



**Istruttore Pizzaiolo
Giulia Apa**

Scuola dell'infanzia
Istituto: Colegiul Național "G. Barițiu"
via Emil Isac, no. 10
città: Cluj-Napoca, Romania

MANI IN PASTA

Esperienze di Manipolazione

L'attività di manipolazione risponde al bisogno del bambino di conoscere la realtà attraverso il contatto diretto con gli elementi naturali e i diversi materiali; permette di esercitare la manualità fine, arricchire le percezioni sensoriali, scoprire le possibilità d'uso dei materiali, consente inoltre di scaricare le tensioni e di essere costruttori attivi.

Mani in pasta è un progetto ben articolato che ha come finalità la diffusione di sani stili di vita quali una corretta alimentazione. Il titolo del progetto vuole sottolinearne la componente operativa: non solo importanti nozioni ma anche manipolazione degli ingredienti e realizzazione di ricette appetibili e nutrizionalmente equilibrate. L'obiettivo è lo sviluppo di una "consapevolezza alimentare" che nasca e torni sui banchi di scuola, arricchita e maturata grazie anche al lavoro sui tavoli di cucina e che veda il coinvolgimento attivo della famiglia replicando ciò che viene insegnato con i propri familiari.

Progetto Operativo

- **La semina del chicco di grano**
 - 1) Se possibile far visionare agli alunni le spighe di grano;
 - 2) La fase della crescita della pianta del grano;
 - 3) Come estrarre il chicco di grano dalla spiga.
- **Dal chicco di grano alla farina**
 - 1) Come si ottiene la farina dal chicco di grano;
 - 2) La conservazione della farina;
 - 3) Prodotti che si possono realizzare con la farina;
 - 4) Far toccare con le mani la farina.
- **Fase operativa**
 - 1) Ogni alunno verrà dotato di cappellino da chef in materiale monouso;

- 2) Ciotola di plastica con all'interno la farina;
- 3) Recipiente contenente acqua da utilizzare per l'impasto;
- 4) Lievito, sale e olio;
- 5) Fase di impastamento con le mani.
- 6) Formare le palline di pizza e posizionarle in apposito cassetto
- 7) Con impasto già pronto del giorno prima, realizzato dall'Istruttore, si procede con la stesura.
- 8) Ogni alunno proverà a stendere la pizza con le mani e con l'utilizzo del mattarello, se possibile, farcirlo e cuocerlo.

- **Lievitazione**

- 1) Cos'è e come avviene;
- 2) Esempio di Lievitazione utilizzando due bottigliette d'acqua vuote con all'interno del lievito e il suo nutrimento (zucchero) e un palloncino simulando la lievitazione.

- **Tesina**

- 1) Gli alunni dovranno effettuare un tema su ciò che è stato assimilato durante il corso, chiaramente se il/la Dirigente e gli insegnanti lo ritengono opportuno.

- **Consegna Attestati di Partecipazione**

- 1) La Consegna degli Attestati di Partecipazione agli alunni avverrà dopo che gli stessi hanno svolto il tema se gli insegnanti e i dirigenti approvano;
- 2) Ad ogni Attestato che verrà consegnato, verrà fatta una foto Istruttore e alunno.



