



Scuola Paritaria
Parrocchia della Madonna Pellegrina
Nido d'Infanzia

"MOD 'NA IN TEVLA"

piccola Modena a tavola

Ricettario

educatrici:

Giada Gozzi **Ruena** Gozzi **Valeria** Garau **Monica** Grandi
Elisa Laviosa **Alessandra** Marras **Raquel** Pèrez Bermúdez

Premessa

“Il cibo è il fondamento della vera felicità”

Auguste Escoffier

Per un bambino, il cibo è oggetto di grande interesse. Non solo è fonte di vita, ma è anche carico di un profondo significato simbolico sul piano affettivo e relazionale e occasione di piacevoli esperienze sensoriali e cognitive. Di conseguenza, un rapporto corretto e positivo con il cibo contribuisce al benessere psicofisico del bambino.

Per questi motivi, abbiamo deciso di dedicare il progetto di quest' anno, *Módna in tèvla*, al cibo, per accompagnare i bambini alla conoscenza di odori, sapori e colori, dei diversi alimenti, delle pietanze e dei modi di cucinare.

Attraverso le attività didattiche legate al cibo l'educatrice può conoscere meglio il bambino e guidarlo alla scoperta di sé e del mondo, allo sviluppo delle sue capacità motorie, sensoriali, espressive, cognitive e relazionali.

Il cibo può infatti diventare un valido strumento per la crescita globale e uno strumento di relazione e comunicazione con l'adulto.

Nel corso del progetto, i bambini e le bambine sono stati avvicinati a diversi alimenti, aiutandoli a creare un buon rapporto con il cibo e ad assaggiare pietanze che in alcuni casi vengono rifiutate a priori. Hanno scoperto i diversi generi alimentari al naturale – guardandoli, toccandoli, annusandoli e assaggiandoli – prima che venissero trasformati, magari proprio nel piatto del pranzo del giorno. Sono stati esposti a una ricca serie di stimoli: sapori, colori, odori, nomi e concetti dell'arte culinaria e della gastronomia.

Il progetto ha privilegiato i prodotti tipici del nostro territorio e ha coinvolto anche genitori e nonni di alcuni bambini, oltre alle cuoche della scuola.

In questo modo, i bambini hanno potuto riconoscere le tradizioni di famiglia e della comunità e l'identità del luogo in cui vivono, per esempio scoprendo gli alimenti caratteristici di ogni stagione e delle diverse festività (San Martino, Natale e Pasqua).

Il Signor Cucchiaino, la Signora Forchetta e il Signor Coltello sono le tre *mascotte* ideate dalle educatrici per accompagnare i bambini lungo le diverse attività del progetto, che sono state animate anche dalla lettura di vari libri.

In questa pubblicazione avrete modo di rivivere insieme ai vostri bambini e bambine il percorso fatto durante l'anno scolastico e attraverso le ricette proposte vi offriamo la possibilità di sperimentare in famiglia.

