra para el cumpleaños.

#### RECOGIDA DE DATOS Y ELABORACIÓN.

Se recogieron seis recetas, algunas bastante diferentes entre sí. Una niña trajo un libro de cocina y otro preguntó en la panadería.

A continuación, iba leyendo los ingredientes que nombraban las madres en sus recetas y ellos colocaban una “bola” en el lugar correspondiente sobre un mural donde figuraban los ingredientes que los niños habían dicho.

#### OBSERVACIONES

#### DEDUJIMOS QUE:

- Donde había más bolas (8 harina, azúcar, huevos, leche, y aceite) eran los ingredientes más importantes; mientras realizábamos el pastel, comprobamos que eran las que daban cuerpo a la masa.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 NOVIEMBRE 2009

- Las que tenían menos bolas o no tenían ninguna, serían para adornar, o quizás, no se utilizaban.
- Todas las recetas mencionaban un ingrediente en el que nosotros no habíamos pensado: la levadura.

## ¿CÓMO LA HICIMOS?

Para llegar al momento de la concreción, era necesario hacer una serie de acciones anteriores previstas cuidadosamente:

- Teníamos que proveernos de los elementos necesarios (platos, tenedores, exprimelimonos, bandejas,...) teniendo en cuenta las personas que nos los podían facilitar.
- Nos repartimos los ingredientes: de los que consideramos importantes, “cada uno trajo un poco para asegurar la pasta”. Los que eran de transporte arriesgado (huevos, leche, aceite) decidimos comprarlos directamente en la tienda. De aquellos que consideramos “de adorno”, cada uno trajo lo que quiso.
- Pusimos en marcha a los mensajeros para que avisaran a los padres delegados y colaboraran con nosotros.
- Se avisó a la panadería: a la salida de clase llevaríamos para cocer dos bandejas grandes de bizcocho.
- Organizamos la clase: como todos a la vez no podíamos romper ni batir los huevos, ni hacer todos el mismo trabajo, formamos diversos grupos:
  - Uno trabajaría con todo lo que estaba relacionado con los ingredientes: limpieza, exprimir limones, cascar los huevos, batirlos...;
  - Otro trabajaría la masa: labor de mezcla y amasado de los ingredientes;
  - El tercero lo pondría en la bandeja y lo decoraría.

Como estos grupos no eran paralelos sino sucesivos en el tiempo, mientras uno de ellos trabajaba en la elaboración directa de la tarta con la ayuda de un padre, los otros dos hacían un trabajo alternativo.

Y con todo lo que habíamos recogido se hizo un recuento:

- Los puñados de azúcar, que pesó la maestra, dieron 3,425 gramos;
- Los puñados de harina, que pesó la maestra dieron 3,650 gramos;
- Recuento por parte de los niños: cinco naranjas, seis limones, tres bolsas de piñones, un bote de cerezas, un paquete de mantequilla;



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 24 NOVIEMBRE 2009

- Comprados por los niños: 1 litro de aceite, cuatro docenas de huevos, 1 litro de leche.
- ¿CÓMO PUSIMOS ESTOS INGREDIENTES?
- Volvimos a mirar la receta de las madres y observamos:

Que es necesario pesar y medir:

¿Por qué ponemos en el peso el azúcar y la harina, y en cambio el aceite y la leche los medimos en un vaso?

“El aceite no lo pesamos porque es botella, y el peso se rompería”.

“El aceite es menos denso y pesa menos” (Me sorprendió esta afirmación de un niño de 6 años, y cuando le pregunté que cómo sabía aquello, me respondió que lo había oído en la televisión).

“El aceite y la leche son líquidos”.

“El azúcar y la harina están en polvo, el líquido se escurre si se coge con la mano, sale por los agujeritos”.

“Por eso se miden de forma diferente; el azúcar y la harina se pesan con el peso y con los líquidos se hace de otra manera; por ejemplo, con medidas como las del vaso”.

“También podemos medirlos con cucharadas, como decía otra receta”.

Es necesario realizar una determinada transformación en algunos alimentos:

- Es necesario batir los huevos.
- Exprimir los limones.
- Cortar las naranjas.
- Mezclar y amasar los ingredientes.
- Se ha de seguir un cierto orden: por ejemplo, la levadura se ha de poner la última, y después de que la pasta ya haya reposado un poco.

Una vez hecho el bizcocho, sin la receta hemos descubierto que:

“Los piñones, las cerezas y las rodajas de naranja no nos quedaron encima...porque la masa estaba blanda y se hundieron en ella. Cuando hagamos la otra tarta para el maestro pondremos los adornos cuando el bizcocho esté ya un poco cocido”. “Estaba un poco cruda por dentro y quemada por los lados...porque el molde era muy grueso y hondo”.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 NOVIEMBRE 2009

## RESULTADOS Y COMUNICACIÓN.

Una vez hecho el pastel para nosotros con las medidas calculadas entre las madres y la maestra, como tuvimos para comer nosotros y nos sobró para llevar a casa, repetimos las proporciones para la del maestro teniendo en cuenta las “conquistas” observadas durante la experiencia.

- Poner piñones y adornos cuando la masa esté un poco cocida.
- Buscar unos adornos más finos y menos profundos.

### 7. VALORACIÓN DE LOS RESULTADOS Y CONCLUSIÓN.

- Muy bien, porque cuando se la di a mis padres dijeron que era muy buena.
- Mi padre se la comió dura porque le gusta dura y también estaba muy buena.
- Lo que más me gustó fue amasar.
- A mí, lo que más me gustó fue cascar los huevos.
- Me gustó mucho darle la sorpresa al profesor porque nos dijo que era el mejor regalo de cumpleaños.

No sólo salió el pastel, sino que había gustado. Una madre nos hizo una película con todo el proceso de elaboración y descubrimos que había muchas maneras de hacerlo (la diversidad de recetas así lo ponía en evidencia); nosotros habíamos elegido una, y lo más importante era seguir los pasos y cumplir los requisitos para que la finalidad que todos teníamos muy clara se alcanzara.

### 8. BIBLIOGRAFÍA

- CECCARELLI, y otros (1977): *Didáctica de la observación científica*. Barcelona: Fontanella
- DRIVER; R (1983): *Las ciencias en el aula*. Graó: Barcelona.

#### Autoría

---

- Nombre y Apellidos: Amalia Moreno Guerrero.
- Centro, localidad, provincia: C.E.I.P “Virgen de Loreto” Guadahortuna. Granada.
- E-mail: amalia17\_7@msn.com