

*Vitae* ONLUS

Associazione di Volontariato per la Qualità dell'Educazione

## **LA TERRA DEI PICCOLI**

Esplorazioni e conquiste per bambini dai 2 ai 6 anni

**30 settembre 2012**

# **IO TRASFORMO**

**Un percorso di applicazione della ricerca "L'arte di educare"**

## PROGRAMMA

- L'inizio della relazione: io e te in relazione.
- Laboratorio:  
“Trasformiamo acqua e farina in pane”.
- Cantiamo insieme: la relazione.
- Giochiamo insieme: giochi semplici come il tiro alla fune o il braccio di ferro saranno condotti portando l'attenzione "**al sentire**" e "**al sentirsi**" in relazione.

# L'inizio della relazione: io, te in relazione

A cura di Linda Muck. Bibliografia "Insegnare le relazioni" di Silvana Tiani Brunelli

L'inizio della relazione si compone di piú elementi:

La mia scelta di esserci e di essere in relazione: IO SONO.

Il riconoscimento dell'altro, la curiosità di scoprire e di conoscere l'altro: TU SEI.

L'unione di questi due elementi produce la realtà che NOI SIAMO in relazione.



# Cantiamo insieme

## "La relazione"

Testo di Linda Muck e Giovanni Casco su musica della filastrocca "Fra' Martino"

E' il cammino che facciamo

pensa tu,

pensa tu.

Quanto puoi imparare,

quanto puoi imparare.

Se lo scegli,

se lo scegli.

Laboratorio – La relazione ci trasforma.

## Trasformiamo acqua e farina in pane di Giulia Santin



Scopriamo insieme l'abilità di trasformare semplici elementi come farina, lievito, acqua, olio e sale in qualcosa di nuovo e di più complesso.

Sperimentare questo laboratorio ci permette di portare la nostra attenzione su come le nostre abilità di relazione possono trasformare lo stare insieme agli altri.

# Ecco la ricetta per fare il pane!

## Ingredienti:

- 300 g di farina di farro
- 100 g di farina di grano integrale
- 12 g di lievito "pasta madre"
- 25 cl di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
(ma se si vuole un pane particolarmente morbido e gustoso potete aumentare la dose)
- 1 cucchiaino di sale fino
- malto d'orzo in polvere  
(la dose è indicata sulla confezione) o un cucchiaino di malto d'orzo liquido.

Tempo di lavorazione: 4 ore circa.

1. Diluite il lievito in acqua tiepida.
2. In una ciotola mettete la farina, il sale, il lievito e il malto d'orzo quindi versate l'acqua e l'olio.  
(Se usate il lievito di birra, scioglietelo in poca acqua tiepida prima di unirlo alle farine).  
Lavorate il tutto per almeno una decina di minuti.
3. Coprite la ciotola con della pellicola alimentare e lasciate riposare l'impasto in un ambiente tiepido per circa un'ora e mezza.
4. Riprendete l'impasto lavoratelo sulla spianatoia e dategli la forma di una pagnotta rotonda, deponetela su una teglia antiaderente e fatela riposare per un'ora e mezza. Ponete la teglia in un ambiente tiepido, dopo averla coperta con uno strofinaccio.
5. Preriscaldate il forno a 200°, una volta infornato il pane abbassate la temperatura a 180° con modalità ventilata.
6. Mettete una ciotola di metallo piena d'acqua nel forno e cuocete il pane per circa 30 minuti.
7. A cottura conclusa, sfornate e fate raffreddare il pane di farro. Si conserva bene in sacchetti di plastica e/o carta ben chiusi.

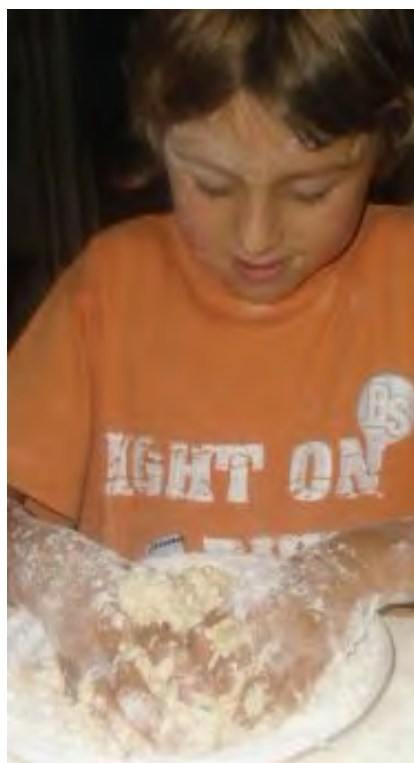
N.B. Spazio alla vostra creatività per quanto riguarda l'aggiunta di altri ingredienti quali: semi di lino o di sesamo, di papavero, di girasole o zucca, ecc.

