

NOVEMBRE

Curs 2024/2025

HORARI MENSUAL

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 
4 JOCS I DINÀMIQUES	5 MANUALITAT: INICIALS AMB BRANQUES	6 APRENEM SOBRE... BOLETS COMESTIBLES / VERINOSOS	7 JUGANT EN GRAN: TANGRAM	8 TU TRIES EL MENÚ!
11 JOCS I DINÀMIQUES	12 MANUALITAT: INICIALS AMB BRANQUES	13 DIA MUNDIAL DE LA DIETA MEDITERRÀNIA TALLER AMANIDA	14 JUGANT EN GRAN: TANGRAM	15 TU MANES!
18 JOCS I DINÀMIQUES	19 MANUALITAT: BOSC DE BOLETS	20 APRENEM SOBRE... PLANTES AROMÀTIQUES	21 CONCURS POSTALS NADALENQUES	22 DIA DE LA MÚSICA FEM MÚSICA AL MENJADOR
25 JOCS I DINÀMIQUES	26 DIA DE L'OLIVERA SEPARADOR DE LLIBRES	27 APRENEM SOBRE... PLANTES AROMÀTIQUES	28 CONCURS POSTALS NADALENQUES	29 TU MANES!

BASURART

MANUALITATS

INICIALS AMB BRANQUETES I LLANA

MATERIALS:

Branques (Palet de pinxo morú)

Llana

Tisores

Silicona/Cola

Corda de pita

COM HO FAREM?

Decideix quina lletra vols fer.

Talla les branquetes a la longitud adequada per formar la lletra que has escollit. Per exemple, si vols fer la lletra "A", necessitaràs dues branquetes més llargues per als costats i una més curta per la barra horitzontal.

Col·loca-les en forma de lletra sobre una superfície plana i pega les branquetes amb la pistola de silicona perquè quede ben subjecta.

Abans de començar amb la llana, amb un trosset de corda de pita fem en l'extrem de dalt de la lletra una anelleta per a poder penjar-la en acabar.

Agafa un extrem de la llana i enganxa'l amb un nus i comença a envoltar la llana per tota la lletra, també pots alternar colors si ho desitges.

Assegura't d'envoltar la llana de manera uniforme i ajustada perquè no es solte. Si la llana es solta, pots usar una mica de cola per assegurar-la.

I així crearem una lletra per a decorar i penjar-la on més ens agrade de les nostres cases.



BOSC DE BOLETS

MATERIALS:

Oueres de cartó

Pintures

Pinzells de diferents grandàries.

Tisores

Cola/Pegament

COM HO FAREM?

Assegura't que xiquets i xiquetes tinguen un espai adequat per treballar, amb taules netes i protegides.

Cada espai on va un ou serà un bolet!

Talla les parts de l'ouera la part que queda al mig pot ser el peu, també podem utilitzar cartó o cartolina per a fer-ho, després ho pegarem tot per a formar-la.

Usa la pintura per a pintar la part superior de l'ouera del color que més els agrade experimenteu amb diferents colors i patrons, deixeu assecar la pintura abans de continuar.

Una vegada tot estiga sec i complet, podran mostrar els seus bolets, es pot fer una petita exposició o concurs amistós per veure qui ha creat la seta més creativa. I totes juntes formaran el BOSC DE BOLETS.



JUGANT EN GRAN

TANGRAM

MATERIALS:

Cúter

Pintures

Pinzells

Opcionals: papers de diferents textures i colors

COM HO FAREM:

