

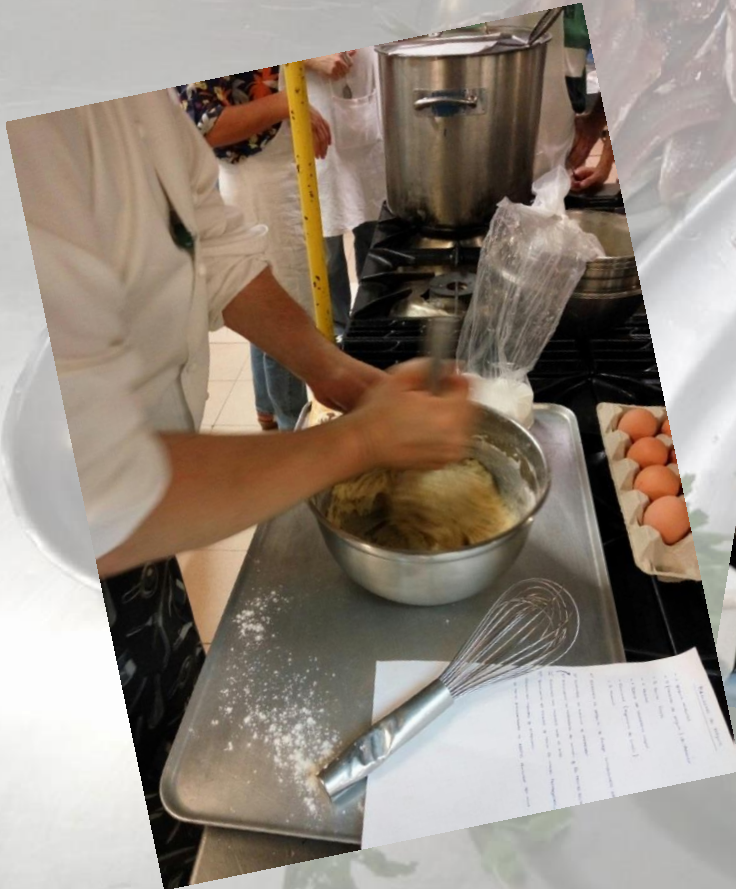


INNOVATION IN VET!

ORIGIN

Everything started when I participated in a cooking course for teachers.

Its name was «Cooking we learn sciences» and one of its task was programming a teaching unit based in a cooking activity.



...Et
voilà!

WORK UNIT Nº 5: Organization of Health Education and Promotion activities: Planification

OBJECTIVE:

Learn the characteristics of the planning process by identifying its phases for the application in the organization of Oral Health Education programs.

A really good tool if we consider that kitchen is the only place where all the Spanish people think that planification is essential!

METODOLOGY

Team work
Significant learning
Task based learning
Collaborative learning

ACTIVITIES:

I explained to students that, if they agree, I would let them spend 4 hours cooking what they wanted and then to eat it, of course, with these conditions:

They had to choose a recipe to develop by 5-6 people.

Do a list with all resources they would need for the activity before, during and after cooking and eating.

Do a list with all the necessary tasks and distribute among group members.

One of the tasks would be to do a report about nutritional value of the recipe that would be exposed to their classmates before eating.

Of course, they agree.

And, this was what happened...

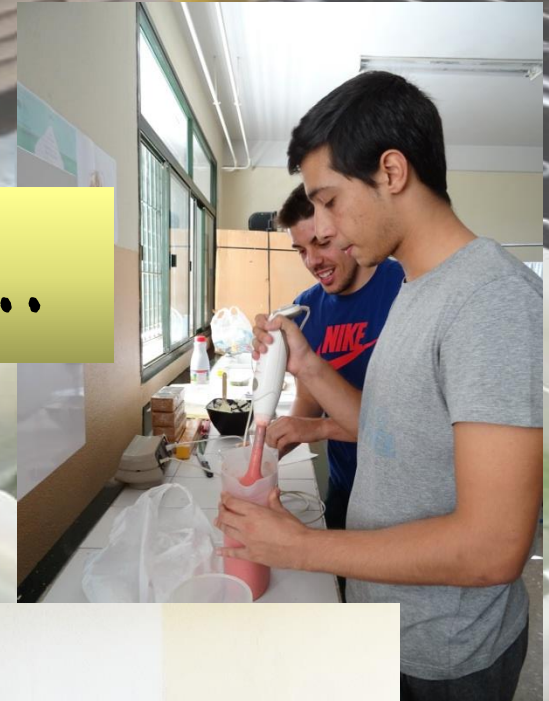
They did previous organization tasks, handing me the corresponding documents, and on Friday they arrived at 15:00 hours fully prepared.



