

Scuola dell'infanzia di Venegono Superiore  
Asilo Inf. P.Busti e M.e D. Canziani

Piccoli

cuochi

crescono

Laboratorio di cucina realizzato in collaborazione con il  
Cuoco Ugo



## PREMESSA

La nostra scuola crede nel valore dell'esperienza pratica, nel piacere del fare e nell'importanza del condividere con i nostri bimbi i gesti quotidiani. Fare, sentire, riflettere, conoscere, raccontare e capire; azioni e processi mentali che si mescolano con le emozioni e la fantasia.

Anche il laboratorio di cucina nasce dalla condivisione di questo pensiero educativo e pedagogico tra le docenti ed il personale della cucina.

Cucinare è una "cosa da grandi" ma per i bambini diventa un gioco sensoriale divertente che fa loro conoscere di che cosa è fatto il cibo, i colori, i sapori, gli odori e la consistenza degli ingredienti, invogliandoli al gusto del nutrirsi in modo sano e vario.

Manipolare è una delle attività più divertenti per un bambino e sperimentare la trasformazione degli alimenti è una diversa modalità di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità, di sviluppare l'autonomia e la creatività. Tutto questo avverrà però nel rispetto del cibo e delle norme igieniche.

Il laboratorio 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, piacere e disponibilità al fare, consentendo di oltrepassare la fase della semplice manipolazione ed esplorazione per un lavoro finalizzato e costruttivo.

Il laboratorio di cucina è una esperienza che nella scuola dell'infanzia offre molti spunti educativi:

- I bambini usando la cucina, sotto la supervisione del cuoco Ugo e dell'insegnante, sviluppano la loro autonomia e autostima.
- Provano piacere nel fare e nel collaborare
- Lavorando insieme aumentano le loro competenze di cooperazione
- Condividendo l'obiettivo e il percorso affinano le loro capacità organizzative.
- Lavorare con il cibo permette di fare una molteplicità di esperienze sensoriali significative.



## TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE:

<b>IL SE' E L'ALTRO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-gioca in modo costruttivo con gli altri, sa argomentare</li><li>-riflette, si confronta, discute</li></ul>
<b>IL CORPO E IL MOVIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-matura condotte che gli consentono una buona autonomia</li><li>-adotta corrette pratiche di cura di sé, di igiene e di sana alimentazione</li><li>-prova piacere nel movimento, anche con l'uso di piccoli attrezzi</li><li>-controlla l'esecuzione del gesto, valuta il rischio, interagisce con gli altri</li></ul>
<b>IMMAGINI SUONI E COLORI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-comunica utilizzando le varie possibilità che il linguaggio del corpo consente</li><li>-utilizza materiali e strumenti</li></ul>
<b>I DISCORSI E LE PAROLE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-usa la lingua italiana, arricchisce e precisa il proprio lessico</li><li>-sa esprimere argomentazioni</li><li>-chiede ed offre spiegazioni</li></ul>
<b>LA CONOSCENZA DEL MONDO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-raggruppa e ordina oggetti e materiali, ne identifica proprietà, confronta e valuta quantità</li><li>-ha familiarità con le strategie del contare, esegue le prime misurazioni di lunghezze, pesi, misure e quantità</li></ul>



## ATTIVITA'

- Realizzazione di semplici ricette
- pizza, pane e focacce
- semplici torte
- biscotti
- insalate di stagione sia con verdure crude che cotte

## MEZZI E STRUMENTI

- Semplici attrezzi di cucina
- Piatti, contenitori, teglie, bilancia, mattarello, guanti monouso, grembiuli, strofinaci, spugne, etc
- Vari ingredienti occorrenti per la realizzazione della specialità
- Testi specifici di ricette

## LE REGOLE:

1. Mi lavo bene le mani
2. Le mantengo pulite
3. Mi assicuro che il piano di lavoro sia pulito
4. Ascolto con attenzione le indicazioni
5. Mi muovo lentamente e con cautela
6. Prima di avvicinarmi al forno o al fornello chiedo aiuto all'insegnante o a Ugo
7. Uso gli utensili in modo appropriato
8. Aspetto il mio turno e rispetto i compagni
9. Se qualcosa cade per terra la raccolgo per non scivolare
10. Collaboro per il riordino e la pulizia della cucina

