



ACTIVITATS PREVIES

1. Assemblea i recerca sobre els ingredients i estris tradicionals.

- **Objectiu:** Activar els coneixements previs sobre la cuina eivissenca de proximitat (Km 0), els seus ingredients bàsics i reconèixer les eines tradicionals abans de la visita.
- **Desenvolupament:** Conversa a l'aula sobre la gastronomia d'Eivissa i els ingredients tradicionals (farina, oli, verdures, herba sana, etc.). Es presenten imatges o eines reals (rodet de fusta, morter, culleres de fusta, mesuradors, etc.) i es reflexiona sobre com es cuinava abans sense electrodomèstics moderns.

2. Normes de la Tripulació Corsària i seguretat a la cuina.

- **Objectiu:** Interioritzar els hàbits d'higiene, la responsabilitat individual i l'organització cooperativa de la tripulació abans del taller pràctic.
- **Desenvolupament:** Explicació de la importància de la higiene (rentat de mans rigorós i ús de davantals) i de la seguretat en la manipulació d'eines i en la zona del forn. Es defineixen els rols cooperatius per taules per treballar com una autèntica tripulació corsària a Can Tomeu.



ACTIVITATS POSTERIORIS

1. Diari de bitàcola corsària i reflexió sobre l'experiència.

- Redacció d'una breu reflexió o diari de bitàcola sobre l'activitat a Can Tomeu. L'alumnat explica el rol que va assumir a la cuina, què va aprendre sobre els ingredients i el tast, i com poden aplicar els hàbits alimentaris saludables a la seva vida diària.

2. El Receptari Gegant del Corsari Cuiner

- En equips, elaboren una fitxa il·lustrada de la recepta cuinada a Can Tomeu que inclogui els ingredients, els estris utilitzats i les seves propietats nutricionals.