I must to recognize that first hour was crazy preparing work places and protecting all laboratory materials.



They cook...



...Very seriously



Even recording the
different phases



These the results were:



Group 1



Grupo 1

1- Receta

Ingredientes

- 2 paquetes de pan de molde sin corteza.
- 1 bote de mayonesa.
- 1 bote de salsa rosa.
- 1 paquete de tranchetes (16uds.)
- 1 paquete de tomates cherry.
- ½ docena de huevos.
- 1 bote de pimientos de piquillo.
- 1 lata de maíz.
- 1 paquete de jamón cocido.
- 1 paquete de palitos de cangrejo.
- 1 romanilla.
- 6 latas pequeñas de atún.
- Una pizca de sal.
- 1 litro de agua.

1. Colocar en la base de la bandeja una capa de rebanadas de pan y encima una capa de tranchetes de queso (5 min.).
Mientras tanto, poner los huevos a cocer en una cacerola con agua y sal (aproximadamente 15 minutos) para utilizarlos posteriormente.
2. Enjuagar las hojas de lechuga a utilizar (2 min.).
3. Picarlas en trozos muy pequeños, también el jamón cocido y seis palitos de cangrejo (7 min.).
4. Verter estos ingredientes previamente picados al bol, añadir 3 cucharadas de salsa rosa o mayonesa y mezclar (3 min.).
5. Verter la mezcla en la bandeja y repartirla homogéneamente por toda la superficie con ayuda de una cuchara (2 min.).
6. Colocar encima una nueva capa de pan de molde (2 min.).
7. Pelar y picar los huevos en el bol (excepto 2 yemas) (5 min.). Añadir el atún, el maíz y 3 cucharadas de salsa rosa o mayonesa (3 min.).
8. Repetir los mismos pasos que anteriormente, mezclar los elementos con ayuda de la cuchara y verterlos en la bandeja repartiendo (7 min.).
9. Colocar una nueva capa de pan de molde encima (2 min.).
10. Aplicar mayonesa o salsa rosa (al gusto) con la paleta de untar en la capa superior (1 min.).
11. Rayar las 2 yemas reservadas anteriormente por encima (1 min.).
12. Adornar con los tomates cherry y los pimientos de piquillo al gusto (3 min.).
13. Cubrir la bandeja con fil transparente y se mete en la nevera por unas horas (1 min.).



Group 2

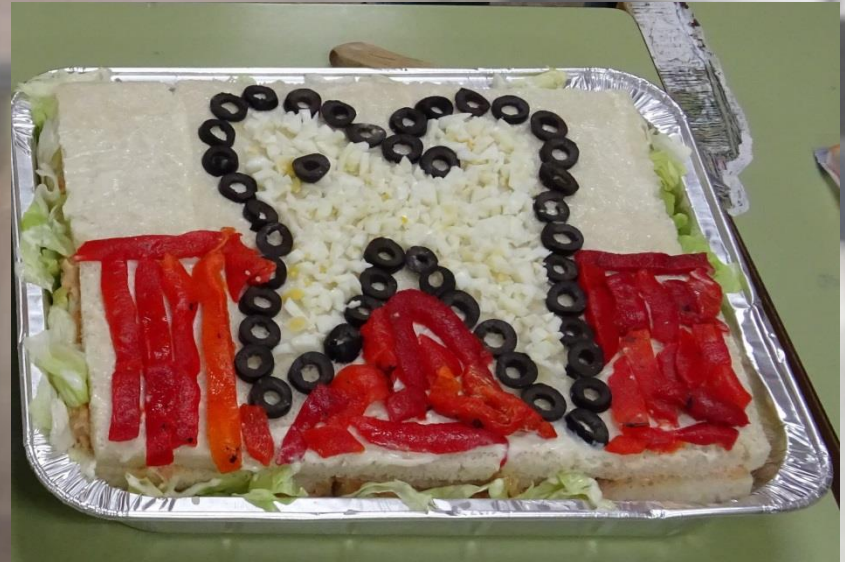
PASTEL DE CANGREJO

1.- INGREDIENTES:

- Pan de molde sin corteza (2 paquetes)
- Atún (3 latas)
- Palitos de cangrejo (1 paquete)
- Huevo duro (5 unidades)
- Lechuga trozeada (1/4)
- Mayonesa (3 cucharadas soperas)
- Ketchup (2 cucharadas soperas)
- Pimiento rojo en tiras (1 lata)