Giada, Ruena, Valeria, Monica, Elisa, Alessandra, Raquel

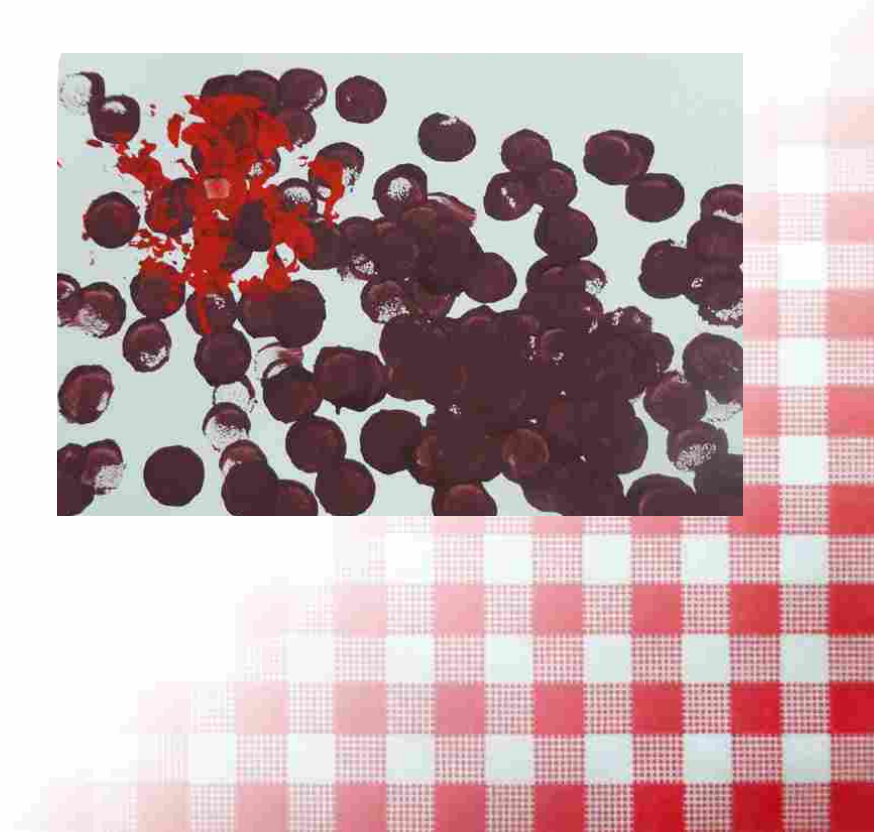


SUCCO D' UVA

Uva
Zucchero

Schiacciare l'uva, filtrare il
succo ottenuto e aggiungere
zucchero a piacimento.







CASTAGNACCIO

500 gr di farina
750 gr di acqua
150 gr di olio d'oliva
80 gr di uva sultanina
60 gr di pinoli
un pizzico di sale

Versare in una ciotola la farina setacciata, l'acqua e il sale e aggiungere l'olio d'oliva. Mettere a bagno in acqua tiepida l'uvetta e i pinoli. Versare il composto nello stampo e cospargerlo con l'uvetta e i pinoli precedentemente asciugati. Infornare a 200° per 15 minuti.





Conversazione a grande gruppo

novembre 2013

LE EDUCATRICI INVITANO I BAMBINI E LE BAMBINE A MANIPOLARE LE CASTAGNE

Che cosa sono?

Tommaso G.: Castagne.

Lorenzo M.: Tante castagne!

Teresa: "Tane".

Agnese: Ce le portano i nostri amici.

Laerke: "Mici" Laerke.

Adesso vi diamo un po' di castagne.

Lorenzo M.: Tata Raquel è dura.

Agnese: Che c'è dentro? Bisogna metterla dentro un piatto, al "fuco".

Teresa: Non si mangia. E' "cuda"(cruda).

Proviamo a farle rotolare?

Tommaso G.: Ma tata non sta ferma.

Lorenzo M.: Corre.

Matteo Z.: Va veloce.

Marcello: Treno.

Di che colore è dentro?

Teresa: Gialla!

Lorenzo M.: Tata è chiusa e dura.

Agnese: Sto tagliando perché sono dure.

Edoardo: Sono dure.

Tommaso G.: Bisogna togliere la buccia.

Lorenzo M.: La conchiglia! (indicando all'educatrice un pezzo di buccia)

Conversazione a grande gruppo

novembre 2013

LE EDUCATRICI INVITANO I BAMBINI E LE BAMBINE AD OSSERVARE GLI INGREDIENTI CHE HANNO PORTATO GLI AMICI “POSATE” PER CUCINARE IL CASTAGNACCIO.

Guardiamo che cose chi hanno portato questa mattina i nostri amici?

Agnese: C'è anche lì le castagne!

Lorenzo M.: Nel sacchetto tata, ma dai!

Edoardo: Farina.

Matteo M.: La farina del pane.

Si, questa è farina di castagne, fatta proprio con le castagne con cui abbiamo giocato. Vi ricordate?

Tutti: Sì.

Tommaso G.: Ma facciamo un lavoretto tata? Il piatto torta! L'olio.

Agnese: Lo zucchero!

Tommaso G.: Per mettere nel caffè.

Eh si, oggi i nostri amici hanno portato tante cose perchè dobbiamo fare un dolce molto speciale; il castagnaccio!

Lorenzo M.: Ma dai tata! “catagnaccio”

Tommaso G.: Io lo voglio fare. Ma quelle sono delle caremelle?

Teresa: L'uva.

Agnese: Si mangiano quelle?

E dobbiamo mettere anche questi: i pinoli.

Tommaso: La pappa!

Teresa: Si mangia.

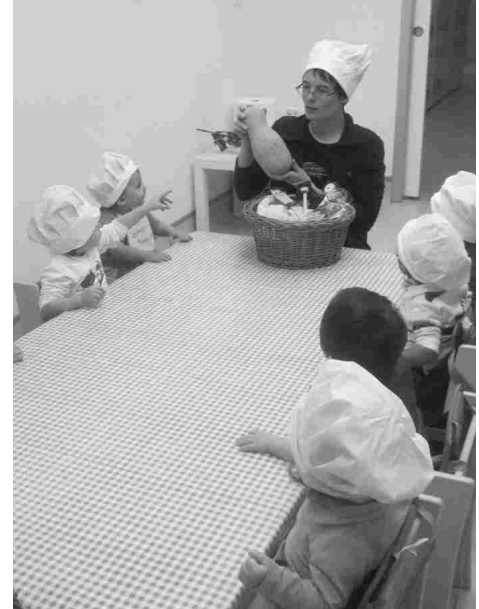
Si, ma prima dobbiamo cucinare, quindi al lavoro.



