

## SCHEMA DI PROGETTO

### TITOLO

**Cuochi senza fuochi...**  
**Cucini ma non cuoci**

### Attuazione del progetto

- **Durata:** n. 6 incontri di due ciascuno
- **Periodo di svolgimento:** anno scolastico 2006-2007 secondo quadrimestre
- **Soggetti coinvolti:** alunni classe 5 B insegnante di sostegno, e insegnanti di classe
- **Area intervento**  
Integrazione socializzazione
- **Rilevazione descrizione dei bisogni**

### - Finalità e obiettivi

Offrire occasioni d'integrazione attraverso attività a piccolo gruppo, creando l'opportunità di esperienze sociali positive e piacevoli.

Accrescere l'interazione con i coetanei, il contatto interpersonale e la socializzazione

Sensibilizzarsi agli altri e all'ambiente.

Rafforzare l'identità attraverso il rispetto delle regole di vita comunitaria e di quelle di educazione alla salute

Sviluppare la discriminazione, l'ordinamento, la classificazione e la quantificazione degli alimenti e delle sostanze che li compongono nel corso della realizzazione di semplici ricette di cucina

Individuare gli utensili da cucina per fare alcuni cibi.

Scoprire i rapporti fra alcune sostanze e gli alimenti

Riconoscere le categorie degli alimenti

Misurare quantità e pesi di alimenti

Ordinare immagini in sequenza

Raccontare esperienze

Inventare filastrocche con gli alimenti

Fare rime, assonanze sugli alimenti

Rispettare le regole di igiene durante l'alimentazione

### - Modalità organizzative

Le attività previste dal percorso riguardano la realizzazione concreta da parte di un piccolo gruppo di bambini della classe quinta B di ricette di dolci; queste ultime dettate dall'insegnante di sostegno. Ciascun alunno eseguirà autonomamente le istruzioni che l'insegnante darà per l'esecuzione della ricetta. Il laboratorio si svolgerà ogni lunedì all'interno di un'aula che verrà attrezzata appositamente per l'occasione. In questo spazio i bambini troveranno gli strumenti necessari per realizzare la ricetta del giorno; non solo, verranno dotati anche di una divisa composta di grembiule e cappello da cuoco in modo tale da creare un simbolo rappresentativo di appartenenza al gruppo denominato: "Cuochi senza fuochi".

Per quanto riguarda l'organizzazione del laboratorio: ogni giornata del laboratorio si suddividerà in due fasi. La prima fase riguarderà la preparazione del dolce, specifico di quella giornata, da parte di cinque bambini. Questi si alterneranno di volta in volta facendo in modo che tutti i bambini possano partecipare all'esperienza una volta. Ogni bambino produrrà un microdolce che porterà a casa e consumerà coi propri familiari. L'insegnante di sostegno, che funge da modello sia verbale sia visivo cucinerà un dolce che verrà consumato alle quattro dal gruppo classe permettendo così la condivisione, con il resto della classe, del dolce cucinato dal gruppo. In questo modo il prodotto finale dell'attività assumerà un valore sociale in quanto verrà inserito nella comunità della classe. Infatti i bambini sono motivati quando il prodotto da loro realizzato può essere socializzato con gli altri compagni ed insegnanti.

Il progetto prevede anche la creazione da parte dei bambini di un ricettario illustrato. La classe costruirà così il supporto per le ricette realizzate. Non solo; il ricettario rappresenterà la documentazione visiva dell'esperienza poiché in esso verranno raccolte le immagini dei bambini durante lo svolgimento delle attività.

L'intervento si svolge dal mese marzo al mese di maggio 2007 e Viene qui di seguito riportato il calendario

	Data	Gruppo	ricetta	Ingredienti da portare
1	26 marzo	Mirco, Byron, Francesca, Marta	Tiramisu' senza caffè	1 uovo 8 savoiardi confezione piccola mascarpone Fiorello
2	2 aprile	Francesco, Tommaso, Cecilia, Paola	Biscotti marzapane con soggetti pasquali	1 hg di zucchero al velo 1 tazza farina mandorle
3	16 aprile	Mirko, Giovanni B, Mira, Vero	Torta di meringhe	10 meringhette confezione piccola panna da montare fragole
4	23 aprile	Andrea, Giovanni, Martina, Gioia	Mousse di cioccolato	50g cioccolato fondente uovo
5	30 aprile	Mattia, Giulia, Maria Teresa Simone	Crepes dolci farcite di nutella	1 uovo, zucchero farina nutella
6	7 maggio	Chiara, Alessia, Matteo	Salame di cioccolato	1 uovo 50g di burro 10 biscotti secchi

Francesco, Tommaso, Giulia, Paola

### Monitoraggio e verifica

La realizzazione del prodotto dolciario permetterà l'immediata verifica dei tempi, della correttezza delle indicazioni di lavoro.

