

Receita

Souffle creativa

Ingredientes

1. **PENSAMENTO ASOCIATIVO:** fai que os ingredientes de partida se adhiran aos novos, conseguindo unha masa compacta.

2. **TRABALLO POR PROXECTOS:** Permite a concentración dos cocineiros en cadanseu prato, e diferentes ritmos de cocción.

3. **PUNTOS DE INTERESE SIGNIFICATIVOS:** saber cocinar que, para quen, para que.

4. **MESURA DE MEDIOS E SOPORTES:** é mellor estimular moitos sentidos ca un só. O deleite é maior.

5. **CAMBIO DE LOCALIZACIÓN DO CENTRO DE INTERESE. HAI QUE ADAPTARSE A CADA COMENSAL:** sacando o mellor de cadaquén, estimulando o padal de cadaquén, cocinando para cadaquén.

6. **PROTAGONISMO DO ALUMNADO NO PROCESO:** o comensal ten que ser o centro de atención. As receitas non son nada sen el.

7. **IMPLICACIÓN EMOCIONAL:** combinación alternativa de sensacións (doce, picante, amargo,...) e texturas (duro, suave, con matices)

8. **VISIBILIDADE:** o prato, unha vez cocinado, ten que ser visto, cheirado, saboreado por moitos.



Nota para o cocineiro: a combinación destes elementos pode servir para moitas novas receitas