

# PARROCCHIA S.MARIA ASSUNTA

## SCUOLA DELL'INFANZIA "CAPPELLINI"

---

### "IL GIROMONDO DI CUOCA RINA"

Laboratorio di cucina

giardini d'infanzia



## PREMESSA

Anche quest'anno proponiamo il laboratorio di cucina perché crediamo fermamente nel valore dell'esperienza pratica, nel piacere del fare: percepire, sentire, agire, costruire, riflettere, conoscere, raccontare e capire sono azioni e processi mentali che si mescolano con le emozioni e la fantasia.

Manipolare è una delle attività più divertenti per un bambino.

Sperimentare la consistenza degli alimenti, percepirne gli odori e i sapori, fare esperienza della trasformazione delle materie prime in prodotti alimentari più complessi è una modalità diversa e piacevole di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità, di sviluppare l'autonomia e la creatività.

Il bambino nella prima infanzia, a differenza del bambino più grande e dell'adulto, ha un approccio multimodale alla realtà, a cui si avvicina con un coinvolgimento di tutti i suoi organi di senso.

L'incontro con un nuovo oggetto o persona è accompagnato non solo da sguardi, ma anche da azioni come manipolare, scuotere, annusare e assaggiare.

L'attività del cucinare, ricca di stimolazioni per i cinque sensi, è in genere gradita ai bambini piccoli, perché appunto vicina al loro modo di avvicinarsi alla realtà.

Il laboratorio, inoltre, favorisce l'autonomia, consentendo al bambino di sperimentare direttamente le caratteristiche dei materiali e di usare autonomamente gli strumenti: toccare, mescolare, sbattere, stendere, lisciare, arrotolare, assaggiare

Canalizza energie, attenzione e disponibilità al fare, consentendo di oltrepassare la fase della semplice manipolazione ed esplorazione per un lavoro finalizzato e costruttivo.

# PARROCCHIA S.MARIA ASSUNTA

## SCUOLA DELL'INFANZIA "CAPPELLINI"

---

Il bambino impara così che ci sono delle regole per poter realizzare un piatto. Essendo questa un'attività che lui ama, non avverte tali regole come vincoli frustranti, ma come piacevoli azioni per arrivare insieme a un risultato.

Tempi, strumenti e attenzione sono gli elementi da mettere a disposizione per far uscire il loro spirito di osservazione ed emulazione.

Il concetto di attesa è legato al concetto di tempo e imparando a vivere e a rispettare l'una si rispetta anche l'altro.

Cucinando si fa esperienza del tempo: si impara a conoscere i tempi dell'impasto, della lievitazione, della cottura. Abituandosi e capendone fin da piccoli l'importanza dell'attesa, sarà più facile rispettare anche i tempi di chi ci sta intorno.

Infine, lo stimolo del "cucinare insieme" fornisce importanti opportunità di relazione e di socializzazione, facilita l'accettazione, la comprensione ed il superamento dei propri limiti, avvicina il bambino ad apprezzare la possibilità di accettare l'aiuto di adulti e dei compagni, e di provare per questo gratitudine.



### DESTINATARI

Il progetto è offerto a tutti i bambini frequentanti la scuola dell'Infanzia.

### TEMPI

Il laboratorio sarà condotto in sezione dalle insegnanti titolari, per un totale di 6 o 7 incontri da ottobre a maggio

### OBIETTIVI:

- Riconoscere le qualità delle materie prime e percepirne le caratteristiche
- Conoscere e manipolare alimenti e materiali
- Ordinare i vari elementi utilizzati per l'esecuzione di un semplice prodotto
- Individuare i processi di trasformazione (crudo-cotto, intero-a pezzi, liquido-solido)
- Sviluppare autonomia nel fare
- Apprendere nuovi termini
- Descrivere le esperienze vissute

# PARROCCHIA S.MARIA ASSUNTA

## SCUOLA DELL'INFANZIA "CAPPELLINI"

---

### ATTIVITA'

Le ricette proposte saranno inerenti il progetto annuale dedicato alle stagioni

Cucineremo:

- dolci cuor di frolla con marmellata
- palline di neve con ricotta e cocco
- mascherine di pizzette
- spiedini primavera con frutta fresca di stagione
- gelato dell'estate

### STRUMENTI E MATERIALI

Tutti gli alimenti necessari per realizzare le ricette proposte (farina, zucchero, sale, burro, olio, lievito, uova, cioccolato, erbe aromatiche, verdure etc.); attrezzi da cucina (cucchiai, fruste, teglie, formine, mattarelli, frullatore, sbattitore elettrico, etc.).

La pasticceria indosserà la divisa da cucina e i bambini indosseranno un apposito grembiule bianco da veri "veri pasticceri", fornito dalla scuola.

### MODALITÀ DI DOCUMENTAZIONE

Le attività del progetto saranno documentate attraverso la realizzazione di fotografie e i prodotti realizzati con le proprie manine.

### RESPONSABILI DEL PROGETTO

Le insegnanti titolari di sezione, insieme alla coordinatrice Patrizia