Anche il gradimento o meno del prodotto da parte dei familiari e dei compagni costituirà elemento di verifica.

La ricostruzione da parte dei bambini delle fasi di lavoro, tramite immagini, disegni, filastrocche e storie che, raccolte, alla fine daranno vita a un ricettario, sarà ulteriore elemento di verifica.

Si prevedono inoltre due incontri, a metà e a fine intervento, del team di classe per valutare il lavoro e la ricaduta sul gruppo classe.

A fine intervento verrà dato ad ogni alunno un questionario per verificare il gradimento dell'attività.

### Risorse finanziarie, strumenti e materiali

Il progetto è a costo zero, l'insegnante svolgerà l'attività durante il suo orario di servizio. Gli ingredienti necessari alla realizzazione della ricetta verranno portati dagli alunni e dagli insegnanti.

Gli strumenti necessari sono stati recuperati tramite passaparola tra colleghe e saranno i seguenti

### **Per dosare**

Misurini per liquidi

Misurini per solidi

Cucchiaini di varie dimensioni

Bilancia

### **Per tagliare e dare forma**

Due grossi taglieri

Coltelli di plastica

Rotelle tagliapasta

Formine e stampini

Per impastare e dare forma

Frullino a mano

Frullino elettrico

Matterello

Fruste

Cucchiaini di legno

### **Inoltre**

Contenitori ampi e stabili

Grattugia

Colino

Pennello

Imbuto

Spremiagrumi

Tasca da pasticciere

Carta forno

Pellicola trasparente

Carta alluminio

### **SPAZI**

Il laboratorio è stato allestito nello spazio adibito a sala d'aspetto della sala medica. E' stato attrezzato con un tavolone, armadietto, contenitori.



Prima di cominciare

Prima regola:  
sul tavolo pulizia perfetta.



Per ricette gradite  
grembiule, cappello e mani ben pulite.



Per non trovarci in difficoltà prepariamo prima  
ciò che servirà.

Guarda la maestra, segui la ricetta  
attentamente ma senza fretta



Ti devi anche ricordare  
che mai le dita ti devi leccare

Quando si è finito di cucinare  
perfettamente si deve riordinare  
e alla fine tutti insieme  
possiamo assaggiare !



# T I R A M I S Ù



Ingredienti  
Caffè d'orzo  
Uova  
Mascarpone  
Zucchero  
Biscotti savoiardi  
Cacao

Prepariamo il Tiramisù  
potrai gustarlo anche tu  
ma non mescolarlo con il ragù!

Inzuppa i savoiardi nel caffè  
attenzione a non darli ai bebè  
o si agiteranno più di te.



Tuorli e zucchero sbatti col cucchiaino  
senza esagerare o combinerai un bel guaio  
e ti toccherà prendere altre uova dal pollaio!



Con la frusta l'albume monta  
e tutte le bollicine d'aria conta  
intanto la maestra spiega e racconta.

Lavati le mani col sapone  
e aggiungi al composto albume e mascarpone  
ma aspetta a mangiarlo, non fare il golosone!



Disponi i savoiardi in un recipiente  
spalma su di essi la crema dolcemente  
infine spargi il cacao delicatamente.



Ed ecco il dolce è pronto  
gustalo e deliziati  
fino al tramonto!!



# BISCOTTI DI PASTA DI MANDORLE

Per Pasqua prepariamo i biscottini  
che gradiranno grandi e piccini



Pasta di mandorle e zucchero al velo  
amalgamate con molto zelo

Ingredienti:  
zucchero al velo  
farina di mandorle  
acqua  
coloranti naturali



Aggiungete l'acqua, senza esagerare  
poi sulla carta da forno  
l'impasto dovrete versare



Con le mani cominciate ad impastare  
finché una palla riuscirete a creare

Dividete la pasta in tante parti uguali  
e aggiungete, a piacere, coloranti naturali



Stendete l'impasto con il matterello  
lo vedrete diventare liscio e bello



Ritagliate le forme con gli stampini  
e con cura decorate i vostri biscottini



Rimarrete incantati ad ammirarli,  
ma non dimenticate di mangiarli !