RISOTTO ALLA ZUCCA

zucca (60 gr a persona)
cipolla q.b.
burro q.b.
olio d'oliva q.b.
riso (80 gr a persona)
parmigiano q.b.
vino bianco q.b.
brodo vegetale q.b.

Tagliare la zucca a pezzetti e cuocerla in una padella con olio e cipolla.
In un'altra pentola soffriggere la cipolla con il burro. In seguito, aggiungere il riso e tostarlo per alcuni minuti, poi sfumare con il vino bianco e, quando sarà evaporato, cominciare a cuocere versando il brodo vegetale.
A metà cottura aggiungere la zucca e finire di cuocere.
Servire con parmigiano a piacere.







LE EDUCATRICI INVITANO I BAMBINI A MANIPOLARE ED ASSAGGIARE IL MELOGRANO

Che cosa sono?

Agnese: Come si chiamano tata?

Tommaso G.: "Melagrano". Ha il ciuffetto.

Di che colore sono?

Teresa: Giallo!

Apriamone uno per vedere che cosa c'è dentro.

Tutti: Sì!

Di che colore è dentro?

Teresa: "Osso".

Lorenzo M.: Rosso.

Vedete! Ci sono tanti grani! I grani rossi si mangiano, ma la pelle gialla no.

Agnese: Buono!

Lorenzo M.: C'è molto succo. Lo vuoi Matteo?

Matteo M: No.

Lorenzo M.: Mi dispiace. Fa il succo. Guarda fa schiacciare! Oh!!

Ginevra: Teni, teni.

Matteo M.: Questi sono i miei.

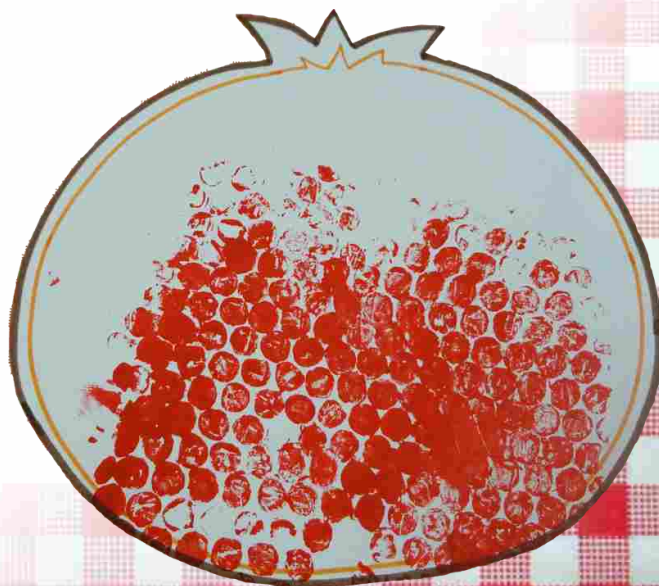
Teresa: Tata ho fatto la pappa.

Come sono i grani del melograno?

Teresa: Buoni.

Tommaso G.: Dolci.

Agnese: Tata a me piace. E' buono!







Conversazione a grande gruppo

dicembre 2013

LE EDUCATRICI INVITANO I BAMBINI A MANIPOLARE ED A MANGIARE IL PANETTONE

Guardate che cosa ci hanno portato il nostro amico il coltello! Apriamo la scatola per vedere che cosa c'è dentro?

Tutti: Sì!

Tommaso G.: É un regalo!

Agnese: É una torta!

Adesso tagliamo la torta e diamo un pezzo a ognuno.

Tommaso G.: Che cosa c'è dentro a questo panettone? C'è la cioccolata?

Agnese: Tata mi piace il panettone.

Teresa: Buono.

Tommaso G.: Taglio via la crosta! Non si mangia!

Eduardo: Tata è buono.

Lorenzo M.: Guarda quanti pezzettini ho fatto! Poveretti!

Teresa: Lo mangio per finta.

Lorenzo M.: Uva secca! L'uvetta è secca!

Tommaso G.: Guarda tata! Quanto panettone! (*Indica la sua pancia*).





