

PROGETTO SOCIAL DAY

Ricette dal mondo

Scuola dell'Infanzia Machiavelli

«Sezione Blu» bambini di 5 anni

a.s. 2016/2017

INSEGNANTI: Brunella Valori

Giuliana Bettini

ESPERTO ESTERNO: Gaia Colombo

LABORATORIO DI CUCINA E CULTURE DAL MONDO PER BAMBINI E GENITORI

Per l'arricchimento dell'offerta formativa (P.T.O.F.) il nostro Istituto ha aderito al Progetto Social day. Questo laboratorio di cucina per bambini e genitori prevedeva un percorso formativo in classe suddiviso in tre incontri di circa 2 ore.

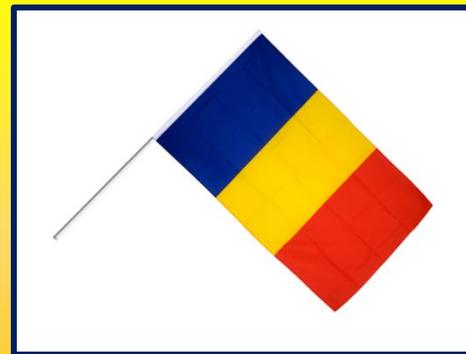
E' stato condotto dall'associazione Fratelli dell'Uomo che realizza attività di educazione alla cittadinanza mondiale e sensibilizzazione alle tematiche della sovranità alimentare.

In questi incontri i bambini e i genitori hanno avuto la possibilità di conoscere cucine e culture differenti, grazie a persone provenienti da paesi stranieri.

Il cibo, come sappiamo, da sempre rappresenta, in tutto il mondo, un modo diretto e conviviale per entrare in contatto con gli altri. Condividere il cibo, mettere le mani in pasta, ascoltare storie e tradizioni culinarie diverse, fin dalla più tenera età, è un modo per crescere insieme apprezzando il valore della diversità. Per i genitori è un modo di condividere tempo e conoscenze con i propri bambini, valorizzare le proprie origini ed imparare divertendosi. Il percorso si è concluso sabato 6 Maggio con una festa nel paese per far conoscere a tutti i piatti realizzati con i bambini.

Le nazioni che hanno partecipato a questo progetto sono:

ALBANIA e ROMANIA



BONA CI FA CONOSCERE.....

Una ricetta Albanese il BYREK

La ricetta inizia con un gioco tattile: viene mostrato ai bambini un sacco con alcuni ingredienti dentro e loro devono scoprire senza guardarli, ma solo toccandoli, quali sono.

Vengono detti i seguenti ingredienti: Farina, Uovo, Yogurt ed infine Olio Sale e un po' di acqua.

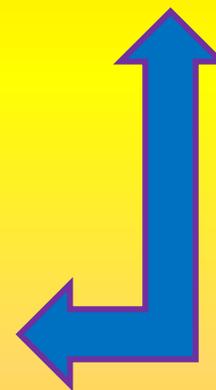
Viene messa la farina in una ciotola ed aggiunto un po' di acqua ed inizia ad impastare in modo energico fino a formare una palla. Poi suddivide l'impasto in 9 palline. Prende un po' di farina di Maizena ed inizia a stendere le palline utilizzando un mattarello sottilissimo (che chiamano PEC) fino a formare 9 dischi sottilissimi.

SUGO: 3 uova un po' di sale e si sbatte poi si aggiunge 400 gr. di yogurt greco ed infine un po' di olio (2 cucchiaini). Mettere in forno a 220° per circa 30/40 minuti.

INIZIA LA NOSTRA RICETTA.....



MESCOLIAMO
GLI
INGREDIENTI



BONA
IMPASTA E
FORMA DELLE
PALLINE



← *STENDIAMO
LA PASTA* →



*PREPARAIMO IL
SUGO*



IL BYREK E' PRONTO.....



MOLTO BUONO.....

SQUISITO.....

E' IL MOMENTO DI ASSAGGIARLO.....



I NOSTRI LAVORI



MIRELA CI FA CONOSCERE.....

Ricetta Rumena il SARMALE

La ricetta inizia con un gioco tattile: viene mostrato ai bambini un sacco con alcuni ingredienti dentro e loro devono scoprire senza guardarli, ma solo toccandoli, quali sono.

Vengono detti i seguenti ingredienti: insalata, cipolla, sale, riso, pomodoro e farina.

INGREDIENTI PER IL SARMALE:

Pomodoro

Cipolla

Cavolo verza

Riso

Macinato di carne (metà maiale e metà vitello)

Carota

Prezzemolo.

Le foglie del cavolo verza vengono messe sotto sale e acqua nel mese di settembre. Vengono sbucciate la cipolla e la carota e fatte a pezzetti, poi si aggiunge il macinato e il riso crudo, tutto viene mescolato e poi viene aggiunto il prezzemolo e il pomodoro (di solito viene utilizzata la passata di pomodoro). Una volta che tutto è ben mescolato si prende una foglia di cavolo verza e prendendo un pò del composto fatto in precedenza si formano tanti involtini. Tutto viene cotto per circa 1 ora.

