

PIZZA I DET FRI

- WORKSHOP FOR DE 4-6 ÅRIGE

BAGGRUND

Energicenter Voldparken har skønne udefaciliteter under konstant udvikling som danner en dejlig og naturlig ramme om en række forskellige aktiviteter og oplevelser med mad i centrum. Vi vil gerne give børn og unge oplevelsen og glæden ved at lave mad under åben himmel, og byhaven fungerer som et fantastisk læringsmiljø at opholde sig i. Vi arbejder ud fra et jord-til-bord princip og forsøger at bruge alle de råvarer vi selv kan dyrke i maden, således at børnene også oplever at grøntsager og urter er noget der vokser i naturen. I byhavens udekøkken arbejder vi med brændeopvarmet komfur og stenovn således at fokus bliver på maden selvom vi arbejder ude. Vi kan være ude fra marts-maj og fra september-november.

FORMÅL

Vi introducerer børnene for en af de mest populære retter fra det klassiske italienske køkken, pizza, men med et lokalt twist. Vi tænder op i den brændefyrede stenovn og høster de grøntsager og urter som sæsonen byder på. Vi vil gerne vise hvor nemt og sjovt det er at lave sin egen pizza og samtidig have en hyggelig stund sammen. Vi laver alt fra bunden og viser både hvordan man laver en ægte pizzadej, hvordan man ruller den ud og bager den. Vi laver både klassiske toppings og mere sæsonbaserede med de råvarer vi lige har høstet, og børnene er også med til at holde bålet i ovnen ved lige med mindre pinde. Tilberedningen kommer til at foregå løbende så maden bliver også serveret i etaper og ikke alt sammen på en gang. Vi bestræber os på at lave enkle tilberedninger som ungerne kan overskue og som samtidigt smager fantastisk.

AKTIVITETER

- Høst af årstidens råvarer fra enten have, drivhus eller spire/svampekælder.
- Lave pizzadej som man også kan få med hjem (vi bager pizzaer af dej som har langtidshævet)
- Lave en tomatsovs med tomater fra eget drivhus (i sæsonen) eller italienske kvalitetstomater fra dåse
- Lave toppings af det høstede suppleret med indkøbt grønt og ost
- Rulle pizzadej ud og bage pizzaer
- Plukke ost og snakke om hvordan mozzarella bliver lavet
- Spise dejlig frokost sammen og få dej med hjem

VARIGHED

2 timer inklusive frokost som vi spiser sammen løbende som den bliver færdig

PÆDAGOGENS ROLLE

Det pædagogiske personale forventes at være aktive og hjælpe børnene med de enkelte aktiviteter samt sørge for at stemningen og motivationen i børnegruppen er god.

LÆRING

- Børnene får indblik i hvad pizza er og hvordan man laver den
- Børnene får indblik hvor råvarerne kommer fra og er med til at høste i haven/kælderen
- Børnene får prøvet madlavning og øget deres nysgerrighed og madmod
- Børnene får en hyggelig og anderledes dag

RAMMER

Workshoppen afholdes i Det Økologiske Folkekøkkens udekøkken på Energicenter Voldparken i formiddagstimerne 9:30-11:30, og indeholde en fælles frokost.

Workshoppen er berammet til 12-15 børn i alderen 4-6 år, samt 2 pædagoger, og afholdes marts-maj og september-november. Workshoppen foregår udendørs, dog overdækket, så børn (og voksne) skal være klædt på til vejret.