BISCOTTI

500 gr di farina

1 bustina di lievito

150 gr di zucchero

1 bustina di vanillina

2 uova

250 gr di burro

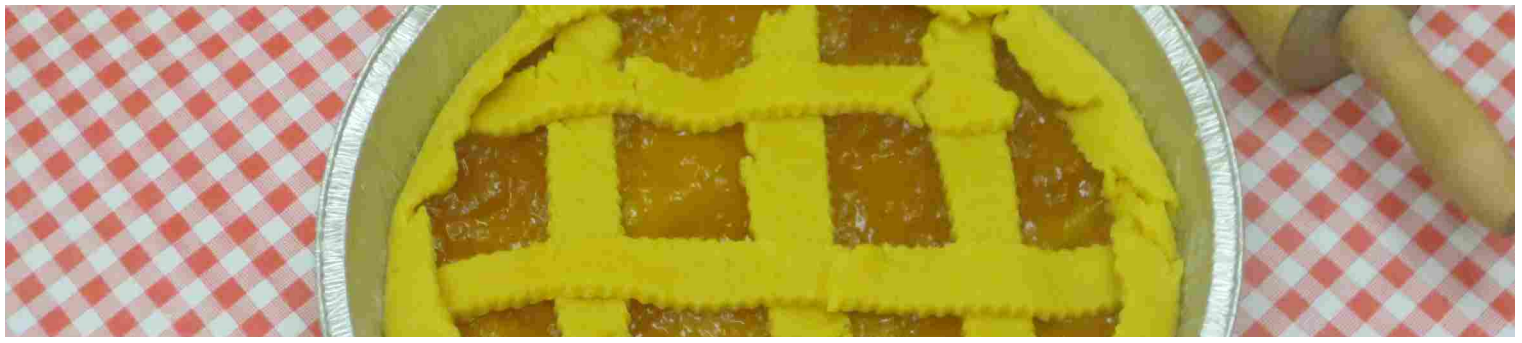
Mescolare insieme tutti gli ingredienti in un ciotola capiente fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fare riposare in frigorifero per almeno un'ora e in seguito stendere la pasta e formare i biscotti con gli stampini.

Cuocere in forno a 180° gradi per 10 minuti.







CROSTATA

500 gr di farina
1 bustina di lievito
150 gr di zucchero
1 bustina di vanillina
2 uova
250 gr di burro
Marmellata di prugne/pesche
o Nutella

Mescolare insieme tutti gli ingredienti in una ciotola capiente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta all'interno di una tortiera e farcirla a piacere con marmellata o nutella. Infornare a 180° per 45 minuti circa







PANETTONI

3 kg di farina

840 gr di zucchero

570 gr di noci

200 gr di arachidi

420 gr di mandorle

600 gr di uvetta

300 gr di margarina

2 kg di "savor" o marmellata
di prugne

12 bustine di lievito

170 gr di zucchero vanigliato

buccia grattugiata di due limoni

10 uova

½ litro di latte

*Ricetta per 50 panettoncini
da 200 gr circa*

Formare una fontana con la farina;
all'interno mettere zucchero, noci,
arachidi, mandorle, uvetta, margarina,
"savor", zucchero vanigliato,
la buccia dei due limoni, uova e latte.
Impastare il tutto e aggiungere poi il
lievito. Mettere l'impasto in stampi
di alluminio e infornare a 180°
per 30 minuti circa.











PANE

500 gr di farina

15 gr di lievito

15 gr di sale

2 cucchiaini di olio d'oliva

In una ciotola capiente mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

Fare lievitare fino a quando non è raddoppiato di volume.

Formare dei panini e cuocere a 180° per 40 minuti circa.







LE EDUCATRICI INVITANO I BAMBINI A MANIPOLARE ED ASSAGGIARE LA MOZZARELLA E IL POMODORO

Guardate che cosa ci hanno portato i nostri amici!

Lorenzo M.: I pomodori!

Agnese: A me piacciono i pomodori.

Tommaso G.: Anche a me!

Edoardo: Buoni!

E queste palline? Che cosa sono?

Teresa: Sono bianche tata!

Tommaso G.: Sono mozzarelle.

Agnese: Te piacciono le mozzarelle?

Tommaso G.: Sono buone!

Teresa: Fa male la pancia, solo poco.

Adesso ve le mettiamo nei piattini così possiamo osservarle meglio.

Tommaso G.: Facciamo la pappa?

Cecilia: Ne voglio ancora.

Tommaso G.: Venerdì facciamo ancora questo lavoretto? L'abbiamo preso dalla padella.

Teresa: Ho fatto il sole.

Edoardo: Come con le mani?

Tommaso G.: É meraviglioso! Boing! Boing!

Simone: Ho finito.

