

PROGETTO: DIRE, FARE, MANGIARE...

SCUOLA DELL'INFANZIA "PICASSO" SEZ. B

3 ANNI

Docenti: Antonietta D'Oria-Silvia Rustici

<i>Campi di esperienza</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Attività</i>
LINGUAGGI, CREATIVITA', ESPRESSIONE.	<ul style="list-style-type: none">• <i>Sperimenta l'uso di materiali e tecniche diverse;</i>• <i>Esce e osserva;</i>• <i>Mette a fuoco sensazioni vissute direttamente;</i>• <i>Traccia segni e vi assegna un significato;</i>• <i>Realizza con tecniche diverse sfondi e situazioni, le anima con figure e forme;</i>• <i>Osserva ed esplora l'ambiente circostante;</i>• <i>Usa in modo creativo elementi naturali;</i>• <i>Usa elementi naturali per attività grafico-pittoriche;</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Attività grafico-pittoriche con l'utilizzo di diverse tecniche;</i>• <i>Giochi di pasticciamento con diverso materiale: pasta di sale, farina, semi, terra, zucchero, acqua, etc...;</i>• <i>Usiamo le mani per: strappare carta e altro, impastare, mescolare, schiacciare, incollare...;</i>• <i>Stampe con frutta e verdura;</i>

METODOLOGIA

Nel bambino di tre anni la scoperta visiva e l'esplorazione tattile si rincorrono ed intrecciano ancora strettamente; Hawkins valorizza la fase di esplorazione che chiama "pasticciamento", ogni "opera" è intrisa delle sue emozioni, mentre alla base della produzione di tracce, segni e linee permangono spesso il movimento e la gestualità spontanea: Si offre quindi ai bambini la possibilità di sperimentare nuove tecniche; si favorisce la verbalizzazione e il racconto e si inizia un gioco di scoperta attraverso il quale ogni bambino è stimolato ad articolare e segmentare spontaneamente le diverse informazioni e sensazioni che ha fatto proprie. Per lui diventa possibile iniziare ad accorgersi, ad osservare le cose che accadono, a cercare parole adeguate per raccontarle, esprimere e discutere le proprie idee con gli altri, per tornare più esperti alle "cose e ai fatti di tutti i giorni". E' un metodo di lavoro che richiede tempi lunghi; individuato un contenuto ed esplorate le idee, si dipanano molte ed articolate strade di ricerca dove il fare e il riflettere dei bambini eviti la fretta e le precipitose conclusioni.

I bambini guardano le cose che li circondano con occhi molto attenti e si fanno idee; è su queste idee che si vuol procedere per esplorare l'ignoto.

Altri metodi ricorrenti sono:

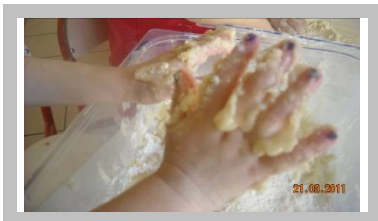
- Strutturazione ludiforme dell'attività didattica.
- Vivere l'incontro con gli altri come opportunità e ricchezza.
- Laboratori.

VALUTAZIONE

- Osservazione.
- Elaborati.
- Schede.
- Interviste.
- Documentazione grafica delle attività.

CON LE MANI.....

Presentando diverse farine, i bambini le hanno toccate, assaggiate, fatte scorrere tra le mani e infine mescolate. Abbiamo provato ad aggiungere dell'acqua per vedere cosa poteva succedere. Abbiamo presentato sale e zucchero provando poi a fare diverse mescolanze e a ragionare sulle trasformazioni. Con l'aiuto dell'insegnante i bambini hanno provato ad esprimersi su di esse anche non conoscendo tutti i vocaboli o aggettivi necessari, inventandone di nuovi pieni di significato e legati alle loro sensazioni. Si danno parole non solo alle cose ma alle idee e ai modi con cui esse si formano.



MESCOLIAMO, impastiamo.

DOPO AVER TOCCATO LA FARINA si conversa con la guida dell'insegnante.

IL SALE

Gli alunni lo toccano, lo assaggiano e anche in questo caso conversano.

Dopo aver mescolato i due ingredienti li assaggiamo.

.Con un gruppo differente di bambini introduciamo l'acqua alla farina e sale.

Un procedimento simile viene proposto con lo zucchero e con gruppi da 4-5 bambini annotando tutte le osservazioni e cercando di intervenire solo per sollecitare gli interventi o spiegare l'introduzione dei nuovi alimenti. A fine percorso cerchiamo di

tirare le conclusioni senza dare nulla per scontato e senza proporre una soluzione plausibile. Dovrà essere il risultato della loro esplorazione.

LA SEMOLA. L'insegnante propone questo nuovo elemento.

CONFRONTO TRA LA SEMOLA E LA FARINA e intervista.

PROVIAMO AD INTRODURRE L'ACQUA NELLA FARINA e a verificare il procedimento.

PROVIAMO AD INTRODURRE L'ACQUA NELLA SEMOLA.

ORA L'ACQUA VIENE MESCOLATA CON FARINA E SEMOLA.

CONCLUDIAMO con l'osservazione che le due farine sono diverse e che mescolandole con l'acqua avvengono diversi procedimenti ed infine riusciamo a realizzare una pastella.



GLI STRUMENTI.

