Format per percorsi didattici a distanza

TITOLO: LE PIZZETTE DEL SORRISO E M&M'S COOKIES

2°PERCORSO PER ALUNNI DI TRE ANNI

Breve descrizione delle competenze o Obiettivi didattici	I bambini in cucina imparano tantissime cose divertendosi allo stesso tempo. Impastare, ad esempio, ovvero manipolare ingredienti con le mani per creare qualcosa, è una delle **attività formative più complete per un bambino** piccolo, che ha così la possibilità di sviluppare le sue **abilità manuali e sensoriali.** Ma è anche importante poiché rappresenta un compito da portare a termine con l'aiuto del genitore, un'occasione di confronto e condivisione, un momento di attività in famiglia.
Contenuti essenziali	• Tecniche manipolative • Espressività artistica • Creatività
Materiali	**Ingredienti per l'impasto pizza:** 500 farina 0 15 gr. lievito fresco 300 ml. acqua 15 gr. olio evo Sale q. b. 1 cucchiaino di zucchero Bicchiere o coppa pasta per la forma rotonda Teglia da forno Carta forno Per pizza: In una ciotola capiente versiamo l'acqua leggermente tiepida, aggiungiamo lo zucchero ed il lievito fresco sbriciolato (fatelo fare ai bambini). Aggiungiamo la farina un po' alla volta ed impastiamo dentro la ciotola finché sarà necessario, poi continuiamo sul piano di lavoro (vedrete quanto si divertiranno!).

	Impastiamo per circa 10 minuti poi formiamo una bella palla e la mettiamo a lievitare in un contenitore coperta con pellicola alimentare e in un luogo riparato. Stendiamo la pasta con il mattarello e con un bicchiere rovesciato formiamo tante pizzette. Le mettiamo in una teglia ben oliata (oppure rivestita con cartaforno), aggiungiamo la passata di pomodoro e sistemiamo sopra gli ingredienti come si vede nella foto o suggerisce la fantasia dei vostri bambini. Per fare il naso basta mezza oliva su una fetta di mozzarella, che fa risaltare la bocca di peperone; i capelli saranno striscioline di zucchina e gli occhi fette di zucchina con olive verdi; per le guance usate ancora mozzarella e pomodorini, peperone per il cravattino. Passate in forno preriscaldato a 250 gradi per 20 minuti. **Ingredienti per cookies:** 140 gr. zucchero 140gr. zucchero di canna 1 uovo 90 ml di olio di girasole bio 300 farina 00 50 gr. granella di nocciole 250 gr. M&m,s 1 pizzico di bicarbonato Per cookies: In una ciotola capiente mettiamo l'uovo, l'olio e i due tipi di zucchero. Con il cucchiaio facciamo mescolare il composto al bambino/a. Aggiungiamo la granella di nocciole, metà dal totale dei confettini colorati M&m,s e la farina poco per volta. Rovesciamo sul piano di lavoro e piano piano creiamo un impasto liscio e omogeneo. Vedrete che i bambini sono bravissimi in questo! Facciamo fare dal bimbo/a delle palline di impasto che saranno messe nella placca del forno rivestita di cartaforno. Facciamo aggiungere sopra ogni biscottino 5 confettini ciascuno di un colore diverso, premendo leggermente sulla superficie. Inforniamo a 180 gradi nel forno preriscaldato statico per 12 minuti circa. ATTIVITA' CONSIGLIATE: Il bambino può riprodurre graficamente l'esperienza manipolativa sopra proposta. Può riprodurre la pizza e i cookies con tecniche a piacere (acquarello, pennarelli, tempere, pongo, carta collage…) Le attività possono essere documentate attraverso delle foto che saranno utilizzate per una successiva condivisone dell'esperienza.