

# MATERCHEF



# Laboratorio cucina

**MOTIVAZIONE:** Manipolare e pasticciare è una attività molto divertente, che permette al bambino di agire e produrre alimenti sfiziosi da poter poi assaggiare e condividere.

In questo laboratorio il bambino avrà la possibilità di utilizzare diversi sensi, tatto nel mescolare, impastare toccare, gusto nell'assaporare le ricette, vista nel vedere gli alimenti prima e dopo sperimentando l'attesa dei tempi di cottura o semplicemente nell'assemblaggio dei vari ingredienti.

Si propone inoltre di canalizzare energie, attenzione e disponibilità al 'fare', consente di oltrepassare la fase della semplice manipolazione ed esplorazione per un lavoro finalizzato e costruttivo , inoltre favorisce l'acquisizione di termini nuovi, sollecita e guida il bambino alla socializzazione ed educa i bambini ad un corretto rapporto con il cibo.

**SPAZI:** sezioni , sala attività, cucina.

**TEMPI:** il giovedì per i bambini grandi e il venerdì per i bambini medi partendo dal 6 ottobre concludendo il 25 novembre.

**PERSONE COINVOLTE:** i bambini medi e grandi di tutte le sezioni e le maestre Stefania che resterà fissa per tutto il laboratorio e , Alena e Silvia che si turneranno.

**OBBIETTIVI:** conoscere e manipolare alimenti e materiali ,

- individuare processi di trasformazione a partire da sperimentazioni specifiche (modificazione degli alimenti: crudo, cotto, intero, a pezzi, liquido, solido ecc)
- sviluppare autonomia nel fare,
- descrivere l'esperienza vissuta
- riconoscere la qualità dei cibi e percepirne odori e sapori,
- sperimentare gli ingredienti toccandoli con serenità,
- comprendere l'importanza di mangiare per il proprio benessere.

## ESPERIENZE:

- nel primo incontro ci troveremo in sala attività per presentare ai bambini il laboratorio di cucina e per costruire cappelli da chef e decorare grembiolino,
  - Inizia la nostra avventura come piccoli chef facendo la ricetta delle pizzette, utilizzando pasta sfoglia e formine rotonde da farcire con mozzarella e pomodoro,
  - proponiamo ai bambini di impastare il pane , ogni piccolo chef avrà i suoi ingredienti (2 cucchiaini di farina, un pizzico di sale, mezzo cucchiaino di lievito istantaneo acqua e olio quanto basta), che dovrà amalgamare e impastare formando delle pagnottelle ,che saranno poi cotte e mangiate.
  - Invitiamo i bambini a riconoscere e nominare gli ingredienti di questa ricetta che saranno poi tagliati, e infilati nello spiedino.(wurstel, olive verdi denocciolate, pan carré da tagliare usando delle formine da cucina, pomodoro, asiago, basilico..) formando così spiedini salati.
  - facciamo le frolline, mostrando ai bambini come si ottiene questo impasto e dando loro un pezzo di frolla da "manipolare" e trasformare in diverse forme.
  - prepariamo i fiocchetti ai wurstel, fatti con sfoglia
  - i bambini trovano nella sez, una ciotola con diversi tipi di frutta intera, osserviamo e nominiamo i vari frutti e invitiamo i bambini a fare una buona macedonia, tagliando i diversi frutti e assemblando il tutto per poi degustare la deliziosa macedonia
- 
- Come **conclusione** del laboratorio di MATERCHEF facciamo **festa** con le diverse canzoni che ci hanno accompagnato nel percorso culinario (il cuoco pasticcione, le tagliatelle di nonna Pina la forchetta giulietta), e mangiamo una merenda speciale questa volta portata dalle maestre e dalla cuoca.

## MATERIALI

Tutti gli ingredienti delle ricette, tovaglie cerate, ciotole cucchiaini, coltelli di plastica, bicchieri di plastica, cucchiaini, stuzzicadenti lunghi, tovaglioli di carta ,formine per biscotti.....

**NB:** le ricette o le tempistiche potranno subire delle variazioni se necessario

