ASSOCIAZIONE PRO ASILO
"MONUMENTO AI CADUTI" – APS- ETS
Gravellona Toce

Anno scolastico 2026/2027

"LABORATORIO DI CUCINA"



Il bambino nella prima infanzia ha un approccio multimodale alla realtà, che avvicina con un coinvolgimento di tutti i suoi organi di senso. L'incontro con un nuovo oggetto o persona è accompagnato non solo da sguardi, ma anche da manipolazioni, da scuotimenti, da annusate e da "assaggiate". L'attività del cucinare, ricca di stimolazioni per i cinque sensi, è in genere gradita ai bambini perché vicina al loro modo di avvicinarsi alla realtà.

Crescendo, il cucinare e il cucinare insieme acquisiscono altre valenze: restando fra quelle più squisitamente psicologiche, insegnare, educare il bambino alla preparazione degli alimenti significa favorire il suo naturale percorso di autonomia. Dall'essere passivamente nutrito, il bambino gradualmente passa ad imboccarsi da solo, per poi arrivare a prepararsi da solo il cibo e – perché no – a cucinare per gli altri, con grande beneficio dell'autostima,

Lo stimolo del "cucinare insieme" fornisce importanti opportunità di relazione e di socializzazione, facilita l'accettazione, la comprensione ed il superamento dei propri limiti, avvicina il bambino ad apprezzare la possibilità di accettare l'aiuto di adulti e dei compagni, e di provare per questo gratitudine.
Il cibo e la cucina possono diventare occasioni speciali per mettere in gioco azioni educative in grado di stimolare lo sviluppo psico-fisico del bambino, la sua autonomia, la sua crescita e il suo bagaglio culturale.
Saper usare le mani vuol dire saper creare fisicamente qualcosa, vuol dire "saper fare", l'abilità nelle dita si costruisce lentamente, ma deve essere stimolata e incentivata.
Attraverso la realizzazione di preparazioni mirate si veicola il principio della stagionalità dei prodotti e il perché è meglio usare materie provenienti dal proprio territorio.

OBIETTIVI

- Autonomia emotiva
- Sviluppo motorio
- Conoscenza di sè
- Socializzazione
- Sviluppo cognitivo
- Stimolare tutti i sensi
- Facilitare l'acquisizione delle regole e delle competenze
- Migliorare l'autostima

Ci si avvicina ad un consumo corretto e consapevole, che comprende anche la capacità, attraverso lo stimolo all'uso della fantasia. I bambini per apprendere e costruire le loro competenze, devono poter fare e provare piacere nel fare, ripetere le esperienze, sperimentare la loro creatività il più possibile. Il lato davvero positivo dei laboratori di cucina è che si conquistano delle competenze estremamente importanti per la costruzione dell'autonomia e dell'autostima, perché di fatto le competenze permettono

di passare dalla conoscenza, cioè il sapere, all'abilità, alla capacità, cioè il saper fare, che si raggiunge attraverso il fare esperienze e da lì si arriva al saper essere.

Attraverso i laboratori di cucina i bambini imparano a riconoscere e ad assaggiare un piatto o un cibo usando non solo il gusto ma anche gli altri organi di senso: la vista per distinguere i colori da crudo a cotto e le forme degli alimenti; l'olfatto per riconoscere i profumi o gli odori; il tatto, toccando la diversa consistenza tra il cibo crudo e cotto, l'udito, perché alcuni cibi croccano.

La prima cosa che nei laboratori di cucina i bambini imparano è che ci sono delle regole per poter realizzare un piatto, essendo però questa un'attività che loro amano non le vedono come vincoli frustranti, ma come piacevoli azioni per arrivare insieme ad un risultato.

Il concetto di attesa è legato al concetto di tempo e imparando a vivere e a rispettare l'una si rispetta anche l'altro. Cucinando si fa esperienza del tempo e dei tempi dell'impasto, della lievitazione, della cottura e, abituandosi e capendone fin da piccoli l'importanza, sarà più facile rispettare anche i tempi di chi ci sta intorno. Il rispetto dei tempi e delle preferenze permetterà di portare a casa un prodotto non sempre perfetto, ma che si può consumare a tavola con la famiglia, perché cucinare non è un gioco, ma una forte abilità che ognuno di noi può acquisire a modo suo e secondo le proprie inclinazioni sia manuali che di gusto.


Le ricette di mamma
Le ricette di mamma
Le ricette di mamma
Le ricette di mamma