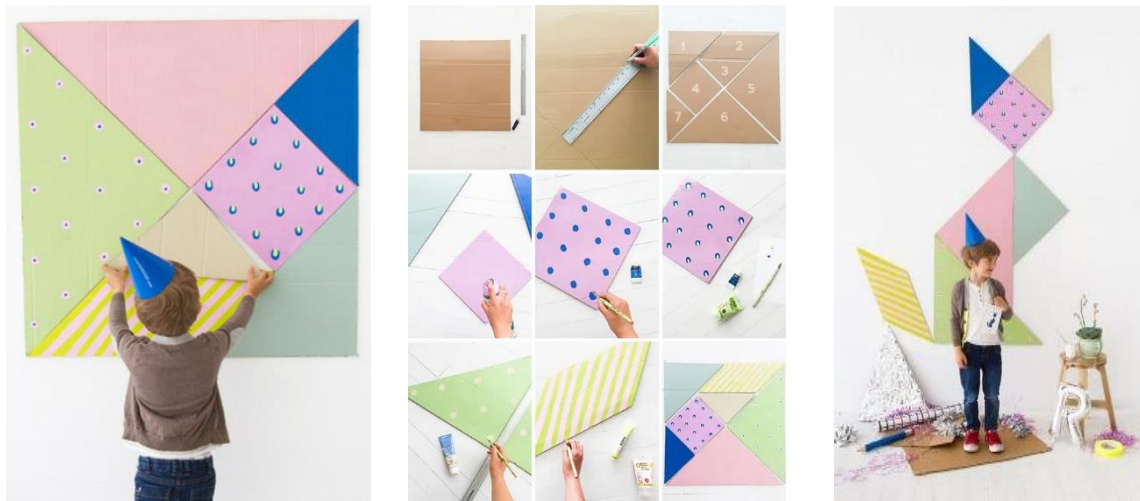
Ho poden fer tant els més majors com els més xicotets, depén de les tasques que els assignem.

El primer que hem de fer és tallar el cartó de diferents formes geomètriques de manera que ajuntant-les forme altres formes geomètriques més grans.

Per grups repartim una peça i ha de decorar-la al seu gust. Poden utilitzar pintures, ceres, papers... el que vulguen.

Una vegada acabat podrem jugar i crear mils de figures diferents.

Aquest serà un dels molts jocs gegants que elaborarem!



APRENEM SOBRE...

BOLETS COMESTIBLES / VERINOSOS

Asseiem a tots els xiquets i xiquets els expliquem que són els bolets, la seua procedència i la importància de conèixer quins són comestibles i quins són verinosos.

Els passem les fotos dels diferents bolets i els parlem una miqueta d'elles. Deixem que intenten esbrinar els quals creuen que són verinosos i els quals no.

Bolets Comestibles vs. Bolets Verinosos

Els bolets són un tipus de fong que creix a la terra, sobre troncs o fins i tot en l'aigua. Alguns bolets es poden menjar, mentre que altres poden ser perilloses i fer-nos mal. Bolets Comestibles:

Són aquells que podem menjar i que són segurs per a la nostra salut. Són molt apreciades a la cuina perquè aporten sabor als plats. Es poden utilitzar en sopes, amanides, pastes i molts altres plats.

Alguns tipus coneguts són el xampinyó, el bolet i la seta de cardo.

Bolets Verinosos

Són aquells que contenen substàncies tòxiques i poden ser perilloses si les mengem, poden causar malalties greus i, en alguns casos, poden ser mortals. Per això, és molt important no tocar ni menjar les que no coneixem.

Alguns dels bolets més verinosos són l'amanita muscària (la roja amb punts blancs) i l'amanita faloide (també conegut com el "bolet de la mort").

És molt important assegurar-se que un bolet és comestible abans de menjar-lo. Mai hem de menjar les que no coneixem! Molta cura.

PLANTES AROMÀTIQUES

Sessió 1

EXPERIÈNCIA SENSORIAL AMB PLANTES AROMÀTIQUES

Què són les plantes aromàtiques?

Les plantes aromàtiques són plantes que tenen olors agradables i que es poden fer servir per a cuinar, fer tes o fins i tot per fer olis i perfums. Són molt bones per fer que els plats siguin més saborosos i per tindre un ambient més fresc!

Per a què es poden usar les plantes aromàtiques?

Cuinar: Donen molt sabor als plats. Per exemple, la menta pot fer que un iogurt siga més fresc, i l'alfàbrega fa que la salsa de tomàquet siga deliciosa.

Tes: Algunes plantes aromàtiques, com la menta o la lavanda, es poden fer servir per a fer tes calents que ajuden a calmar o a sentir-se millor.

Oli d'oliva aromatitzat: Podem fer oli d'oliva amb plantes com l'alfàbrega o el romaní per a amanides i plats.

Relaxació: La lavanda és perfecta per ajudar-nos a relaxar-nos abans d'anar a dormir o per a fer aromateràpia a casa.