*INDOVINIAMO
GLI
INGREDIENTI.....*



LA PREPARAZIONE

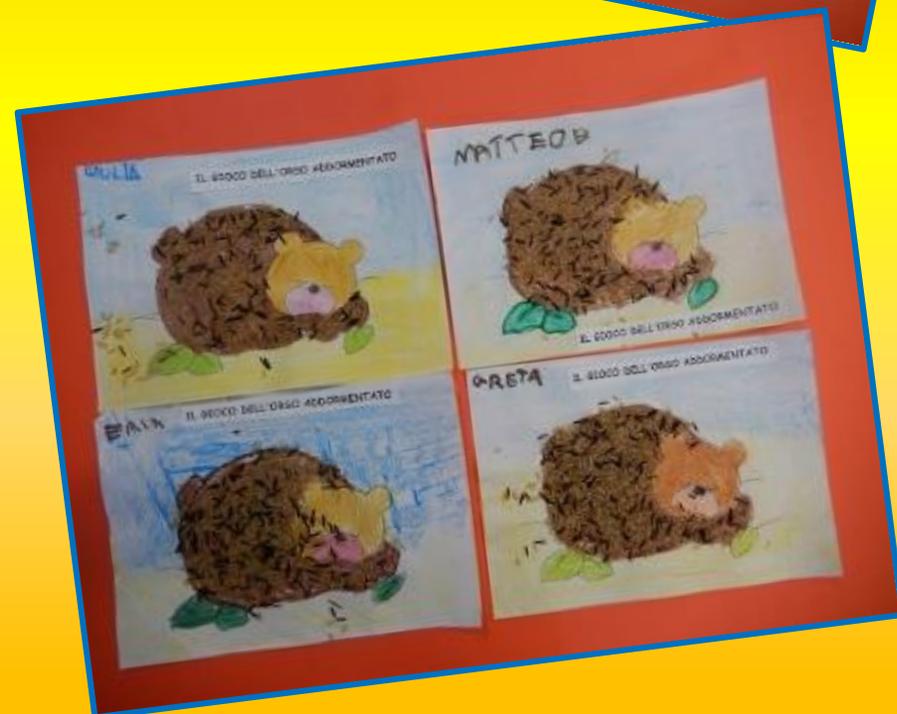
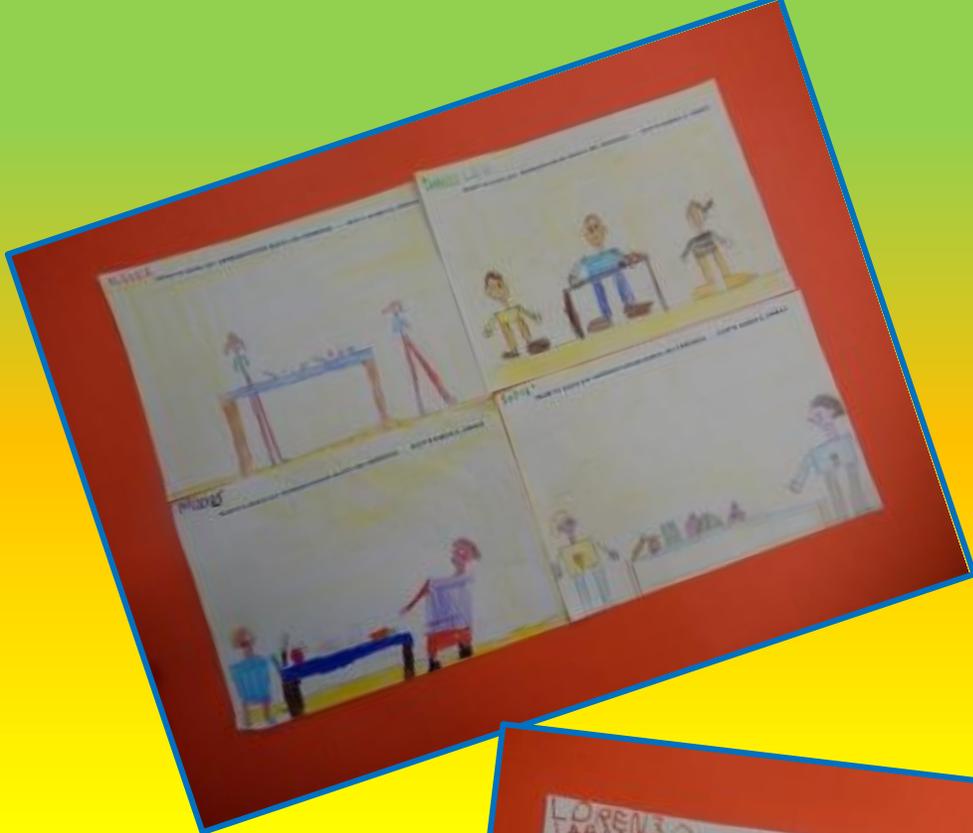




*IL SARMALE E'
PRONTO*



I NOSTRI LAVORI



LAVORO DI GRUPPO



GINA CI FA CONOSCERE.....

