

CHI SIAMO

L'associazione culturale ClubLab nasce dalla mia passione per la cucina e dal desiderio di condividere con gli altri le mie conoscenze. Alla scuola alberghiera di Castelfusano incontro Letizia Romani con la quale ho realizzato questo progetto. Il nostro logo sono delle mani colorate disposte a fiore: le mani servono per accompagnare il bambino lungo la strada della vita, le mani servono per sostenere, le mani servono per aiutare, ma servono anche per scoprire, sono un segno di amicizia, di accettazione, di collaborazione. Questo è lo spirito che vogliamo mettere nelle nostre attività: si può provare a "cambiare il mondo, anche un bambino alla volta".

PERCHÉ I LABORATORI DI CUCINA?

Sicuramente perché in primis siamo delle cuoche e, quindi, ci viene facile comunicare attraverso la cucina, ma, soprattutto, perché pensiamo che "cucina" non significa "ricette". I laboratori di cucina per bambini avranno lo scopo di avvicinare i bambini al mondo della cucina e della sana alimentazione, facendo mettere proprio "le mani in pasta". I laboratori avranno, inoltre, lo scopo di promuovere il valore affettivo, educativo, di condivisione, ma anche di divertimento del "cucinare insieme". Esprimere la propria creatività libera la mente. In cucina si apprendono anche i primi rudimenti di matematica (le dosi, le quantità, i tempi di cottura), l'importanza delle regole e il principio della causa/effetto, si impara a lavorare insieme, valorizzando "il tempo dell'attesa". La cucina, infine, per noi è un evento magico: la magia della trasformazione della panna che diventa burro, delle uova che diventano maionese, dell'acqua e farina che si trasformano in pasta.

LE NOSTRE PROPOSTE DIDATTICHE PER LE SCUOLE

1 NON È SOLTANTO UN PUGNO DI OLIVE

Percorso sensoriale sull'olio, magia della trasformazione del l'olio che diventa solido e quindi facilmente spalmabile sulla bruschetta, inoltre raccontiamo come le olive in olio. Impastiamo una golosissima focaccia all'olio con le olive che poi porteremo a casa per la cottura.

2 A SPASSO NEL TEMPO

Dal pane degli uomini preistorici al pane dei giorni nostri. Il laboratorio ripercorre la storia del pane dal "pane degli uomini preistorici" fatto con farina integrale e senza lievito, alla scoperta accidentale del lievito madre fino all'arrivo del lievito di birra. Attraverso piccoli esperimenti, i bambini scoprono il significato della parola "glutine, forza della farina, crusca, germe di grano". Successivamente i bambini impasteranno della farina con l'acqua e del lievito per scoprire la magia della lievitazione e quindi realizzeranno una treccia di pane che verrà portata a casa per la cottura. Il laboratorio prevede anche un percorso sensoriale di degustazione del pane: attraverso i 5 sensi impariamo a riconoscere un pane "buono, pulito e sano". Se il tempo e l'interesse dei bambini lo consentono, facciamo il gioco dei pani del mondo.

3 LABORATORIO DELLA PASTA

Ogni regione ha la sua pasta. Excursus storico sulla pasta, conosciamo le farine e poi impastiamo, usando "coloranti naturali" come gli spinaci o l'ortica, il concentrato di pomodoro, il cacao, il nero di seppia, il succo di barbabietola. Con questo impasto realizzeremo farfalline, garganelli e fettuccine, mentre con un impasto di sola acqua e farina impareremo a fare le orecchiette e gli strozzapreti.

4 ARCIMBOLDO AL MERCATO

Arte e Cucina si incontrano al mercato. Il laboratorio ha lo scopo di rendere "commestibile" l'arte ai bambini anche quelli più piccoli. Il piatto bianco diventa la tela dove dipingere il proprio ritratto, mentre la frutta e la verdura diventano i pennarelli. Il laboratorio inizia con la presentazione delle opere di Arcimboldo, quindi i bambini verranno stimolati a riconoscere i diversi tipi di frutta e verdura usati dal pittore. Divisi in squadre, dovranno "andare a fare la spesa al mercato" cercando la frutta e la verdura precedentemente riconosciute. Infine, i bambini utilizzeranno la frutta e la verdura per fare il loro ritratto. Per finire impareremo a fare un "minestrone nel barattolo", che porteremo a casa da cuocere per cena.

5 LA CUCINA NELL'ORTO

La ricetta del vaso. Impariamo a mettere a dimora in un unico vaso le piante che possono convivere per uguali esigenze di acqua e luce, per poi usare i loro frutti per realizzare alcuni gustosi piatti.

TUTTI I LABORATORI HANNO LA DURATA DI DUE ORE, SI SVOLGONO ALL'INTERNO DELLA SCUOLA SECONDO LA NOSTRA POLITICA DEGLI HOME/SCHOOL LAB:

Siamo noi che con tutte le nostre attrezzature veniamo da voi),

I laboratori sono adatti ai bambini dai 3 ai 12 anni (il laboratorio sarà modulato a seconda dell'età del bambino)

La partecipazione ai laboratori richiede l'iscrizione all'Associazione culturale ClubLab.

La rappresentante legale
Rossella Nalin

Rossella Nalin