



PROPOSTA DI ESPERIENZA SUL CIBO

In aggiunta alle molteplici proposte abbiamo pensato ad un'esperienza che potesse far incontrare curiosità e ricerca, creatività e gusto, sensazioni nuove e sapori/odori. Abbiamo pensato di mettere come protagonisti elementi chiave del nostro approccio educativo e della nostra tradizione, ovvero *il cibo*. Attraverso questa esperienza cercheremo di vivere insieme ai bambini un momento di esplorazione, di relazione e comunicazione, andando a stimolare tutti e cinque i sensi; inoltre un'esperienza che ci permetterà insieme a loro, la scoperta della trasformazione delle materie prime (che presenteranno consistenze differenti).

Cosa occorre:

- 150 gr di farina
- 75 gr di zucchero
- 1 uovo
- 35 gr di burro sciolto
- Mezza bustina di lievito vanigliato
- Acqua q.b.
- un tagliere, mattarello, una bilancia e forme per biscotti (ma non sono essenziali)

Per la cottura: forno ventilato a 180° per circa 15 minuti

Dove

L'esperienza può essere proposta in cucina dove si possono avere tutti gli ingredienti a portata di mano e dove quotidianamente vengono cucinati gli alimenti. Perché questa proposta affonda le sue radici nella vita quotidiana, dove il cibo è sinonimo di convivialità e tradizione, di dialogo e manualità.

Cosa fanno i grandi

L'adulto deve supportare ed accompagnare l'esperienza. Seguendo la ricetta può aiutare il bambino a prendere gli ingredienti, possono pesarli insieme e leggere i numeri della bilancia, possono mescolare i componenti dell'impasto, indagare le sensazioni, aggiungere gradualmente acqua se l'impasto risulta secco e non compatto, possono esplorare e manipolare, stendere e rimpastare, possono dare forma all'impasto mettendo in gioco la creatività ed infine distribuire le forme nella teglia che verrà messa in forno.

Durante l'esperienza cerchiamo di lasciare libertà al bambino di indagare ciò che sta trasformando, di lasciare spazio alla sua creatività ed alla sua manualità spontanea, di ascoltare le sue proposte e di supportare le sue idee.

FOTO





Buon divertimento!