

Mani in pasta

Laboratorio A12 Ci pensa il Nonno!



Responsabile del progetto: Dr.ssa Isabella Pizzini

Mantova, 02/01/2023

**CSA****COOPERATIVA
SERVIZI
ASSISTENZIALI****Centro Famiglie Alto Mantovano**

Via Battisti 15 - 46044 Goito (Mn)

Tel. 345 9190483

E-mail: centrofamigliealtomantovano@csa-coop.it

ASPETTI DIDATTICI E FORMATIVI

Il laboratorio di cucina permette ai bambini di conoscere gli alimenti, di capire la fatica e l'arte che c'è nella preparazione del cibo. È un'esperienza che coinvolge innumerevoli emozioni.

Cucinare è una cosa da grandi, ma per i bambini diventa un gioco sensoriale, permette infatti di cogliere le consistenze, sentire i profumi e vedere attraverso la manipolazione come gli alimenti lavorano tra di loro.

Il laboratorio di cucina mira, inoltre, a creare un'occasione significativa di condivisione con la persona adulta di riferimento (nonno, genitore ecc).

Tutto sarà svolto nel rispetto delle potenzialità di ognuno, con particolare attenzione a chi vive situazioni di disagio e necessità di interventi speciali.



OBIETTIVI

- Ascoltare, leggere e comprendere le varie fasi di lavoro
- Accrescere la capacità di attenzione e concentrazione
- Stimolare la relazione e favorire la socializzazione
- Comprendere l'uso degli strumenti e gestirli
- Sviluppare abilità motorie

CONTENUTI

Seguendo ricette economiche (pasta fresca e pane) e di facile esecuzione, si realizzeranno le ricette e si potrà portare a casa il risultato. Verranno preparati dei tavoli da lavoro che serviranno per svolgere l'attività, verrà consegnato ad ognuno una piccola dispensa in cui sarà illustrata la ricetta che verrà realizzata.

Durante gli incontri verranno elencate su di un cartellone alcune procedure da seguire durante il laboratorio: lavarsi le mani, mettersi il grembiule (da portare), leggere la ricetta, pesare, mescolare e impastare.

SEDE DEI LABORATORI



Cascina Cavalta di Ghidesi Giancarlo E C. S S
Azienda Agricola certificata bio
Via Cremona 84, Asola

STRUMENTI/ATTREZZATURE MESSI A DISPOSIZIONE

- Bilancia
- Ciotola
- Cucchiaino

- Tagliere
- Mattarello
- Brocca dell'acqua
- Forno professionale

STRUMENTI/ATTREZZATURE DA PORTARE

Grembiule

INGREDIENTI MESSI A DISPOSIZIONE



- Farina
- Uova
- Acqua
- Sale
- Olio
- Zucchero
- Lievito

DESTINATARI

Tutti i bambini delle scuole elementari accompagnati dal nonno/a o da un adulto.



PROGRAMMA

Sabato 27 gennaio, h. 15.00 - 17.00: Pasta fresca

Sabato 10 febbraio, h. 15.00 - 17.00: Fresco come il pane

ISCRIZIONI

Per iscriversi sono necessari due passaggi:

1. Compilazione del modulo Google che consente l'accesso alle attività del Centro Famiglie Alto Mantovano al seguente link:
<https://docs.google.com/forms/d/1PI-IMfn9kMuPJH2qs3KcPIwWgJaEG4D4AI36ZiifP-8/edit>
2. Invio e-mail a centrofamigliealtomantovano@csa-coop.it con oggetto "Iscrizione Mani in pasta" e contenente nome e cognome del bambino ed età, nome dell'adulto che accompagna e ruolo (nonno, genitore, zio, ecc...), indicazione della/e data/e.

Il laboratorio si realizzerà al raggiungimento del numero minimo di n. 5 bambini iscritti.

L'iscrizione si concluderà con il raggiungimento massimo di n. 10 bambini iscritti.

Non vi sono costi a carico delle famiglie in quanto il progetto rientra fra le attività del Centro Famiglie Alto Mantovano, sostenute con il contributo di Regione Lombardia.