Les plantes aromàtiques no només fan que els nostres àpats siguin més saborosos, sinó que també ens poden ajudar a sentir-nos millor. És divertit descobrir les seues olors i gustos! Podem cultivar-les a casa i fer-les servir en els nostres plats preferits.

Proveu de plantar alguna planta aromàtica al jardí o en una maceta

ACTIVITAT:

Comença el taller parlant breument sobre les plantes aromàtiques, els seus usos i el procés d'assecat. Expliqueu que avui descobriren les seues olors i com poden fer que els plats siguin més saborosos. Les plantes aromàtiques que anem a estudiar són:

APRENEM SOBRE... PLANTES AROMÀTIQUES

Julivert

Olor: Té una olor fresca i neta.

Propietats: Ajuda a la digestió i és bo per al cor. Es pot utilitzar en sopes, amanides i molts plats.



Menta

Olor: Té una olor molt refrescant.

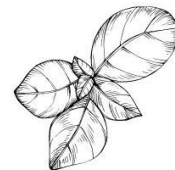
Propietats: Ajuda a calmar l'estómac i és boníssima per fer tes. També es pot usar en postres i còctels.



Alfàbrega

Olor: Té una olor dolça i especiada.

Propietats: Ajuda a la digestió i és antiinflamatòria. S'utilitza molt en pizzes i salses de tomàquet.



Romaní

Olor: Té una olor forta i terrosa.

Propietats: Ajuda a millorar la memòria i a alleugerir el mal de cap. Es fa servir per a adobar carns i verdures.



Orenga

Olor: Té una olor càlida i forta.

Propietats: És rica en antioxidants i ajuda a la digestió. S'usa molt en plats italians, com les pizzes.



Timonet

Olor: Té una olor intensa i dolça.

Propietats: Ajuda a combatre els refredats i és un bon antiespasmòdic. Es fa servir en guisats i sopes.



Exploració Tàctil:

Cada xiquet/a rebrà un recipient amb diferents plantes aromàtiques seques.

Poden tocar les fulles seques, observar la forma i la textura, i sentir les diferències entre elles.

Experiència Olfactiva:

Un a un, poden obrir els recipients i olorar les plantes. Demana'ls que descriguen el que senten.

Potser penses a fer que cada un d'ells busque un adjectiu que descriga l'olor de cada planta (fresca, dolça, picant, etc.).

Comparació Visual:

Organitza els recipients en taules i demana als xiquets que els miren amb atenció. Anima'ls a observar les diferències en el color i la forma.

Activitat de Tast (Opcional):

Si és possible, prepara tisanes amb algunes de les plantes seques. Deixa que tasten (assegurant-se que no són al·lèrgics i que les plantes són segures).

Pregunta'ls com els fa sentir el sabor i si els agrada o no.

Després, quan acabe l'experiència de sentits amb les diferents herbes aromàtiques, els monitors revelaran als xiquets i xiquetes el nom de cadascuna d'elles i les seues característiques més importants.



Sessió 2

OLI DE TIMONET

Aquest oli amb sabors del Mediterrani és perfecte per a amanir torrades, verdures o ensalades. També funciona molt bé per a afegir a carns rostides o a guarnicions, com a creïlles forneres.

Podem agafar un poc de timonet i afegir-lo a l'oli.

MATERIALS:

Setrill

Oli d'oliva

2 – 3 dents d'all.

Timó fresc.

COM HO FAREM:

Prepararem un amaniment molt especial, és molt senzill i el resultat és realment bo.

Per a començar, llavem les herbes fresques i assequem molt bé, també pelem els alls.

Agafem el setrill, posem dins les dents d'all i les rames de timonet a continuació omplim les botelles fins dalt amb l'oli d'oliva.

Finalment tapem el setrill, el guardem una setmana, passat aquest temps ja podem gaudir d'aquest exquisit oli aromatitzat.



DIES ESPECIALS

8 DE NOVEMBRE

TU TRIES EL MENÚ!

Aquest curs una vegada al trimestre les xiquetes i xiquets tindran l'oportunitat de triar el seu propi menú.