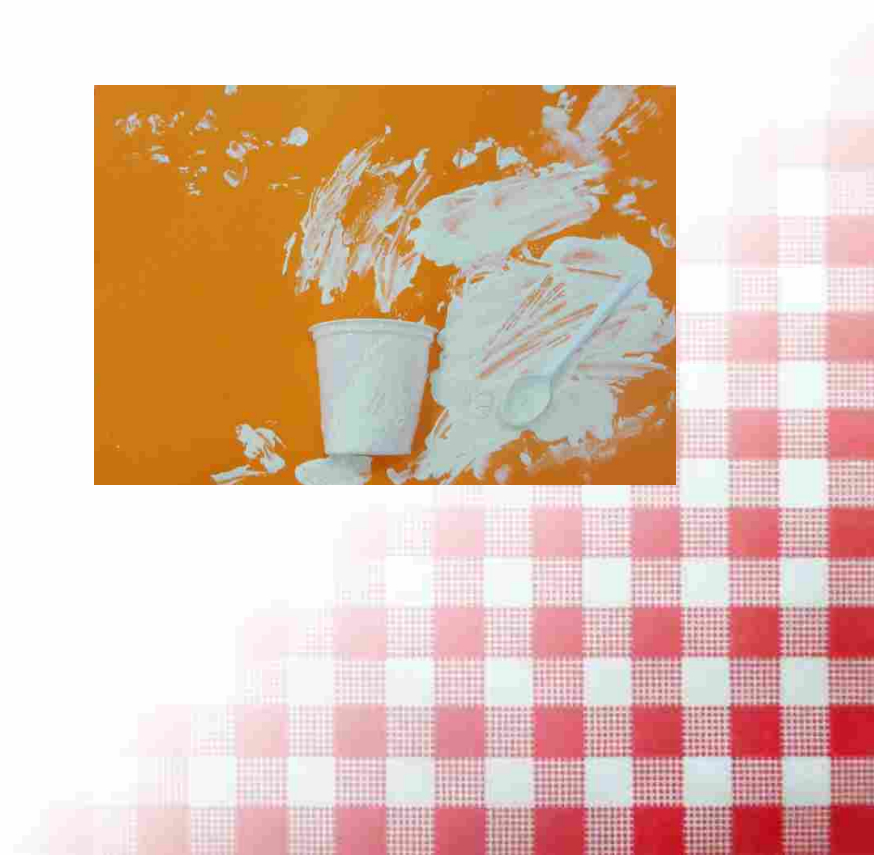
Tommaso G.: Spaciugamo!













TORTA ALLO YOGURT

3 uova

2 misurini di zucchero

3 misurini di farina

½ misurino di olio di semi

½ misurino di succo di limone

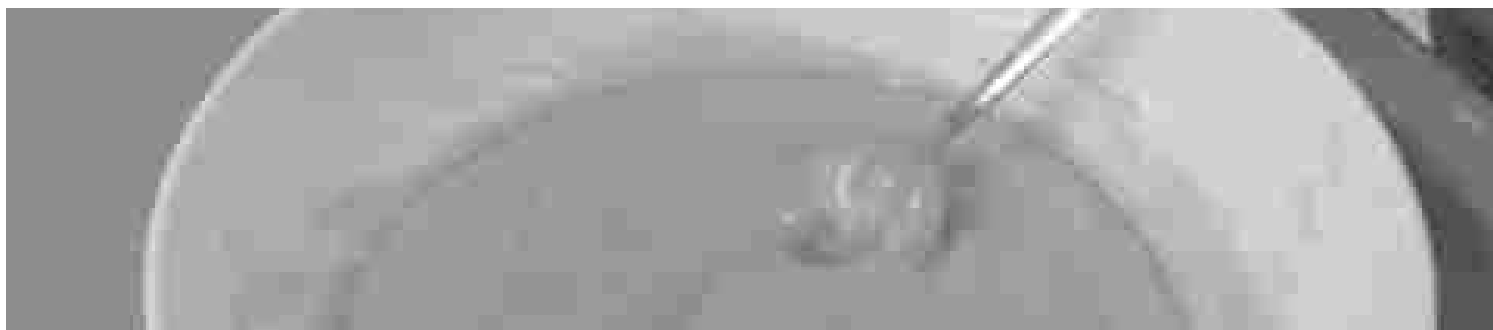
1 yogurt agli agrumi o naturale

1 bustina di lievito

1 misurino = 1 vasetto di
yogurt vuoto

In una ciotola mescolare
le uova con lo zucchero,
aggiungere poi la farina,
l'olio di semi, il succo
di limone e il lievito.
Infine, unire lo yogurt
e mettere il composto in una
tortiera imburrata
e infarinata.

