



Duelo de cocina al aire libre

DE UN VISTAZO



Lugar

Al aire libre (patio, prado)



Idea central

Cocinar fuera en equipo con ingredientes limitados



Esfuerzo

Material 20 min · Preparación 30 min



120 minutos



equipos de 3-4



12-16 años



cocina



Material

- ☐ hornillo de gas o de alcohol por equipo (sobre base ignífuga)
- ☐ cazuela, sartén, cuchara de madera, tabla, cuchillo
- ☐ caja de ingredientes: pasta, tomate triturado, cebolla, pimiento, calabacín, queso, especias, fruta
- ☐ garrafa de agua, barreño, lavavajillas
- ☐ hojas de puntuación



Desarrollo

0-15'

Normas y seguridad – Explicar los hornillos y formar equipos.

15-25'

Elegir ingredientes – Cada equipo elige 6 ingredientes.

25-75'

Cocinar – 45 minutos para un plato principal y un postre.

75-95'

Comer y puntuar – Cada equipo presenta su plato y los demás lo puntúan.

95-120'

Fregar y cierre – Fregar juntos, bendición de la mesa y pensamiento: compartir el pan (Juan 6).



Duelo de cocina al aire libre



Cómo funciona – explicado de forma sencilla

- 1 Tenéis 45 minutos y 6 ingredientes.
- 2 Se puntúa: sabor, presentación, trabajo en equipo y orden del puesto.
- 3 El hornillo solo se enciende con un dirigente.
- 4 Lo que sobre se comparte, no se tira.

💬 **Ejemplo:** «Cogemos pasta, tomate, cebolla, pimiento, queso y manzanas: ¡sartén de pasta y manzana asada de postre!»



Seguridad

- Hornillos solo sobre base llana e ignífuga, lejos de las tiendas.
- Cuchillos solo en la tabla; no andar con ellos.
- Tener en cuenta alergias y dietas vegetarianas.
- Botiquín y agua preparados.



Variantes

- Cocinar sobre fuego de leña (ver Técnicas scout).
- Versión con presupuesto: cada equipo tiene 5 € de dinero de juego.



Para reflexionar

¿Qué estuvo más rico: la comida o cocinar juntos?