Volen fer-los partícips de triar entre totes i tots els plats que més les agraden, que siguin els protagonistes de fer el menú del seu col·le. Una cosa important que heu de fer saber és que han d'entendre que no sempre eixirà el que cadascú ha votat, s'ha de fer comprendre que és una votació i que la majoria és la que guanya.

COM HO FAREM?

Enviarem unes paperetes, perquè cada xiquet i xiqueta marque quins dels plats que els oferirem són els que més els agraden, seguidament les posarem totes juntes en una caixa o bustia. Després farem un recorte i traurem els resultats dels plats guanyadors.

IMPORTANT:

Una vegada tingueu els resultats envieu a la vostra coordinadora (Ana/Angi/Vanessa) el menú guanyador, per a poder preparar els vostres cartells personalitzats.

De segur que les encantarà aquesta iniciativa.



TU TRIES EL MENÚ!

PRIMER PLAT

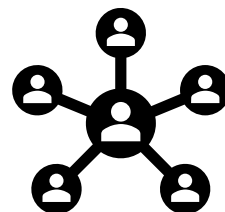
- Arròs blanc amb tomaca
- Bullit valencià
- Sopa d'estreletes

SEGON PLAT

- Lasanya de carn
- Hamburguesa amb creïlles
- Pizza Mendoza

POSTRE

- Natilles
- Coca de carabassa amb xocolata
- Mini gofre amb xocolata



13 DE NOVEMBRE DIA MUNDIAL DE LA DIETA MEDITERRÀNIA

La dieta mediterrània és una manera molt especial de menjar que prové de països que estan a prop del mar Mediterrani, com Espanya, Itàlia i Grècia.

Aquesta dieta és molt saludable perquè menja molts aliments naturals com les tomaques, els cogombres, les olives, les verdures, i moltes fruites com la taronja i la poma. També es menja peix com les sardines, el llobarro o el salmó. I no ens oblidem de l'oli d'oliva, que utilitzem per a amanir les amanides o cuinar plats deliciosos!

A més de tot això, es mengen fruits secs com les ametles i les nous, que són molt bons per a la salut. També es menja pa i pasta, però d'una forma equilibrada. Però la dieta mediterrània no tracta només d'aliments saludables. També ens ensenya que és molt important menjar en família i gaudir dels menjars parlant i rient amb els qui estimem.

Per això, hui celebrem no només el menjar bo per al nostre cos, sinó també el fet de compartir-lo amb les persones que estimem.

ACTIVITATS: **CONTE (INFANTIL)**

El viatge de marina pel Mediterrani

TALLER ENSALADA MEDITERRÀNIA (PRIMÀRIA)



mendoza
colectividades

ENSALADA MEDITERRÀNIA

INGREDIENTS

- Tomaques
- Cogombres
- Olives
- Formatge feta
- Encisam
- Oli d'oliva
- Sal

Preparació:

Renta, pela i talla tots els ingredients.
Després barreja'ls al teu gust en un bol, afegir un poc de formatge feta i amanir amb un raig d'oli d'oliva i un pessic de sal.



21 DE NOVEMBRE

CONCURS POSTALS NADALENQUES

Aquest any volem seguir fomentant la creativitat i la participació dels nostres xiquets i xiquetes en la creació de postals nadalenques. La postal guanyadora s'utilitzarà com la felicitació oficial de Nadal de Mendoza Colectividades.

DATES IMPORTANTS:

Inici del concurs intern el **21 novembre 2024**

Data límit per a la presentació de la postal guanyadora de cada col·legi el **03 desembre 2024**

Dates de votació del 3 al 6 de desembre.

Mida i format de les postals (mida A5, horitzontal o vertical).

Les postals han de tenir un tema nadalenc, utilitzar material reciclat i ser originals.

Organització del concurs:

Els monitors han d'anunciar el concurs i incentivar la participació.

Les monitores s'encarregaran de coordinar l'activitat durant l'hora del menjador, fomentant la creativitat dels xiquets en la creació de les postals.

Cada col·legi ha de seleccionar la seua postal guanyadora mitjançant un jurat intern (professors, monitors, estudiants, etc.) o a través d'una votació entre els xiquets i xiquetes.

