



Los sentidos en la cocina



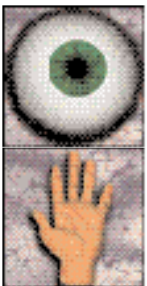
Oído

En el texto sobre el Cuerpo: Use uno de los libros de cuentos de esta sección para presentar los cinco sentidos durante la hora del grupo o círculo. Asegúrese de que los niños entiendan cuál es la función de cada sentido y la importancia que tienen para ayudarnos a aprender acerca del mundo que nos rodea. Prepare una grabación de muchos de los sonidos que se oyen en la cocina, como el agua que corre, abrir una lata, mezclar con la mezcladora eléctrica, el tic tac del temporizador, picar con un cuchillo, el salto de la tostadora, el salto de las palomitas de maíz, los alimentos que se fríen en la sartén o el sonido de los alimentos crocantes. Ponga la cinta, deteniéndola después de cada sonido para que los niños puedan hablar sobre lo que oyen.



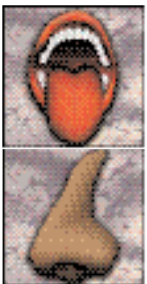
Olfato

En el texto sobre el cuerpo: Busque varios envases negros de película fotográfica. Perfore agujeros en las tapas de los envases con un martillo y un clavo. En cada envase coloque un alimento aromático o especia. Algunas sugerencias son café, mezcla de cacao, pimienta, manteca de cacahuete, cebolla, extracto de naranja, canela y jengibre. Los niños se divertirán adivinando lo que hay en el interior.



Vista y tacto

Reúna imágenes de diversos electrodomésticos y herramientas como una mezcladora, una tostadora, un horno microonda, una licuadora y una cocina. También reúna varios utensilios de cocina para que los niños puedan manipular, como una cuchara de madera, una espumadera, una espátula, un batidor de alambre, un cucharón, tazas de medir y un rodillo para amasar. Hable sobre cada objeto y cómo se usa en la cocina. Permita que los niños compartan sus experiencias en el uso de los utensilios en una dramatización. Hable sobre las reglas de la cocina como siempre pedir ayuda a un adulto en la cocina y siempre lavarse las manos antes de manipular los alimentos.



Gusto y olfato

¿Saben los niños que las pasas son uvas deshidratadas? La deshidratación preserva las frutas. Solicite ayuda a las familias para esta experiencia del gusto. Pida a las familias que donen frutas y frutas secas como uvas y pasas, manzanas y anillos de manzanas deshidratadas, ananá y anillos de ananá deshidratado. Sólo necesita una pequeña cantidad de cada artículo para la actividad de degustación. Permita que los niños prueben cada fruta fresca seguida de la versión deshidratada, adecuadamente trozada. ¿Tiene un gusto similar? ¿Son algunas más amargas o más dulces? ¿Cuál prefieren? Indique a cada niño que se apriete la nariz con los dedos y cierre los ojos antes de probar una fruta. ¿Puede adivinar de qué fruta se trata? Una variación divertida es usar caramelos de gelatina (cortados) con sabores de buena calidad para degustar los sabores mientras se aprieta la nariz. El olfato es muy importante para saborear.