



**IN CUCINA
CON LA LU'**

La Cesarina Maria Luisa non è solo una esperta di cucina, ma una figura educativa ed emotiva, Nel nostro contesto il suo ruolo è stato di **narrare** gli antichi sapori della tradizione emiliana, **aiuto** nell'accompagnare le mani dei bambini nei movimenti più complessi, **valorizzare** ogni bambino/a spiegando che in cucina non esistono errori, ma prodotti unici!!

DALLA TAGLIATELLA ALLA CRESCENTINA

Il progetto si propone di avvicinare i bambini al mondo della cucina tradizionale modenese attraverso l'approccio sensoriale e manipolativo.

L'obiettivo è stimolare i cinque sensi, i bambini toccano e annusano gli ingredienti di base: farina, uova, sale, lievito....e ne percepiscono le diverse consistenze.



Il progetto prevede due incontri per sezione nei quali verranno coinvolti diversi Campi di Esperienza

Il corpo e il movimento



motricità fine,
coordinazione oculo
manuale

I discorsi e le parole



ascolto di storie,
ampliamento del
lessico

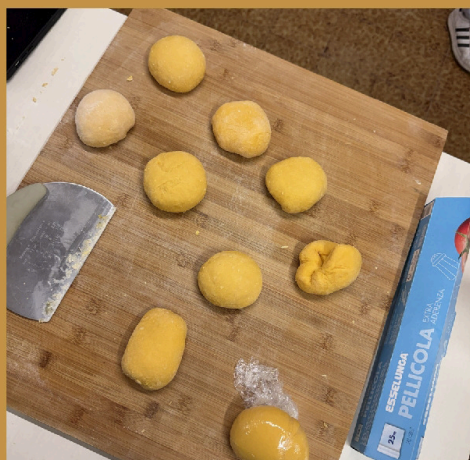
Il sè e l'altro

collaborazione,
condivisione, tradizioni
familiari



Immagini suoni e colori

esplorazione di
consistenze, forme e
colori

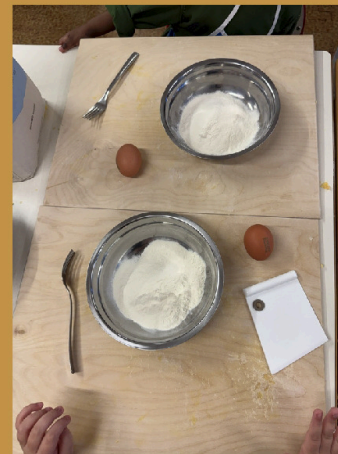


“IL SOLE NEL PIATTO”

LA TAGLIATELLA MODENESE

IMPASTIAMO

Ogni bambino/a riceve 1 uovo e un etto di farina. Guidati da maria Luisa e dalla Tata Ilaria forniamo il piccolo vulcano di farina, mettiamo l'uovo e iniziamo a mescolare con la forchetta, poi con la spatola e infine a schiacciare l'impasto in diversi modi fino a creare la nostra pallina. La Lu' ci spiega che adesso va fatta un pò riposare e poi.....



USIAMO IL MATTARELLO

La Lu' ed Ilaria ci guidano
nella stesura della sfoglia e ci
aiutano a farla "trasparente"
come vuole la tradizione



IL TAGLIO MAGICO

La Lu' arrotola
la sfoglia e
mostra come
nascono le
tagliatelle



ED ECCO LE
NOSTRE
TAGLIATELLE



I DISCHI DI LUNA

LE CRESCENTINE

COMUNEMENTE DETTE “ TIGELLE”

LA RICETTA DELLA LU’

Ingredienti per 6 persone

500 GR di farina 0

10 gr di sale

1 cucchiaino di zucchero

250 ML di latte tiepido

100 ML di panna da
cucina

1 cubetto di lievito di birra
fresco





La LU' mostra
una **COOKING
DEMO**
portando i
bambini alla
scoperta
dell'ingrediente
segreto (il
lievito) che,
come per
magia, ci spiega
che fa gonfiare
la pasta se la si
lascia riposare
ben coperta.



GIOCHIAMO CON LE FORME



IL PRANZO

Il pasto a scuola
è **un tempo
educativo** a
valenza
pedagogica,
I bambini
imparano l'**attesa**
(tutti devono
essere serviti
prima di iniziare),





Mangiare insieme ai compagni e agli adulti in sezione modifica profondamente l'approccio emotivo al cibo. Vedere l'amico che **assaggia** spinge anche il compagno più diffidente a provare, il cibo diventa così un **piacere condiviso**.

Il momento del pasto non è la fine dell'attività, ma la sua **massima espressione**, il cibo diventa motivo di **orgoglio personale, veicolo di affettività e crescita relazionale**.