ELABORACIÓN

- 1º Coger un bol para verte la siguiente mezcla.
- 2º Picar el huevo duro y los palitos de cangrejo.
- 3º Verte el atún en el bol.
- 4º Echar la mayonesa y el ketchup para hacer la salsa rosa.
- 5º En la bandeja que vamos a presentar colocamos el pan de molde, en fila.
- 6º Encima de la fila de pan vertemos la mezcla y repetirel proceso sucesivamente.
- 7º Cubrir todo con una fina capa de mayonesa.
- 7º Colocar encima de la capa de mayonesa la lechuga trozeada, el huevo duro trozeado y el pimiento rojo en tiras.



Unfortunately we haven't got full group 3 picture cause they cooked creps and wanted to offer them freshly made.



Group 3



RECETA

INGREDIENTES

Para 6 o 7 Crepes:

- 25 gr de harina
- 1/4 L de leche
- 1 cuchara de mantequilla para la sartén
- 5gr de azúcar
- Un huevo
- Una pizca de sal

*ACOMPÑANTES

Dulces: nutella, nata y fruta

Salado: jamón york y queso

PREPARACIÓN

Se hace la masa mezclando en un recipiente para batir el huevo, la harina, la leche, el azúcar y la sal.

Calentar la sartén con una cucharada de mantequilla en la sartén y verter la mantequilla líquida tras extenderla por toda la sartén, acto seguido se echa en pequeñas cantidades partes de la masa proporcionales a las futuras crepes, pasado un poco se da la vuelta para que se dore por ambas partes y se emplata colocando los acompañantes.

En caso de las saladas antes de dar la vuelta se añade el queso y el jamón york por lo demás se sigue el mismo procedimiento.

Smoothies

INGREDIENTES

- Base líquida (agua, leche, yogurt o zumo de frutas)
- Fruta fresca o congelada (1 Kg fresas)
- Hielo picado

PREPARACIÓN

Tras picar el hielo y guardarlo en el congelador mientras se bate la fresa y se añade la leche y los demás componentes para hacer el batido natural y se añade a un vaso con el hielo picado.





Group 4

RECETA SALMOREJO.

- 2,5 kg de tomates pera bien maduritos
- 500gr de pan de telera
- 250gr de aceite de oliva virgen extra
- 3 diente de ajo
- 2 cucharadita de sal
- Docena de huevo duro.
- 3 paquetes de jamón serrano a taquitos.





Group 5

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES: Para 24 personas aprox.

800 gr. de galletas cuadradas, 1 litro de leche entera, 800 gr. de phyladelphia. 1.050 gr. de chocolate blanco, 80 gr. de azúcar y 500 gr. kiwis.

UTENSILIOS: Papel de horno, molde, cuchara grande, 2 fuentes de cristal, bandeja de cartón, olla mediana, lengua de gato.

PREPARACIÓN:

1º Troceamos las tabletas de chocolate e incorporamos en un bol para cocinarlo al baño maría.

2º Una vez fundido el chocolate se retira del fuego y le añadimos el azúcar mezclándolo bien.

3º Mezclar muy bien el queso en crema en una fuente e incorporar al chocolate y mezclamos muy bien.

4º Se prepara un molde de cristal con papel de horno. En éste se pone una primera capa (gruesa) de la mezcla.

5º A continuación en un recipiente añadimos la leche donde bañaremos las galletas una por una, colocando una primera tanda de manera uniforme en la fuente. Repitiendo hasta completar 5 capas de galletas y la última la cubierta de la mezcla de chocolate-queso.

6º Introducimos el molde en el frigorífico unas 4 horas.

7º Pelar kiwis, cortar en rodajas y reservar.

8º Voltear el molde en un plato y decorar con los kiwis y servir.

7º Presentar la tarta en una bandeja y decorar con rodajas de kiwis.



And the reward came...



Of course, in the planning all the groups had included «what it had to be done after»: household was kept, garbage was removed, swept, tables and worktops were cleaned and everything moved was repositioned.

*This is the laboratory when
we leave it:*



EVALUATION

Essential planning phase, we did it several days after.

They were taking notes during the activity. The following week they analyzed what steps were well designed and what can be improved and how.



*Everyone worked hard but it's true that
also enjoyed a lot*

But...

*The next activity that I schedule
will be with physical exercise to
lose kilos!*

