

COLORAR MANGIANDO E MANGIAR COLORANDO

E' attraverso i 5 sensi che il bambino apprende ed e' proprio su una educazione sensoriale che si basa questo nostro laboratorio.

OBIETTIVI:

- imparare i colori e le loro sfumature attraverso il cibo**
- imparare i nomi di verdure, frutta e quant'altro sia commestibile**
- capire le loro caratteristiche**
- abituarsi ad assaggiare tutti gli alimenti, preparando anche alcune semplici ricette.**
- utilizzare gli alimenti, rispettando un senso estetico e cromatico, per creare composizioni, statue, volti, ...**
- abbinare i colori personali (occhi, capelli , bocca, il preferito, il meno gradito , ...) agli alimenti.**

Nel nostro lavoro saranno coinvolti anche i genitori che, insieme ai loro figli dovranno scegliere e portare a scuola un alimento del colore richiesto

MAGO FILIPPO

**Stamattina siamo andati da Mago Filippo, che pero' era una Filippa.
Il mago metteva l'acqua nel sale e nello zucchero e lasciava il caffe' senza zucchero.
In un bicchiere c'era nascosto l'origano e noi dovevamo indovinare cosa era sentendo l'odore.
Mago Filippa diceva che le mele rosse erano blu e che i nostri capelli erano verdi.
Stamattina ci siamo divertiti perche' Mago Filippa diceva delle cose che non erano vere...cioe' erano sbagliate.
Mago Filippa ci ha regalato le patatine fritte, la sua fotografia ed un libro di favole.**

IL VINO

Stamattina abbiamo staccato gli acini dai grappoli; gli acini sono verdi, ...marroni, ...gialli, ...neri, ...leggeri, ...un po' lisci, ...un po' ruvidi.

Abbiamo messo gli acini in una conca arancione, pero' l'uva nera l'abbiamo lavata bene e poi "pappata": era buona.

Siamo andati in giardino, ci siamo messi gli stivali e siamo entrati nella conca...pero' uno alla volta... e abbiamo schiacciato l'uva: facevamo

CIAK...SPLASH...IL RUMORE DELL' ACQUA E DELLA PIOGGERELLA.

Dovevamo stare attenti perche' era tutto mollo ...io sono scivolato tre volte ...noi no perche' facevamo piano e non siamo neanche cadute !!!

SONO STATI REGISTRATI I DIALOGHI TRA E CON I BAMBINI E POI TRASCRITTI: ECCOLI...

BIANCO

LATTE : ...il latte è bianco, ...liquido, ...caldo, ...freddo; ...serve a fare la torta, ...il budino, che è giallo e morbido.

Abbiamo messo un po' di latte in un bicchiere con una cannuccia abbiamo fatto le bollicine: ...si sente un rumore, ...sembra un rubinetto, ...una pentola che cuoce, ...una pentola che sta sul fuoco e sta bollendo.

MOZZARELLA : ...è dentro a un sacchetto con del liquido bianco che serve a tenere freddo, ...a lavarla bene.

La mozzarella ha odore di mozzarella, ...è buona, ...sa di vino, ...è un po' buona e un po' salata, ...è buona come una mozzarella vera: quelle vere sono piccole e rotonde, ...la mozzarella sembra quadrata e un po'

rotonda, ...se si schiaccia esce un'acqua che sembra latte.
Come si fa a fare la mozzarella ? Risposte: ...si compra e si paga; ...
nasce dalla macchina ma arriva dalla pizza; ...si fa con il latte.

BURRO : ...è bianco e un po' giallo, ...nasce su un prato ...no si fa
con il latte.

Il burro è senza sale, ...sa di burro ed è buono; ...si mangia con la
pasta o si mette in forno.

SALE FINO : ...è salato, ...un po' liscio, ...è bianco, ...serve a
metterlo nell'uovo.

