

ATELIER IN CUCINA Gusto in gioco

La cucina è una palestra meravigliosa per i bambini:



Lo sviluppo della creatività, il "fare" inteso come sperimentare e ripetere esperienze, sono modalità grazie alle quali i bambini apprendono e costruiscono le proprie competenze e acquisiscono fiducia in se stessi.

Attraverso un' **atelier di attività multisensoriali**

legate al cibo, giocando con i suoi colori, consistenze, profumi, con la manipolazione di verdure, spezie e frutta stagionali, si dà l'opportunità di **far sperimentare ai bambini la trasformazione naturale**, i **sapori diversi** sensibilizzandoli anche al **rispetto del cibo** in tutte le sue forme.

In questo modo, viene riconosciuto il **valore dell'esperienza pratica, del piacere del fare e l'importanza di condividere con i nostri bimbi i gesti quotidiani.**

Fare, sentire, riflettere, conoscere, raccontare e capire: azioni e processi mentali che si mescolano con le emozioni e la fantasia.

Fare l'atelier in cucina significa lasciare che il bambino faccia cose vere da solo, con utensili a misura di bambino e accesso a ciò che serve.

L'idea di questo progetto nasce proprio dal tentativo di **soddisfare il desiderio** che i bambini hanno nel **voler padroneggiare il mondo reale**. In cucina, infatti, i bambini non fingono di cucinare, ma partecipano davvero. Questo **rafforza autonomia, concentrazione e motricità, e dà l'orgoglio di saper fare da sé.**

OBIETTIVI



SCUOLA DELL'INFANZIA CAPPELLINI

Preparare una ricetta, è più di una semplice sensazione di intimità. Accade qualcosa di concreto e misurabile.

Cucinando, appunto il bambino sviluppa la motricità fine, mette in pratica concetti matematici di base come misurazioni e quantità e acquisisce fiducia in se stesso attraverso la padronanza di compiti reali. Non si tratta di un gioco, ma di un apprendimento che si percepisce come un'esperienza di aiuto.

E poi c'è quello che è difficile da misurare: l'**orgoglio** che prova un bambino quando mette in tavola qualcosa che ha fatto con le sue mani. "È un orgoglio straordinario". Non è un effetto collaterale.

È il **punto centrale**.



L'obiettivo non è preparare piatti perfetti: i bambini verranno coinvolti nelle diverse attività, affidando loro compiti che saranno in grado di svolgere in base all'età e alle loro capacità, utilizzando strumenti adatti alla loro mano.

"Le mani sono gli strumenti propri dell'intelligenza dell'uomo" (Maria Montessori)

Un altro punto importante è la PROGRESSIONE: si inizia con un compito che ciascun bambino sarà in grado di padroneggiare, mostrarglielo con calma e lasciando che provino a fare da soli, riconoscendo loro lo sforzo, non il risultato.

Durante il percorso c'è disordine, ed è parte dell'apprendimento. Col tempo il bambino diventa più autonomo e impara anche a riordinare dopo di sé.



SCUOLA DELL'INFANZIA CAPPELLINI

Riassumendo, l'ATELIER IN CUCINA, mira a sviluppare nei bambini le seguenti competenze:

- **affina competenza matematiche:** preparare una torta può diventare un'occasione per allenare l'intelligenza logico-matematica come contare le uova o pesare gli ingredienti in base alla misura richiesta dalla ricetta.
- **Migliora la comunicazione e il proprio bagaglio lessicale:** leggendo loro le ricette i bambini perfezionano la proprietà del linguaggio, vengono a contatto con parole nuove, pongono diverse domande e imparano ad esprimersi con termini appropriati al luogo e al contesto.
- **Sviluppa a creatività:** cucinare è una forma d'arte ed è un luogo magico dove gli ingredienti si trasformano; unire singoli ingredienti e vederli trasformare in un prodotto diverso sviluppa la fantasia.
- **Sviluppa il senso del gusto:** assaggiando gli ingredienti e scoprendo così nuovi sapori, distinguendo cibi dolci da quelli salati, aspri o piccanti, etc.
- **Affina gli altri sensi:** la vista grazie all'osservazione dei cibi e degli ingredienti, il loro colore, la forma e l'aspetto; l'olfatto annusando i cibi e scoprendone i diversi profumi; l'udito ascoltando i rumori della cucina e delle attrezzature mentre vengono utilizzate nella preparazione (la frustra che sbatte nella ciotola per esempio); il tatto grazie alla manipolazione dei diversi ingredienti e nella preparazione delle pietanze (gli impasti per esempio).
- **Sviluppa il senso di autostima e autonomia:** attraverso i compiti che gli vengono affidati e che devono svolgere in autonomia e quando ottengono un buon risultato aumenta in loro la sicurezza, la stima di sé e il senso dell'auto-efficacia e di responsabilità.
- **Sviluppa la capacità di problem-solving:** gli incidenti di percorso sviluppano la capacità di trovare una soluzione superando la paura di sbagliare.
- **Sviluppa la manualità fine e la coordinazione mente-mano.**
- **Sviluppa buone abitudini alimentari:** assaggiare nuovi ingredienti sviluppa la curiosità verso il cibo e la voglia di assaggiare cibi nuovi.
- **La socialità:** cucinando è possibile sviluppare abilità connesse al lavoro di gruppo, la collaborazione, la cooperazione e l'aiuto reciproco