

ANNO SCOLASTICO 2017 -'18

DIREZIONE DIDATTICA 1° CIRCOLO FORMIGINE

SEZ. 4A

PROGETTO

"RITORNO ALLE ORIGINI"

PROGETTO "CUCINA "ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA

PREMESSA

Il cibo non è solo nutrimento bensì è ...fonte di sapori e di saperi.

In un piatto ritroviamo tradizioni ed esperienze, ricordi, recupero delle nostre origini e di quelle della nostra terra.

Il presente progetto intende da una parte promuovere competenze legate alla autonomia emotiva, alla socializzazione ed alla conoscenza di sé e contemporaneamente intende valorizzare le tradizioni legate alla cucina locale che strettamente si intessono con i ritmi stagionali della terra e dei suoi frutti, puntando l'attenzione all'osservazione dell'ambiente naturale.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Stimolare il riconoscimento e la valorizzazione di ciascuno per migliorare le dinamiche ed il clima emotivo del gruppo;
- Operare e collaborare per un obiettivo comune vivendo la gratificazione finale per il risultato raggiunto;
- Prendere coscienza del rispetto delle regole nel lavoro di gruppo;

- Arricchire e potenziare la consapevolezza dello scorrere del tempo attraverso l'osservazione dell'ambiente naturale;

- Ampliare il vocabolario e le capacità comunicative
- Ricordare e riprodurre la sequenza di un'attività pratica;
- Operare al concetto di quantità con l'ausilio di semplici misurazioni (cucchiaini, bicchieri..);

ATTIVITÀ

Osservazione dell'ambiente in relazione al tempo ed alle stagioni

Lecture guidate inerenti all'ambiente naturale ed alle stagioni;

Filastrocche, canti, poesie;

Calendario del mese:

Realizzazione di semplici ricette in piccolo e grande gruppo legate alle tradizioni locali;

Rielaborazione dell'attività in forma verbale e grafica

Settembre - Benvenuti Torta al cioccolato

Ottobre - Dall'uva al mosto: la saba

Novembre - Il castagnaccio

Dicembre - Il pane di Natale

Gennaio - Torta di mele

Febbraio - Crescenta al forno

Marzo - Torta di mais

Aprile - La bracciatella

Maggio\

Giugno - Il pane

STRUMENTI

Semplici attrezzi di cucina

Ingredienti occorrenti per l'attività

Forno portatile da utilizzare in sezione

DURATA DEL PROGETTO

Da ottobre a maggio con un'esperienza di cucina al mese .

VERIFICA

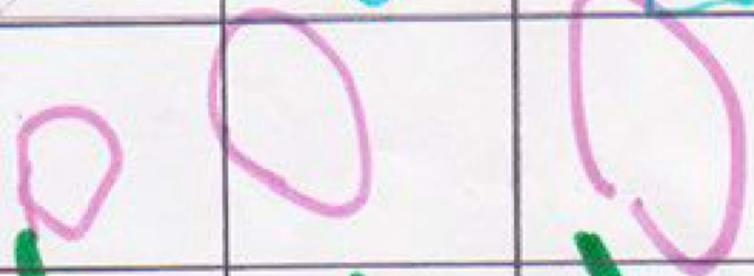
Valutazione del grado di coinvolgimento e partecipazione dei bambini-e;

Osservazione dei bambini durante l'attività.

Autunno: La Torta di Mele



AUTUNNO LA TORTA DI MELE

 LIEVITO				
 YOGURTH				
 VASETTO OILIO				
 VASETTI ZUCCHERO				
 VASETTI FARINA				
 UOVA				
 MELE				

MATEO BORGHI

Tempo d'uva: la Saba



Inverno: La Torta d'arancio



TORTA D' INVERNO Panettone all'arancia

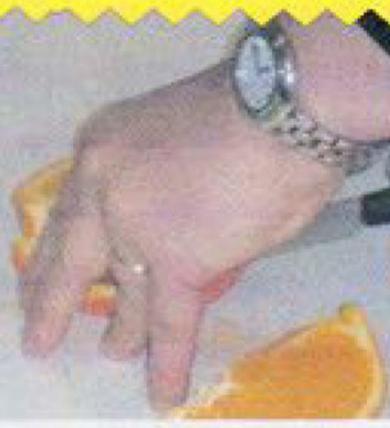
ARANCIA				
1 SUCCO UOVA				
2 ZUCCHERO				
3 FARINA				
4 OLIO				
5 LIEVITO				
6 BUSTINA				
7 BUCCIA				
8 ARANCIA				

FANTASIA

MATISSE
Piatto d'arance



STORIA DI UNA TORTA ALL'ARANCIA



Febbraio: Tigellata di Carnevale









Fine Aprile : Facciamo il pane alla Fattoria CENTOFIORI