Una vegada seleccionada la postal guanyadora de cada col·legi, han d'enviar-la a Mendoza Colectividades. (per valisa)

Votació de la postal guanyadora:

Organitzarem una sessió de votació on el jurat avaluarà les postals guanyadores de cada col·legi.

Cada membre del jurat pot assignar puntuacions a les postals segons els criteris establerts (creativitat, originalitat, representació de l'esperit nadalenc, etc.)

Una vegada finalitzada la votació, anunciaran la postal guanyadora a través d'un comunicat.

Considerarem l'entrega de premis per al col·legi de la postal guanyadora, així com reconeixements per les postals dels altres col·legis participants.

Publicarem la postal guanyadora a les xarxes socials i altres mitjans de comunicació, i distribuir-la com la felicitació oficial de Nadal de Mendoza Colectividades.



POSTAL GUANYADORA DEL CURS 23/24

22 DE NOVEMBRE DIA DE LA MÚSICA

TALLER DE PERCUSSIÓ

Uns dies abans, demanarem als xiquets i xiquetes que porten al menjador utensilis de cuina de les seues cases en els que pensen que poden fer música.

El dia de la música...

Asseiem a totes i tots en rogle i els expliquem que hui celebrem el Dia de la Música i que podem fer música amb quasi qualsevol cosa, fins i tot amb els utensilis que fem servir al menjador! Deixem que facen soroll lliurement durant uns minuts per a familiaritzar-se amb els sons que poden crear amb els seus utensilis. Que colpegen lleugerament els utensilis, facen ritmes i escolten les diferències entre els sons.

Després, comencem per ensenyar-los un ritme senzill, per exemple colpejant les cassoles amb els cullerots a un ritme bàsic d'1-2-3-4.

CREACIÓ D'UNA "ORQUESTRA DE CUINA"

Dividim en grups, cadascú amb un tipus d'utensili diferent i assignem ritmes diferents i fem una "orquestra" on cada grup toque el seu ritme alhora. Deixa un temps perquè improvisen, provant els seus propis ritmes i escoltant com sonen junts.

Acabeu el taller fent una última actuació de tota l'orquestra amb els xiquets i xiquetes tocant junts el que han après.

Objectiu:

Que entenguen que la música es pot fer amb qualsevol objecte, fins i tot amb els que utilitzem per a menjar.

Desenvolupar el sentit del ritme i el treball en equip.

Passar-ho bé mentre celebren el Dia de la Música d'una manera creativa i dinàmica.

Aquest taller és fàcil d'organitzar amb materials que ja teniu al menjador, i és molt divertit, ja que poden participar activament creant música amb les seues pròpies mans.

26 DE NOVEMBRE DIA MUNDIAL DE L'OLIVERA

L'olivera és un arbre molt especial i antic que ha estat a la Terra durant milers d'anys. És conegut per les seues fulles verdes i les seues olives. Aquest arbre no només produeix un aliment deliciós que s'utilitza en molts menjars, sinó que també simbolitza la pau i la saviesa en moltes cultures. En moltes parts del món, especialment a la conca del Mediterrani, l'olivera és un símbol de vida i benestar. Hui, per a celebrar el Dia Mundial de l'Oliva, farem un separador de llibres utilitzant fulles d'olivera.

MATERIALS:

Separador de Llibre amb fulles d'olivera
Fulles d'olivera fresques.
Cartolines o paper gruixut (pot ser de color o reciclat)
Pinzell
Tisores
Cinta adhesiva/pegament/cola
Marcador negre permanent

COM HO FAREM:

Talla un rectangle de cartolina de la mida desitjada per al separador de llibres. Una mida comuna és d'aproximadament 5 cm d'ample per 15 cm d'alt.

Si les fulles són molt fresques, pots utilitzar-les tal qual. Si vols, pots pressionar les fulles entre llibres durant un parell de dies perquè s'aplanen un poc. Distribueix les fulles d'olivera en el separador de llibre de la manera que t'agrade. Usa el pegament per a fixar les fulles a la cartolina també poden decorar el separador al seu gust, afegint dibuixos, paraules o frases relacionades amb l'olivera o la natura.

I el separador estarà llest per a usar i tindran un record del dia mundial de l'olivera.

