

*La Scuola dell'infanzia
Di Comabbio
presenta
il Laboratorio*





Dobbiamo permettere ai bambini di esplorare, di effettuare connessioni, di costruire, di sentirsi parte integrante del mondo che li circonda. Lo strumento educativo più importante non è tecnologico. Non sono i quadri interattivi né gli iPad e nemmeno le matite. Sono la mani. Liberiamo le loro mani

Trevor Eissler

Prima di iniziare... alcune Regole



**PRIMA DI INIZIARE
GRAMBIULE E CAPPELLO
DEVI INDOSSARE**



**PER RICETTE PIÙ GRADITE
MANI SEMPRE BEN PULITE**



**NON FAR MAI LO SPAZZACAMINO
E DAL NASO VIA IL DITINO!**



**COI COLTELLI FAI ATTENZIONE
NON USARLI CON DISTRAZIONE**

**SE AI FORNELLI DEVI ANDARE
UN ADULTO TI DEVE AIUTARE**



**QUANDO HAI FINITO DI CUCINARE
RICORDATI SEMPRE DI RIORDINARE**



TRAMEZZINI IN FORMA E COLORE

INGREDIENTI:

PAN CARRÈ

MAIONESE

OLIVE, MAIS, PROSCIUTTO A DADINI, PISELLI...

PREPARAZIONE:

Tagliare le fette di pan carrè con le formine per biscotti.

Spalmarle con un velo di maionese e decorarle con olive, mais, prosciutto a dadini, piselli... a piacere!



FOCACCINE ALLA RICOTTA COTTE IN PADELLA

INGREDIENTI PER CIRCA 10 FOCACCINE

250 G DI FARINA 00

100 G DI RICOTTA VACCINA

1 CUCCHIAIO DI OLIO EVO

120 ML DI ACQUA

8-10 G DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO

1 PIZZICO DI ZUCCHERO

SALE FINO

PREPARAZIONE

Per preparare le focaccine alla ricotta cotte in padella mettete in una ciotola la farina, aggiungete la ricotta e l'acqua tiepida in cui avrete sciolto il lievito di birra assieme ad un pizzico di zucchero e cominciate a mescolare. Aggiungete l'olio ed infine il sale fino. Impastate fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Se necessario, a seconda dell'assorbimento della farina, usate un po' di acqua in più. Mettete a lievitare in una ciotola coperta da pellicola per circa un'ora (anche meno se l'ambiente è abbastanza caldo). Riprendete l'impasto e stendetelo su una spianatoia leggermente infarinata, non troppo sottile. Ricavate dei dischi con un coppapasta e scaldate una padella antiaderente. Quando è ben calda adagiate le focaccine alla ricotta a fiamma moderata, senza coperchio, girandole di tanto in tanto per circa 10 minuti.



"PISAREI" DI FARINA E PANGRATTATO

INGREDIENTI X 4 PERSONE

ml 400 circa di acqua tiepida

gr 400 FARINA

gr 150 PANGRATTATO

sale fine



PREPARAZIONE

Versate in una ciotola il pangrattato e unítelo alla farina che avrete messo in una ciotola, aggiungete il sale e via via l'acqua tiepida necessaria ad ottenere un impasto elastico e morbido.

Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare almeno un'ora dopodiché dividetelo in tanti pezzettini della grandezza di un fagiolo che pigerete al centro con il pollice (da qui il nome pisarei), in modo da ottenere un gnocchetto dall'interno vuoto. Cuoceteli in abbondante acqua salata scolandoli quando affiorano in superficie e man mano tufandoli in un largo pentolino con sugo di pomodoro piuttosto fluido. Lasciare qualche minuto ad insaporirsi

Il pane: ciò di cui i bambini non sono mai sazi.

Un tempo avanzare il pane era praticamente impossibile, considerato un ingrediente prezioso e versatile tanto che perfino il pane raffermo veniva riutilizzato per preparare piatti genuini per tutta la famiglia, dall'antipasto al dolce.



"Guai a buttare il pane!"

Esclamavano mamme e nonne abituate a rimboccarsi le maniche per impastare quella miscela di acqua e farina che doveva bastare per parecchi giorni.



Abbiamo quindi deciso di offrire ai bambini
l'opportunità di scoprire il piacere e la
soddisfazione di mettere le mani in pasta e di
ottenere semplici ricette che creano e
valorizzano questo prezioso alimento.

E ad offrire a tutti voi un «assaggio» di
questo coinvolgente laboratorio.

BUON APPETITO!