Cuocere a 180°
per 30 minuti circa.







TIGELLE

1 kg di farina

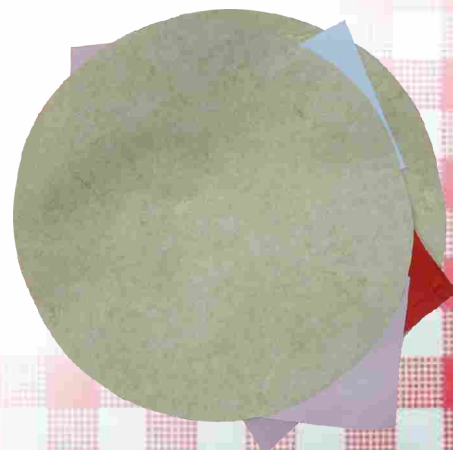
30 gr di lievito

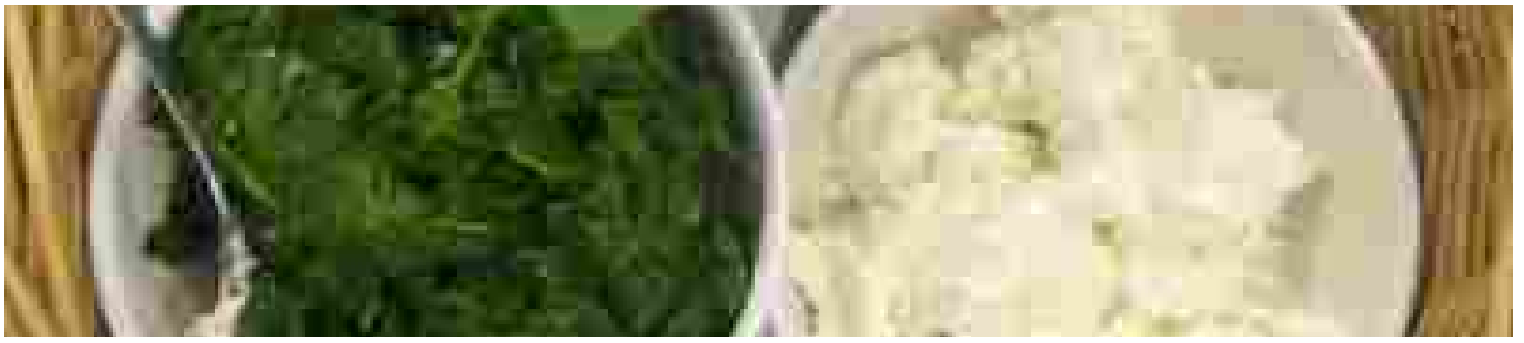
sale q. b.

1 bicchiere di latte

Mescolare insieme tutti gli ingredienti, mettere il composto in un contenitore capiente e chiuderlo. Lasciare lievitare per un'ora, poi stendere la pasta e formare le tigelle. Cuocere e farcire a piacere.







LE EDUCATRICI INVITANO I BAMBINI A MANIPOLARE GLI SPINACI

Guardate che cosa ci hanno portato i nostri amici "posate" questa mattina!

Tommaso: L'insalata!

Simone: "Oglia"

Lorenzo: É una verdura.

Queste foglie si chiamano spinaci.

Tommaso: Non si sente l'odore.

Edoardo: Non si sente.

Agnese: É una foglia di spinaci.

Tommaso: Facciamo la pizza?

Agnese: Dobbiamo fare una cosa molto bella. Un piccolo rospo.

Edoardo: Guarda una foto.

Agnese: É verde.

Tommaso: Preparo l'insalata.

Matteo M: Sto facendo braccio di ferro.

Tommaso: Sto facendo un rotelino.

Ginevra: Sì!

Agnese: Si sente bene l'odore.

Tommaso: L'ho cucito e l'abbiamo messo anche nel forno.

Matteo Z.: Ho fatto un "buco" (*bruco*). Mi ha preso un pezzo.

Andrea: Le foglie dell'albero. Sono verdi le foglie. Tutte nell'albero.

Ginevra: Guarda tata!





TORTELLONI DI RICOTTA

400 gr di farina

4 uova

250 gr di ricotta

150 gr di spinaci

100 gr di parmigiano grattugiato

un pizzico di sale

Impastare la farina e le uova
e fare riposare in frigorifero.

In una ciotola mescolare
la ricotta con gli spinaci
(precedentemente lessati)
e il parmigiano aggiungendo
un pizzico di sale.

Stendere la sfoglia e tagliarla
a quadretti di 6 cm.