# Tutti all'opera!



Mi piace sentire la farina tra le dita. Il lievito invece è più granuloso!





Che bello impastare con energia! Man mano che aggiungo l'acqua, la farina ha una consistenza più morbida e appiccicosa.





**lo trasformo!**



Come sono belle le mie mani!

Grazie al nostro impegno otteniamo tante forme di pasta!



Mi piace tantissimo impastare facendomi aiutare da mamma e papà. Loro sanno come fare e io imparo!



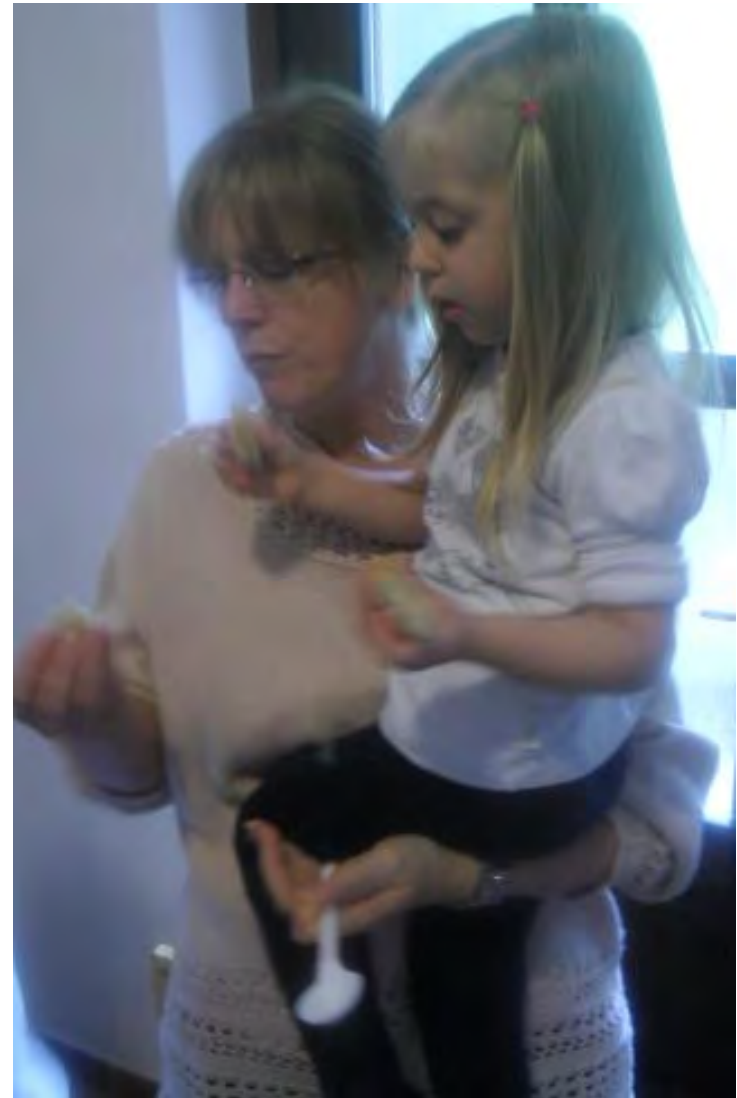
Ciao, io sono Giovanni.

Vi presento la mia pasta ! La porterò a casa e la cucinerò.  
Non vedo l'ora di poter mangiare il mio pane!



Ognuno di noi ha messo il proprio impasto in una vaschetta.  
Ora la pasta lieviterà e poi la porteremo a casa e la cucineremo.  
E finalmente mangeremo il nostro pane!

Con la mamma mi piace sentire la consistenza della pasta cruda!



Momenti di gioco alla Terra dei Piccoli:

il bello di giocare insieme è che  
sentiamo la nostra amicizia!





La passeggiata è un momento che noi bambini amiamo molto: è bello avere una meta in comune e andare tutti insieme!



Io e te possiamo  
scoprire nuove cose!





...E possiamo trasformarle con la nostra creatività!



Condivisione di Gioele: "Questa sera con la mamma ho cucinato il mio pane. Eccolo qui appena sfornato; è lievitato benissimo ed è ottimo con la maionese!"







"Pronto? Mamma io sono già pronto per il prossimo incontro alla Terra dei Piccoli!" ...

Vi aspettiamo tutti.

**CIAO!**