L'insegnante propone uno strumento in varie forme e dimensioni senza specificare il suo nome. E' una GRATTUGIA. I bambini la osservano, la toccano, la manipolano e fanno commenti ed espongono idee con l'aiuto dell'insegnante. Si propone poi loro di utilizzarla con diversi materiali, da quelli commestibili e grattugiabili ad altri...

I bambini, da soli raggiungeranno la capacità di capire cosa si può o no grattugiare e

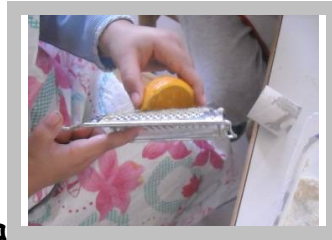
perché.



Operando insieme e conversando arriviamo alla conclusione che il pane si modifica in briciole.

Proviamo anche a grattugiare oggetti diversi e i bambini da soli arrivano a comprendere quali oggetti è possibile grattugiare e mangiare.

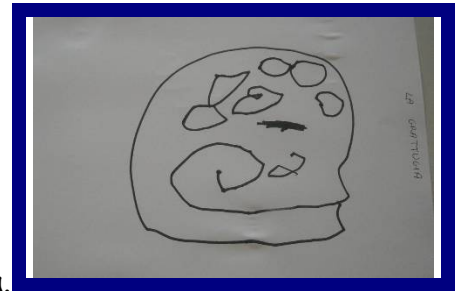
Conclusione: i bambini comprendono che il pane si può grattugiare e il cartone no.



L'ins. propone di grattugiare l'arancia

il kiwi, la mela.

Conclusione: gli alunni hanno sperimentato diversi materiali per comprendere l'uso della grattugia e le varie possibilità offerte dallo strumento e del suo funzionamento oltre all'aver intuito e ragionato su tutto il processo scientifico.



Dopo la sperimentazione i bambini disegnano la grattugia.



L'insegnante propone altri materiali e altri strumenti: **mais, frumento e un macina caffè.**

Cercheremo di capire di quali sostanze si tratta e in quale modo possono essere trasformate. Infine quali cibi si possono preparare con queste trasformazioni.

IL MAIS

Presentazione dell'elemento in vaschette singole per ogni bambino. Si lavora a piccolo gruppo nel laboratorio con alcuni bambini.



L'insegnante conversa con gli alunni ponendo brevi e semplici domande in modo tale da suscitare in loro intuizioni, risposte e ragionamenti semplici.



Dopo aver capito che si tratta di mais l'insegnante vuole, con cautela arrivare alla comprensione che può essere schiacciato, ma non spiega come. Presenta diversi strumenti che i bambini utilizzano e autonomamente arrivano alla conclusione. Si prova con lo schiaccia-patate.



←

Poi con uno schiaccia-aglio.



Con un matterello.



Con un macina-caffè manuale.

I bambini comprendono che gli strumenti utilizzati non portano al risultato sperato.

L'insegnante, allora propone il macina-caffè elettrico.

Mentre lo strumento macina il mais i bambini espongono le loro osservazioni.



Abbiamo trasformato i chicchi di mais in farina. Il prossimo passaggio sarà realizzare una ricetta con questa farina.

Il frumento.

Continuiamo il percorso con un altro elemento: il frumento. Con un gruppo più numeroso di bambini utilizziamo lo stesso procedimento del mais ma con il frumento.



Dopo averlo toccato, assaggiato, versato in singole porzioni per analizzarlo meglio si



conversa con l'insegnante..

L'insegnante intervista i bambini. La conversazione è ricca e interessante. Il tutto viene documentato.

A causa dei tempi stretti siamo costretti a saltare il passaggio della schiacciatura attraverso diversi strumenti e proviamo a macinarlo direttamente con il macina-caffè.

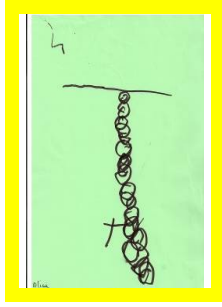


I bambini osservano, lavorano, versano, conversano.

Intuiscono che anche in questo caso lo strumento ha prodotto una polvere, ha trasformato i chicchi in farina



Proprio con questa farina proveremo ad impastare e cucinare il pane che diventerà il risultato finale del nostro percorso.



Il macina-caffè macina il frumento.

Dopo l'esperimento i bambini disegnano la macinatura.

Tutti insieme con la maestrasi fa il **PANE**.



Adoperando proprio la nostra farina prodotta dalla macinatura e mescolandola con sale, acqua e lievito impastiamo il pane.



Ciascuno dei bambini impasta....ma dobbiamo aspettare e allora mettiamo l'impasto a riposare al caldo fino al giorno successivo.

Il lievito deve fare il suo lavoro.

Il giorno dopo i bambini si rendono conto che il loro impasto ha raddoppiato il suo



volume.

E' una splendida giornata e decidiamo di fare i nostri panini nel tavolino del giardino.



Ogni bambino prende un po' di impasto lievitato e forma il suo panino, poi lo dispone in



un pirottino per la cottura in forno.

I panini vengono cucinati e portati a casa. Il nostro lavoro è concluso. Buon appetito...!



Ecco il nostro panino.

Con un procedimento simile vengono realizzati dei biscotti con il mais.

