

LABORATORIO MASTERCHEF



Il laboratorio di cucina permette ai bambini di conoscere il cibo rispetto alla stagionalità, i sapori, gli odori diventando un vero e proprio gioco sensoriale.

Manipolare è una delle attività più divertenti per il bambino e sperimentare la trasformazione degli alimenti, rappresenta una diversa modalità di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità, di sviluppare l'autonomia e la creatività.

Il laboratorio favorisce l'autonomia consentendo al bambino di sperimentare le caratteristiche dei materiali e di usare autonomamente gli strumenti: mescolare, stendere, sbattere, lisciare, arrotolare, assaggiare, canalizza attenzione e disponibilità al fare.

OBIETTIVI

Riconoscere la qualità dei cibi e percepirne gli odori ed i sapori.

Conoscere e manipolare alimenti e materiali

Sviluppare autonomia nel fare

Comprendere i procedimenti

Apprendere termini nuovi

Descrivere le esperienze vissute

Dare libero spazio alla creatività

SPAZI E TEMPI

Il laboratorio inizierà nel mese di ottobre e terminerà nel mese di maggio

Gli spazi utilizzati saranno la cucina e la classe

MEZZI E STRUMENTI

Semplici attrezzi da cucina

Piatti, contenitori, teglie

Ingredienti occorrenti per la realizzazione della ricetta

Testi specifici di ricette