

Scuola dell'Infanzia paritaria "S. Teresa del Bambin Gesù"
Via Papa Giovanni XXIII, 2 – 24030 Mapello (Bg)
Tel. 035. 908273 e-mail didattica@infanziaiprezzate.it

Progetto anno scolastico 2022/2023
LABORATORIO DI CUCINA
"Tutti insieme in cucina!!!"



"Impara a cucinare, prova nuove ricette, impara dai tuoi errori, non avere paura. Ma soprattutto divertiti"

Julia Child

Premessa

Fare, manipolare, sentire con tutti i sensi, riflettere, raccontare, conoscere e capire; tutte azioni e processi mentali che si mescolano ad emozioni e fantasia!

Cucinare insieme a scuola, godendosi ogni attimo alla scoperta di profumi e assaggi, divertendosi a realizzare ricette, lasciarsi trasportare in giochi sensoriali esercitando il principale strumento del laboratorio: le proprie mani!

Toccare, annusare, impiasticciare, palpare, stringere, impugnare... con le mani si può esplorare il mondo, lasciandosi guidare da tutti i cinque sensi, ancor più con le mani in pasta, coltivando la pazienza!

Attraverso alcuni riti (indossare il grembiule, igienizzare le mani, manipolare il cibo, mettere in ordine), contestualizzare l'attività laboratoriale, in un clima di tranquillità e collaborazione, dove ognuno possa esprimersi.

Entriamo "in cucina", tutti insieme, anzi trasformiamo la nostra sezione in un laboratorio di cucina dove fare esperienza sensoriale e percettiva di alimenti ed ingredienti, insieme agli amici, scoprendosi intenditori di gusti e profumi, apprezzandone la bontà!

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE (Dalle Indicazioni azionali per il curricolo):

Il bambino...

- "raggiunge una buona autonomia personale nell'alimentarsi...Consegue pratiche corrette di igiene e sana alimentazione"
- "Esercita le potenzialità sensoriali, conoscitive e relazionali del corpo"
- "Si esprime attraverso attività manipolative"
- "E' preciso sa rimanere concentrato si appassiona e sa portare a termine il proprio lavoro sviluppa un repertorio linguistico adeguato alle esperienze e agli apprendimenti compiuti"
- "Confronta e valuta quantità e compie misurazioni"

OBIETTIVI

- Conoscere e riconoscere gli alimenti con tutti i sensi.
- Manipolare con differenti tecniche e forze gli alimenti (impugnare, palpare, premere, stringere, et.)
- Fare esperienze multisensoriali.
- Acquisire e consolidare le capacità manuali.
- Padroneggiare alcuni strumenti della cucina.
- Arricchire il vocabolario
- Collaborare con i compagni
- Leggere e interpretare immagini
- Comprendere ed eseguire sequenze
- Eseguire semplici misurazioni

DESTINATARI:

tutti i bambini delle sezioni, in gruppi d'età omogenei.

TEMPI :

Da novembre a maggio, incontri a cadenza settimanale (a turno)

SPAZI

Sezione degli scoiattoli, con l'ausilio di strumenti della cucina.

MATERIALI

Materiali: Ingredienti delle ricette, carta da forno, pellicola, posate, ciotole, fogli, pennarelli e carta, stuzzicadenti.

Materiali personali (portati da casa): grembiule da cucina.

ATTIVITA'

- Realizzazione di ricette: strudel alla frutta, spiedini/ macedonia, topolini di cioccolato, pizza, spremuta con pane e marmellata; biscotti, polpette di patate.
- Realizzazione di una tovaglietta per la colazione.
- Merendina Pic- Nic

DOCUMENTAZIONE (che cosa resterà)

Tovaglietta per la colazione

Fotografie

Prodotti alimentari dei bambini.