FARINA : ...è bianca, ... liscia, ...serve a fare la pizza

MARRONE

CACAO : ...è marrone, ...è un po' buono, ...serve a fare il caffè, ...a fare la cioccolata calda: ...per fare la cioccolata calda ci vuole il latte, il cacao, lo zucchero e poi si mette nel forno.

PATATE : ...sono dure, ...morbide, ...fuori sono marrone scuro e dentro sono gialle; ...quando si tagliano a metà il coltello è bagnato. La patata nasce sotto terra.

Abbiamo morsicato una patata cruda: sa di acqua ed è morbida, ...la buccia però non si mangia.

Abbiamo tagliato una patata a fette sottili e l'abbiamo messa nell'acqua: il "gusto" ha fatto venire l'acqua gialla e adesso non si può più bere. Se guardiamo le fette di patate attraverso il bicchiere sembrano più grandi. Per mangiarle si mettono nell'acqua poi sul fuoco e poi si fanno bollire, oppure si fanno fritte dentro una pentola e poi si mettono nel forno con il ketchup; per fare il minestrone si devono far cuocere le patate con il latte.

Attività in classe

**Si distribuiscono ai bambini fogli bianchi divisi in riquadri con
Indicate varie combinazioni di colore (più bianco e meno marrone, meno bianco e più marrone e così via...). Intingendo le dita nei colori distribuiti su piatti di carta i bambini formano così macchie di colore in ogni riquadro.
In seguito vengono fatti disegni liberi con gli stessi colori.**

Rosso

CARAMELLE: ...morbide, dolci;

PEPERONE: ...e' rosso, e cresce su una piantina; ...dentro ci sono i semini gialli;... si mangia crudo tagliato ...si mette a striscette in padella e in forno con sale ed olio.

FRAGOLE: ...le fragole nascono nelle piantine piccole.

...la verdura e la frutta si devono lavare, ... sono sporche di terra ... ci sono i microbi e gli animaletti.

Ognuno annusa gli alimenti ad occhi chiusi e indovina di cosa si tratta.

I bambini miscelano il rosso con altri colori per ottenere diverse gradazioni che assomiglino a quelle degli alimenti in oggetto, con i colori, poi, faranno le impronte con le mani:

→ rosso scuro mezzo cucchiaino di nero+rosso colore della mele

→ rosso colore della fragola

→ rosa rosso + poco bianco colore delle caramelle

RICETTA fettine di pane con pomodoro e peperone condito

Ingredienti: sale, pane, pomodori, olio, peperone, aceto.

Tagliare il pane a fettine;il peperone ed il pomodoro a pezzetti condirli, e metterli sopra la propria fettina di pane.

VERDE

OLIVA : il nocciolo

KIWI : ... i suoi semi sono piccolissimi, ...fuori è marrone e peloso, ...dentro è verde e sembra un fiore.

CETRIOLO : ...la sua buccia particolare, ...è verde scuro, ...ruvido, ...dentro verde chiaro

FAVA : ...interno baccello vellutato

BROCCOLI : ...i suoi semi minuscoli

LATTUGA E CATALOGNO : ... non crescono sugli alberi ...le foglie esterne sono verdi e proteggono quelle interne che sono quasi gialle

MELE : verde tenero (chiaro) e i suoi semi ben visibili

Zucchine: ... sono lisce, ... pelose sui bordi.

Su un foglio i bambini creano **Arcimboldo e Micole**.

occhi: rondelle di cetriolo e di zucchine con pisello al centro;

naso: zucchini intero fra i due occhi

labbra: strisce di zuccina tagliata per lungo

denti: fave sgusciate

orecchie: fette di kiwi

capelli: foglia di catalogna e pezzi di lattuga

GIALLO

MERINGHE : ...sono fatte con le patate, ...con la panna, ...con la polenta, ... " Accipicchia che buone ".

Le abbiamo assaggiate : ...sono dolci, ...sono fatte con lo zucchero, ...la farina, ...il limone.

CAMOMILLA : ...e' come un fiore, ...come una margherita piccola.

Che profumo ha? ...ha profumo uguale a quello di camomilla!!!

