

MENJA-NOTÍCIES

COLORS

TRESMES LA
REVISTA

ÍNDEX

- Benvinguts de nou!!
- Experiments! Som els mini Einsteins.
- Visita a Pirinat, carn ecològica.
- Reunions d'equip.
- Reportatge fotogràfic.
- Come-jocs i la recepta de l'arròs de la Marina.

Benvinguts de nou!!

Benvolguts infants i famílies, la revista menja-notícies el passat 12 de Setembre va engegar de nou les seves rotatives i ja la tenim aquí!! Plena de notícies, reportatges i novetats com cada trimestre!!

Segur que teniu moltíssimes ganes de saber què trobareu al seu interior eh...ja us avanço que quedareu enganxats a tots els continguts.

Doncs no us faig esperar més i us deixo amb la primera edició del curs 18/19 perquè la gaudiu tots plegats. En nom de tot l'equip i Xit el reporter, us desitgem unes boníssimes vacances i ens veiem a la tornada!!

A GAUDIR CANALLA!!

DESEMBRE DE 2018

EXTRA! EXTRA!
SABEU QUIN ÉS EL CENTRE
D'INTERES D'AQUEST CURS?

NO PERDEU DE VISTA LES
XARXES SOCIALS, ON EL PRO-
FESSOR ENS ENVIA ELS SEUS
REPTES D'EXPERIMENTACIÓ
FANTÀSTICBULOSOS!!



Experiments! Som els mini Einsteins

L'experimentació és l'activitat principal per l'aprenentatge i desenvolupament dels infants. És un mètode imprescindible ja que a través de la pròpia experiència, vivència i manipulació es duen a terme interaccions amb l'entorn on els infants transformen la realitat i construeixen aprenentatge i interès per tot allò que se'ls hi presenta.



És per això que aquest curs volem destinar el centre d'interès a treballar els experiments en el sentit més ampli. Creiem que pot ser una eina molt útil i motivadora per desenvolupar amb els infants del menjador. D'aquesta manera podem fomentar la curiositat, la iniciativa i per suposat el treball cooperatiu.

Aquest primer trimestre el professor ens ha deixat diferents reptes a les nostres xarxes socials perquè els infants dels nostres menjadors i equips de monitors/es experimentessin amb les idees tant boges que ens proposa mensualment.



tresmes
ecoactiva
www.tresmes.com

Ens pots trobar:

C/ Josep Carner nº 18 Granollers.

Telf: 93 879 60 58

Facebook / Instagram

Visita a Pirinat, carn ecològica

La Mònica Espígol (cap de compres i coordinadora de cuines) i la Pili Solé (responsable de compres), van fer una visita a Pirinat carn ecològica, un dels nostres proveïdors de carns. Una empresa familiar creada per dos germans, productors, comercialitzadors i distribuïdors de carn ecològica del Ripollès amb l'objectiu d'evitar l'intermediari i arribar directament al consumidor final, promovent molt el servei a domicili i el tracte amb el client final.

Les nostres companyes van gaudir d'un dia molt enriquidor gràcies a la visita guiada per les instal·lacions, observant de primera mà el procés d'elaboració d'aquests productes tan bons (vedella, xai, pollastre, porc). Productes ecològics i garantint sempre la seva qualitat. Us deixem una petita mostra fotogràfica de la seva aventura!!



Reunions d'equip: cuiners/es i coordinadors/es

Com cada mes de setembre, tots els equips de cuina i coordinació ens trobem per preparar, conèixer i presentar a les noves incorporacions. També fem entrega de tota la informació i material necessari per començar i afrontar el nou curs que iniciem, amb els canvis, novetats i reptes que ens proposem per millorar i créixer any rere any. I sí, per posar-nos al dia de com ens han anat les vacances i fer petar la xerrada!!

Tots els que formem part de Tresmes apostem per aquestes trobades, ja que creen vincles d'unió entre tot el personal. Al llarg del curs també fem formacions, dinars de cloenda i altres activitats que afavoreixen el bon ambient de treball i les relacions amb la resta de companys/es d'altres centres.



REPORTATGE FOTOGRÀFIC



Jocs, experiments, tallers i molt més son algunes de les activitats que han dut a terme durant l'estona del Menjador els infants aquest primer trimestre!!

COME-JOCS PER TOTA LA FAMÍLIA!!

MATERIAL NECESSARI:

- Globus.
- Trossets de papers.
- Infants amb el cabell una mica llarg.



Amb el simple gest de fregar un globus contra el nostre cap aconseguim fer el que s'anomena energia estàtica!! Gràcies a aquesta energia, aconseguim moure petits objectes de poc pes com poden ser trossos de paper o crear nous i bojos pentinats amb els nostres cabells!!

No deixeu de provar-ho a casa amb la canalla, sembla màgia i els infants quedaran al·lucinats!!

Quedareu bocabadats amb aquest experiment que us proposem amb energia estàtica!



Recepta: l'arròs de la Marina



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

PER L'ARRÒS:

- Arròs eco
- Nap, xirivía, porro i ceba
- Llorer, herbes i espècies al gust
- Salsitxes i costelles
- Oli d'oliva



PEL SOFREGIT:

- Pebrot verd i vermell, carbassó i ceba
- Tomàquet triturat
- Oli d'oliva

PREPARACIÓ

1. Posem a bullir aigua i afegim porro, llorer, ceba, nap i xirivía. També podem afegir herbes aromàtiques al gust.
2. Preparam el sofregit: tallem els pebrots, la ceba i carbassó i els posem a una paella amb un rajolí d'oli. El deixarem una estona fins que estigui al punt. Després afegim tomàquet triturat i seguim remonent.
3. Mentre cou l'aigua amb les verdures i el sofregit està al foc, tallem les salsitxes a trossets i preparam les costelles. En una altra paella posem oli, llorer i all i deixem escalfar-ho tot. Quan estigui a la temperatura òptima aboquem les salsitxes tallades i les costelles perquè es vagin daurant.
4. Ja tenim el sofregit preparat, és hora de triturar-lo i una vegada triturat l'afegim a la paella on tenim les salsitxes i les costelles. Anem remonent perquè els aliments agafin tots els sabors.
5. Afegim l'arròs a la mateixa paella del sofregit, les salsitxes i costelles i seguim remonent per integrar l'arròs amb la resta d'aliments.
6. Un cop integrat, afegim l'aigua que hem preparat amb les verdures. Les proporcions ideals són el doble d'aigua que d'arròs, i el deixem 5 minuts fent xup-xup (comptem 5 minuts des del moment que l'aigua afegida comença a bullir).
7. Apaguem els fogons i deixem 5 minuts més o fins que es consumeixi l'aigua.

I JA TENIM L'ARRÒS AMB SALSITXES I COSTELLES PREPARAT PER GAUDIR EN FAMÍLIA!!