

PROGETTO CUCINA

SEZIONE PRIMAVERA

Motivazioni educative

Il progetto di cucina permette ai bambini di conoscere gli alimenti,rispetto alla loro stagionalità e di capire la fatica e l'arte che c'è nella preparazione del cibo.

Cucinare è una “cosa da grandi”ma per i bambini diventa un gioco sensoriale che fa conoscere di che cosa è fatto il cibo,i sapori, gli odori e la consistenza degli ingredienti,invogliandoli al gusto del nutrirsi.

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.

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



Obiettivi

- Riconoscere la qualità dei cibi e percepirne gli odori ed i sapori
- Comprendere la relazione tra alimentazione-salute-benessere
- Conoscere e manipolare alimenti e materiali.
- Ordinare i vari alimenti utilizzati per l'esecuzione di un semplice prodotto.
- Comprendere i procedimenti.
- Sviluppare autonomia nel fare.
- Apprendere termini nuovi.
- Descrivere le esperienze vissute.

MATERIALI:

Verranno utilizzati utensili da cucina:

- pentole, tagliere, stampini per torte e biscotti, bottiglie e contenitori di varie misure, vasetti di vetro... ed alcuni alimenti: farine, marmellata, sale, zucchero, bustine di lievito, cioccolato, miele, biscotti...