Ricetta Albanese il QJUMESH TURE

La ricetta inizia con un gioco tattile: viene mostrato ai bambini un sacco con alcuni ingredienti dentro e loro devono scoprire senza guardarli, ma solo toccandoli, quali sono.

Vengono detti i seguenti ingredienti: Farina, Sale, Una scatolina, Un biscotto.

INGREDIENTI PER IL QJUMESH TURE:

Amido di mais

Biscotti

Latte

Zucchero

Dobbiamo riscaldare un po' di latte a parte e in un bicchiere viene messa un po' di farina e un po' di latte freddo e girare il tutto.

In seguito viene aggiunto il latte riscaldato e occorre girare ancora fino a quando non si addensa.

Il composto ottenuto viene messo sul fuoco fino a raggiungere la bollitura. Dopo aver frantumato dei biscotti vengono aggiunti al composto ottenuto e si versa il tutto in una teglia ed infine sopra viene messo dello zucchero caramellato.

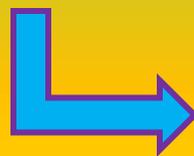
**INDOVINIAMO GLI
INGREDIENTI**



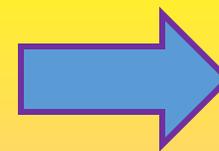
**LA FARINA C'E'
SICURAMENTE.....**



**AGGIUNGIAMO
IL LATTE**



**MESCOLIAMO LA
FARINA DI
AMIDO DI MAIS**



**VERSIAMO IL
COMPOSTO IN
UNA CIOTOLA**



SQUISITO

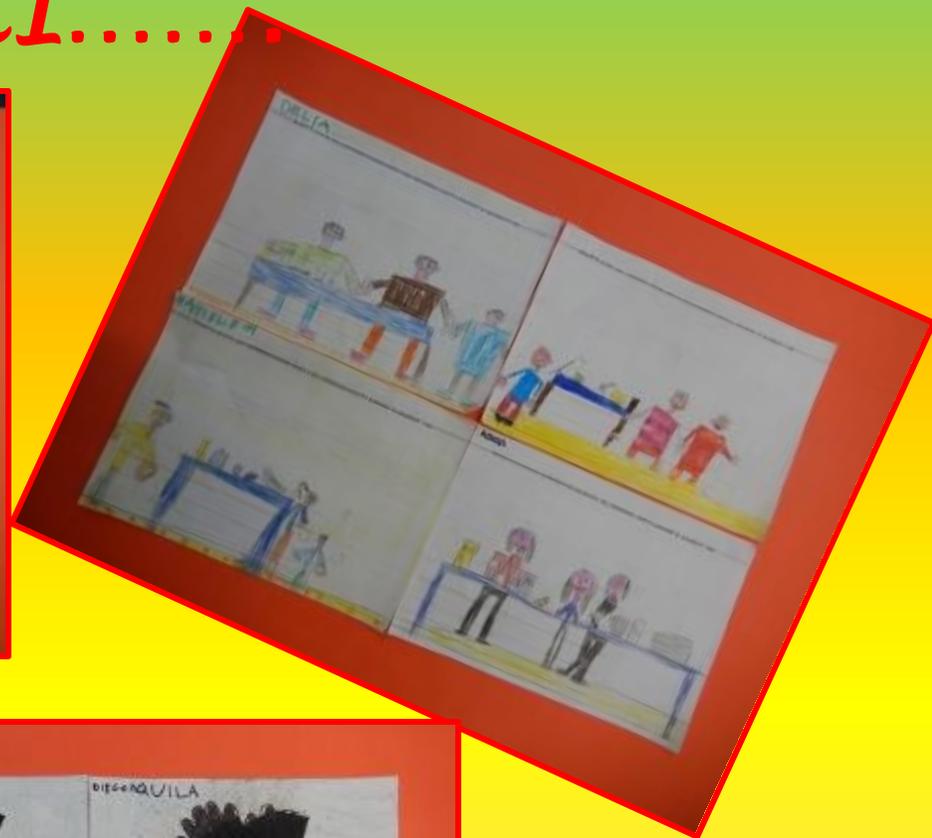
**OTTIMO
QUESTO
DOLCE**



**IL QJUMESH TURE E'
PRONTO.....
ORA DOBBIAMO SOLO
ASSAGGIARLO!**



I NOSTRI LAVORI.....



LAVORO DI GRUPPO



MOMENTI DELLA FESTA PER LE STRADE DI PONSACCO

IL NOSTRO GAZEBO



ESPOSIZIONE DEI LAVORI AL PALAZZO COMUNALE