BURRO : sentiamo l'odore: ...e' formaggio? ...philadelphia...si si si e' proprio quel formaggio... ma no, e' burro!!!

PASTA : ...e' polenta , ...no sono farfalline, ...serve a mangiare.

Per mangiarla bisogna cuocerla nel forno e poi mangiarla, ...ma no bisogna farla bollire nella pentola dentro all'acqua quando bolle ...pero' prima serve l'accendino per accendere il fuoco, ...quando e' cotta la metti in tavola e ci aggiungi qualcosa.

POLENTA : ...e' gialla, ...liscia, ...veramente e' un po' ruvida.

Per fare la polenta ci vuole una pentola, ...un cucchiaino di legno, ...il limone e la mela ...NOOOO!!! Allora metti l'acqua nella pentola e quando fa le bolle e il rumore ci metti la polenta, la mescoli, la vuoti su una cosa bianca e ci metti il burro che diventa olio, poi la mangiamo: ...ma e' buona, ... no e' buonissima, ...io ne voglio ancora tanta ...io proprio non ne voglio!!!

-Abbiamo tagliato a metà' il peperone, ne abbiamo osservato l'interno, abbiamo toccato i suoi semi (tanti, bianchi, umidi, che non pungono). Lo abbiamo annusato e assaggiato (non è dolce, ma è buono)

-Il limone: aperto osservato, annusato e assaggiato (è aspro)

-La banana, la mela e il pompelmo: li abbiamo tagliati ed osservati (mela e banana : gialle fuori, bianche dentro). Il pompelmo crea qualche perplessità: sembra un limone, ma è più grosso; assomiglia anche all'arancia, molti non conoscono il suo nome (e lo storpiano). Annusiamo e assaggiamo-. Poi, con gli stuzzicadenti, facciamo gli spiedini e li mangiamo.

-Beviamo: succo di ananas (giallo, buono, dolce);osserviamo l'immagine del frutto sulla confezione- Thania "sembra la scatola del vino ! "

Vengono distribuiti due fogli:uno verde e uno azzurro.I bambini intingono degli stampini fatti con mele e banane tagliate in vari modi nel colore giallo e poggiandoli sulla carta formano stelle e luna sul foglio azzurro e fiori su quello verde.

ARANCIONE

CAROTE: ...nascono sotto terra, si mette un seme e quando spunta un ciuffo alto con le foglie si tirano ed esce la carota

ARANCIA: ...nasce sull'albero, ...quando e' arancione si stacca dall'albero, ...l'arancia ha l'ombelico come noi.

NESPOLE: ...i semi delle nespole sembrano dell castagne, ...se si piantano nascono gli alberi di nespole.

MELONE: ...un'estate io l'ho assaggiato e non mi piaceva ...ma e' buonissimo: posso mangiarlo tutto io?

Abbiamo guardato i semi dei tre frutti ed un bambino, dopo aver pensato un po', ha detto "...ma allora i frutti grandi hanno i semi piccoli e i frutti piccoli hanno i semi grandi... maestra mi spieghi perche'???"

Abbiamo messi i tre semi in vasetti con la terra ...chissà` se nasceranno le piante ...ma poi possiamo mangiare i frutti che nascono? ...ma saranno quelli veri?

Con l'arancione disegniamo un sole : ...ma il sole e' giallo ...no, quando tramonta che va giu' giu' e' arancione, io l'ho visto.

RICETTA DELLA MARMELLATA DI ARANCE FATTA A SCUOLA:

**Si lava la frutta , si sbuccia e poi si taglia a pezzi piccoli;
si mette in una pentola, si aggiunge lo zucchero e si mescola;
la mettiamo a cuocere sul fornello e la giriamo;
quando è cotta la facciamo raffreddare e poi la mangiamo con il pane.**

COLORAR

MANGIANDO...

E

MANGIAR

COLORANDO.



**SCUOLA
MATERNA VIA
BOLOGNA 6a**

**ANNO
SCOLASTICO
2002/2003**