E mentre i deliziosi dolcetti assaporerete  
una Pasqua ancor più dolce trascorrerete !



# DOLCE DI MERINGHE



Ingredienti:  
meringhette  
panna da montare  
fragole  
zucchero  
succo arancia e  
limone  
gocce cioccolato



Se la noia ti tormenta...  
Una torta presto inventa!

Pulisci e lava ogni fragola  
e appoggiala sulla tavola



Mi raccomando, senza fretta  
sul tagliere le fragole affetta

Mettile tutte in un recipiente  
e aggiungi lo zucchero, sapientemente



Versa il succo di arancia e di limone  
sarà garantito un successone!

Le meringhe su un piatto disponi  
e con la frutta un nuovo strato componi



Senza spruzzare la signora Anna  
col minipimer monta la panna

con questa riempi la siringhetta  
poi spremi e ricopri ogni fragoletta



Per guarnire la meringata  
fai piovere gocce di cioccolato

ecco pronta la torta perfetta  
tagliala e mangiane una gran fetta.



# MOUSSE DI CIOCCOLATO



Ingredienti:  
cioccolato fondente  
uova  
zucchero

Chef francesi ci sentiamo  
se la mousse noi prepariamo!



Il cioccolato a quadratini spezziamo  
e nella cioccolatiera lo fondiamo



Finché una spuma non otteniamo  
tuorlo e zucchero sbattiamo

Al cioccolato la spuma aggiungiamo  
e in una ciotola il tutto versiamo



L'albume a neve infine montiamo  
e al cioccolato lo mescoliamo



Nelle coppette la mousse distribuiamo  
e a piacere con biscotti guarniamo



Il dolce è pronto, finalmente!  
È da gustare silenziosamente.



...da non dimenticare:  
alla fine le pulizie dovremo fare!



# CREPES ALLA NUTELLA

Ingredienti:  
uova  
zucchero  
farina  
nutella



Vuoi tirarti su  
il morale?



Le crepes  
alla nutella  
puoi preparare!



Sbatti il tuorlo col cucchiaino di legno  
mettendoci tanto impegno

Se poi i grumi non vuoi formare  
la farina dovrai setacciare



Lascia il tutto e riposare  
mentre i piatti vai a lavare

Versa il latte con cautela  
e lo zucchero miscela



Versa l'intruglio  
in un piatto grande  
che sulla piastra calda  
presto si espande



Passa di tappa al "nutellamento"  
e piega la crepe a tuo gradimento



Quando il dolce assaggerai  
i baffi ti leccherai  
e follemente ti innamorerai!



Ingredienti:  
uova  
burro  
cacao  
biscotti secchi



# S A L A M E D I C I O C C O L A T O

Il salame di cioccolato  
è un dolce prelibato



Zucchero e tuorlo mescola insieme  
e con il burro amalgama bene



Aggiungi il cacao alla pozione  
e gira nella ciotola con discrezione



Affonda i biscotti sminuzzati  
senza ridurli troppo sbriciolati



Dai all'impasto la forma di salame  
attenzione: non resisterai alla fame!

Taglia a fette con un coltello affilato  
e il dolce è pronto per essere mangiato.





## RICETTA PERFETTA

Vi siete impegnati ed anche divertiti  
ora è arrivato il momento dei saluti.  
Un'ultima ricetta dalle vostre insegnanti  
che vada bene per tutti quanti  
Affrontate il futuro con allegria  
aggiungete un pizzico di frizzante ironia  
L'altruismo e l'amore non devono mancare  
se amici sinceri vorrete trovare  
Guarnite la vita di perseveranza  
nervi saldi e tanta pazienza  
Unite all'impasto cortesia e rispetto  
fiducia quanto basta e molto affetto.  
Mescolate il tutto con fantasia  
spruzzate con il succo di sincerità e simpatia  
Lasciate da parte la disperazione  
sostituitela con il " lume della ragione "  
Da qualunque parte vorrete arrivare  
una dose di impegno non dovrà mai mancare  
Fate lievitare con parole dolci e vibranti  
che vi permettano con fiducia di andare avanti  
Infornate per il tempo necessario  
a pronunciare "Buona Fortuna" in orario  
Assaporate per tutta la vita  
e la buona riuscita sarà garantita!