Mettere su ogni quadrato
un po' di ripieno e chiuderli.
Cuocere e condire a piacere









Conversazione a grande gruppo

marzo 2014

LE EDUCATRICI INVITANO I BAMBINI A MANIPOLARE ED A MANGIARE LA CIOCCOLATA.

Guardate che cosa buona ci hanno portato oggi i nostri amici le posate!

Edoardo: La cioccolata!

Costanza: Buona!

Ginevra: Buona!

Lorenzo M.: É dolce.

Agnese: Che buono il cioccolato.

Matteo M.: A me piace molto questo cioccolato.

Teresa: É molto buono. Non tutto! Dopo fa male la pancia.

Luna: Buono.

Matteo M. Guarda questo dito sporco.

Agnese: Sono appiccicose le mie mani!

Edoardo: Anche io.













BORLENGO

COLLA:

2/3 uova intere
5 litri d'acqua
1 cucchiaino di sale
1 kg di farina

CUNZA:

30 gr di pancetta con olio e
rosmarino
sciolti a fuoco basso
260 gr di Parmigiano Reggiano

Per preparare la Colla si uniscono
farina, uova e sale in una teglia
e si amalgama il tutto
aggiungendo lentamente
l'acqua.

Fare scaldare il "sole" (padella)
e quando giunge a temperatura
versare un mestolo di colla.
Quando il borlengo si solleva
dalla padella deve essere
capovolto e condito
con la cunza







marzo 2014

LE EDUCATRICI INVITANO I BAMBINI AD OSSERVARE LA SORPRESA ARRIVATA CON GLI AMICI POSATE.

I nostri amici hanno portato una sorpresa speciale. Guardiamo che cos'è?

Tutti: Sì!

Lorenzo M.: un panettone tata

Matteo M.: lo mangio lo zucchero sopra.

Agnese: Come questo che hai messo lì. (*indicando l'immagine della zuccheriera sulla tavola dell'appello*). Poi è di Natale!

Teresa: Jingle bells è Natale.

Ma nella scatola cosa c'è disegnato?

Teresa: Un albero come mia maglia

Agnese: Coi fiori.

E questi fiori di che colore sono?

Tutti: Rosa

Lærke: Scarpe di Lærke rosa.

E qui cosa c'è?

Agnese: Sembra una noce.

Matteo M.: Mandorla.

E guardiamo la forma di questa torta, cosa sembra?

Edoardo: Tartaruga.

Agnese: Farfalla.

Matteo M.: Non lo so tata.

Osserviamolo, ha un becco, una coda, due ali. È un uccellino molto speciale di Pasqua: è la colomba.

Agnese: Ma perchè non la possiamo mangiare?

Lorenzo M.: Tata si taglia col coltello. E il coltello è pericoloso.

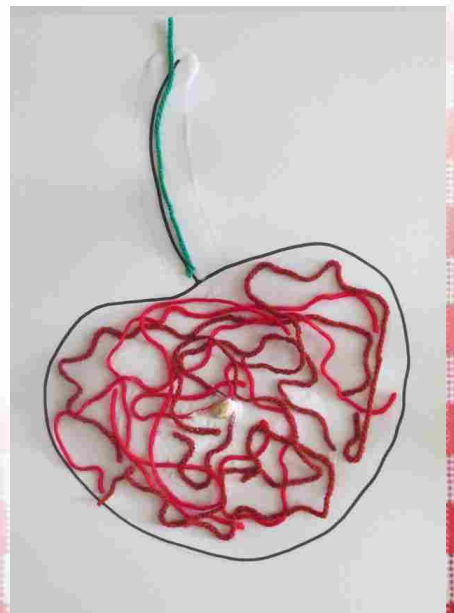
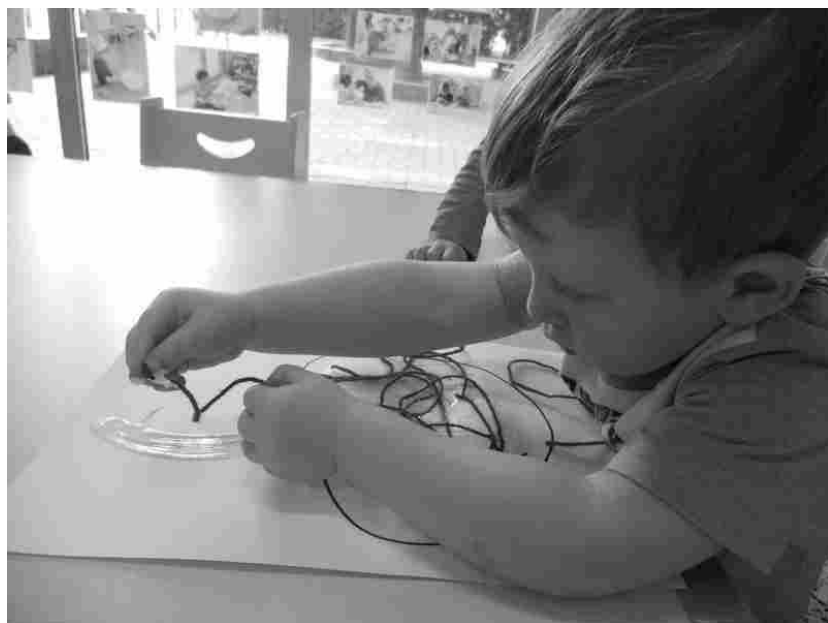
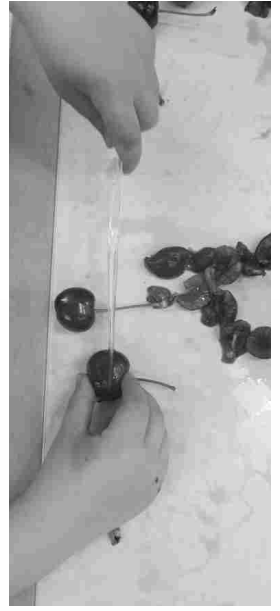
Certo che la possiamo mangiare e possiamo anche osservarla meglio e sentirne l'odore.

