쿠킹 프로젝트

■ Part1: 맛으로 어울리다. (감성 중심의 쿠킹 활동) 12/1(목)

■ 요리명: 이것 저것 요리 조리 잡채!!

조리사님: 당면 삶기, 생재료 준비, 재료 익히기, 간장, 참기름, 깨소금....

- 1. 잡채에 들어갈만한 재료를 이것저것 준비한다.
- 예) 파프리카, 부추, 콩나물, 팽이버섯, 당근, 양파, 느타리버섯, 시금치, 청경채, 새우살 다양한 재료를 준비한다.
- 익히지 않은 생재료와 물에 데쳐 익힌 재료를 준비한다.
- 2. 쿠킹 활동을 할 수 있는 공간을 따로 정해서 테이블을 셋팅한다. (테이블보 깔기)
- 3. 준비된 재료를 커다란 접시에 따로 따로 셋팅해둔다.
- 4. 아이들이 모이면 다함께 자기 그룹의 이름을 정한다. (혼합연령으로 진행하도록 한다.)
- -정해진 자기 그룹의 이름을 익히지 않은 생재료로 (생재료는 감자나 무 등 몇 가지를 더 추가해도 좋다.) 테이블 위에 구성한다.
- -그룹의 이름을 요리, 재료, 음식과 관련된 것으로 정하고 그 이름을 보드판에 크게 써준다.
- -보드판에 써둔 이름을 보고 아스테이지 또는 연한색의 방수천 위에 매직으로 그룹의 이름을 쓴다.
- -그 이름을 따라 그 위에 준비된 재료들을 구성하면서 우리 테이블의 이름을 꾸민다.
- 5. 팀의 이름이 생야채로 완성되면... 익힌 재료들 중에 몇 가지만 골라서 자신이 함께 나눠먹
- 을 잡채를 버무려 완성해본다. (큰 볼에 재료를 넣고 한꺼번에 버무르기)
- 6. 만들어진 잡채는 자신이 가지고온 예쁜 접시에 담는다.

■ 활동 포인트

- 1. 다양한 재료 준비하기-익힌것과 익히지 않은 것 분류해서 접시에 준비하기
- 2. 테이블 위에 자신들의 팀 이름을 재료로 구성하기 (구성 시 사용하는 재료는 익히지 않는 것이고 잽채를 만들어 버물리는 것은 익힌 재료를 사용함)
- -아이들이 다함께 자신들의 팀 이름을 재료로 독창적으로 디자인적으로 구성할 수 있도록 하기
- 3. 구성하기 전에 익힌 재료와 익히지 않은 재료를 충분히 탐색할 수 있는 시간을 갖기 -색 비교, 촉감 등....

- -아이들이 말한 탐색언어는 보드판에 바로 바로 기록해주기
- -결론 도출하기: 재료에 대한 여러 가지 사실과 지식을 상호작용을 통해 정리해보기
- 4. 잡채를 버무리기 전에 재료를 5가지만 선택할 수 있게 하기
- -선택 시 가장 큰 6,7세 어린이들이 [우리가 만든 잡채]를 간단하게 도식하기
- : 도식의 방법은 하얀 도화지에 동그라미 볼 그린 후 그 안에 우리 팀에서 넣을 5가지의 재료 를 간단하게 그리기
- -2차 상징 방법 진행: 자기 팀의 도식을 보고 일회용 접시에 각 재료의 이름을 영어 단어로 쓰기 (영어 단어는 EVA카드에 써서 올리기)
- 2차 도식은 6세반 어린이들만 교실에서 따로하기
- 5. 나의 접시에 예쁘게 담고 잘 차리기
- 6. 다함께 즐겁게 먹기

■ 확장 활동 (시간이 되면 해도 좋습니다.)

- 1. 파스타면 삶은 것! 물감으로 물들이기 놀이
- -파스타면 삶아서 식힌 후 물감을 짠 볼에 버무르기 놀이를 하면 됩니다.
- 2. 파스타면 삶은 것으로 구성놀이 하기
- -물이든 파스타면을 곧장 어떤 그림을 연상하면서 모양 만들기를 합니다.
- -다양한 모양을 만들 수 있게 하면 됩니다.