**LABORATORIO DI CUCINA**

**DESCRIZIONE**

REALIZZAZIONE DI SEMPLICI RICETTE COME BISCOTTI E PIZZETTE. SI USERANNO STAMPINI E IMPASTI VARI CON LA FINALITA’ DI MANIPOLARE E SVILUPPARE IL SENSO DI SAPER COLLABORARE E SAPER PORTARE A TERMINE UNA RICETTA SEGUENDO IL PERCORSO OPERATIVO. FAR FESTA.

**OBIETTIVI DIDATTICI:**

* MANIPOLARE
* SAPER CREARE UN PIATTO ATTRAVERSO LA SEQUENZA DELLA RICETTA
* IMPARARE A PESARE GLI INGREDIENTI
* SAPER PULIRE GLI ATTREZZI E RIORDINARE L’AMBIENTE IN USO

**TEMPI**

MESI GENNAIO-FEBBRAIO MARZO-APRILE

1 MATTINO LA SETTIMANA IN ORARIO DA STABILIRE

**MATERIALI**

GLI INGREDIENTI PER LA REALIZZAZIONE DEL PIATTO, PRINCIPALMENTE LA FARINA PER L’IMPASTO, STAMPINI, MATTARELLI PICCOLI, CUCCHIAI DI LEGNO.

I PIATTI SARANNO COTTI DALL’ADULTO IN SEPARATA SEDE.

POI SI GUSTERANNO INSIEME O SI REALIZZERANNO PACCHETTINI REGALO.

**GRUPPO DI PARTECIPANTI+ docenti assistenti e coinvolti nella realizzazione**

**RESPONSABILE DEL PROGETTO SARA’ …..CHE NE CURERA’ LA REALIZZAZIONE ATTRAVERSO IL REPERIMENTO DEL MATERIALE NECESSARIO, DELLA TEMPISTICA, DELLA CONDUZIONE DELLE ESPERIENZE, NEL DARE COMPITI PRECISI, NEL REALIZZARE LA DOCUMENTAZIONE FINALE.**