Andiamo a tavola.

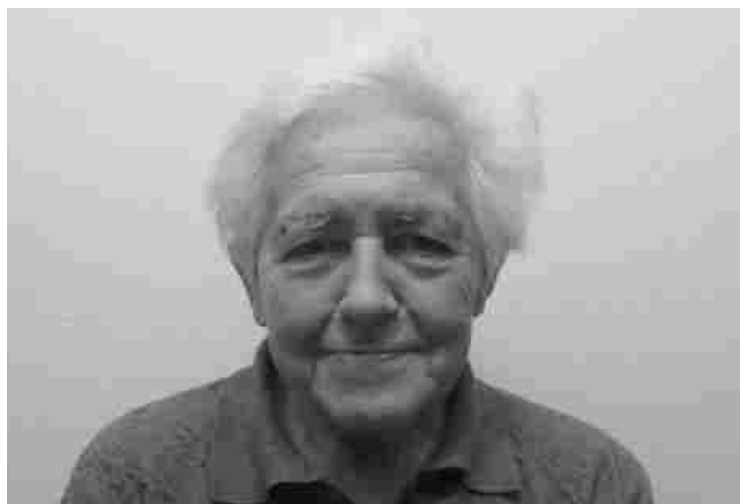








Un ringraziamento speciale ai nostri collaboratori



Nonna Emma



Nonno Francesco



Cuochi e collaboratori della cucina interna



Nonna Lella



Nonna Carmen



Nonna Elena



Nonna Eugenia



Papà Leonardo



Daniele



Enrica e Claudia



Nonna Daniela

I bambini e le bambine: Alfieri **Sofia**

Auricchio **Chiara** Baraldi **Federico**

Barbanti **Filippo** Bartoli **Paolo**

Benedetti **Luna** Bertocchi **Cecilia**

Bussetti **Filippo** Cornia **Riccardo**

Cremonini **Edoardo** Dalmonego

Caterina Di Raimondo **Martina** De

Col **Simone** Deiana **Giulia** Epifani

Vittorio Floro Flores **Armando**

Garuti Mussini **Tommaso** Iovinella

Francesco Lazzari **Costanza**

Leding Vendelbjerg **Lærke** Magni

Laura Marchi Matteo Marsanich

Emanuele Mazzone Lorenzo

Mora Maria Vittoria Mora

Tommaso Moschera Sofia Omeri

Christian Palmieri Annamaria

Polverino Ginevra Sambuca

Ginevra Savitch Daniela Soliani

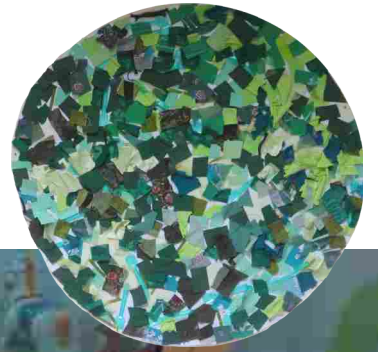
Lorenzo Tapparelli Agnese

Tapparelli Teresa Tepedino Andrea

Thilahun Adonaye Tewodros Thilahun

Leule Tewodros Tortora Marcello

Vaccari Bianca Zampolli Matteo





anno scolastico duemilatredici duemilaquattordici