

Il cibo è un contesto educativo

Essere interessati a quello che si mangia e coinvolti nella scelta, è
fondamentale

Maria Gabriella Tuccillo



Scuola Primaria Sezione Montessori

Maria Mazzini

Istituto Comprensivo Castelletto Genova

Il bambino
parte attiva a
tavola.



I consigli di M. Montessori: Iniziamo dall'orto

E' fondamentale che i bambini svolgano attività nell'orto facendo esperienze in prima persona che permetta loro di osservare, scoprire, sperimentare e studiare la natura e le piante. Il bambino ha la possibilità di studiare con il Materiale di sviluppo della botanica ciò che osserva in natura

Nell'ambito dell'educazione alimentare "l'orto in classe" è uno degli strumenti più utili per un docente che ha l'obiettivo di avvicinare i bambini alla verdura, alla frutta e alla natura più in generale. È un aiuto concreto per coinvolgere anche i più piccoli, rendendoli più consapevoli della natura che li circonda, grazie a pochi e semplici strumenti: un vaso, un po' di terra, i semi e/o qualche piantina. I benefici di questa attività possono essere diversi e tutti sono rivolti alla crescita personale di ogni alunno. Vediamo alcuni!

- Insegna a rispettare la natura e i suoi meravigliosi prodotti
- Aiuta a sviluppare il senso di responsabilità verso qualcuno o qualcosa e a migliorare le capacità organizzative (spazio, tempo)
- Rende più consapevole il bambino delle sue abilità
- Rafforza l'autostima anche dei più piccoli che potranno godere dei frutti del proprio lavoro
- È un supporto all'apprendimento delle cose intorno, ad esempio il nome delle piante o il ciclo delle stagioni
- È un ottimo modo per collegare diverse materie: storia e geografia, scienze, astronomia (educazione cosmica come la chiama M. Montessori).

Il materiale di botanica ci aiuta a imparare e osservare meglio...





- Prima di realizzare un vero e proprio orto, si può procedere partendo da una piccola piantina di cui tutta la classe, o singolarmente ogni bambino, può prendersi cura. Un'idea potrebbe essere impiantare, seminare e far crescere una piantina di fagiolo o lenticchia: basta inserire del cotone dentro un vasetto, bagnarlo, poggiare sopra qualche lenticchia o fagiolo, ricoprire col cotone bagnato e innaffiare ogni giorno circa. Si può fare la stessa cosa usando la terra e altri tipi di semi, ad esempio pomodori, basilico, menta.

- **Noi abbiamo scelto di seminare i ceci**

- Quanto ci mette la piantina a crescere?
- Cosa è necessario fare per prendersene cura?
- Cosa succede se non si annaffia o se si lascia al buio?
- Si può approfondire il tema prendendo spunto da queste domande o spiegando che ruolo hanno terra, acqua e luce solare nella crescita della piantina.

Mangiare è un
atto agricolo
Wendel Berry



Ora il
bambino
conosce da
vicino il cece e
scopre perché
si chiama
Cicer
Arietinum



Ci mettiamo al lavoro:
chiediamo ospitalità
oppure ci organizziamo
a scuola ...



La raccolta
una grande
fatica ma
anche una
grande
soddisfazione!



Adesso
laboratorio di
cucina...



Preparazione dell' Hummus e impiattament o



Secondo voi lo
assaggeranno
? Piacerà?



Chi semina bene, raccoglie buoni frutti! Non è solo un modo di dire, è così anche in **natura**. Se ci prendiamo cura di ciò che ci circonda, i **frutti** che raccoglieremo saranno un bene prezioso per noi e per il nostro **Pianeta**.

Facciamo
merenda...

Grande festa tutti insieme e condivisione dei piatti a base di ceci o farina di ceci

- Pane e farinata (hanno anche imparato la leggendaria storia di questo prezioso impasto dopo la battaglia della Meloria)
- La panissa
- L'hummus (piatto orientale)
- Crocchette di ceci (piatto turco)
- La cecina (piatto toscano)

Educazione Cosmica

Dopo aver messo a dimora le piante, i bambini hanno potuto osservare la crescita, la fioritura e la comparsa dei primi frutti. Dopo aver sgranato i baccelli hanno realizzato la farina per utilizzarla in cucina.

Si può dire che il bambino ha realizzato la magia:

« Dal seme al piatto »

Questo esempio di attività svolta a scuola è affrontata in maniera **Cosmica** proprio perché l'alunno possa avere una visione completa del mondo che lo circonda e che tutto è collegato.

Avrà imparato l'etimologia del nome, osservato di cosa hanno bisogno le piante per vivere e crescere bene, lo scorrere del tempo e l'avvicinarsi delle stagioni, l'importanza delle risorse della Terra per vivere, il testo regolativo della ricetta per non sbagliare nella preparazione di un piatto, la provenienza geografica della pianta e la storia intorno ad essa... (l'oro di Pisa) e magari anche una lezione CLIL in L2

Ogni alunno realizzerà un elaborato scritto con tutto ciò che è stato svolto durante l'anno e quello che hanno imparato

Classe Prima Montessori
 Anno scolastico 2017/2018
 Cicer Arietinum
 Cece
 Chickpea
 Ceixas
 Paola M. Marzini

Chickpea life cycle



This is a chickpea seed. I put some chickpeas in a basin full of ground, I watered this basin with a watering can. After some days...

Il cece

Il cece (*Cicer arietinum*) è una pianta erbacea della famiglia delle Fabaceae. I nomi di questa pianta sono i cece, legumi, cicerone, ceci, nell'antichità erano chiamati "cicerone" e "cicerone".

Il nome deriva dal latino *cicer*. È noto che il cognome di Luciano deriva da un suo antenato che aveva una caratteristica vocale a forma di cece sul naso.

Il nome specifico *arietinum* si riferisce invece alla somiglianza che hanno i semi con il profilo della testa di un ariete.

Lo spazio televisivo si sono originato probabilmente in Turchia mentre le prime testimonianze sono state rinvenute in Troia i ceci si diffusero in tutto il mondo antico Egitto, Grecia antica, Impero romano.

La pianta annuale presenta una radice ramificata profonda la quale dona una media resistenza alla siccità. Le radici sono ramificate, erette e pelose. Le foglie sono opposte e composte con



you open them you can

chickpea flour

If you grind the seeds

Conclusioni

Dopo aver messo a dimora le piante nelle terre di San Nicola, i bambini potranno osservare la crescita, la fioritura e la comparsa dei primi frutti. Raccolti i semi si trasformeranno in farina per utilizzarla in cucina.

I bambini si cimenteranno a preparare semplici impasti e creme "Pummes" per dividerle tutti insieme.

In questo modo si potrà dire "dal seme al piatto".

Il progetto si concluderà con una merenda speciale: "Pane farinato e panissa".



th some flour, water, oil
 l salt you can prepare a
 cious "farinata".

Suggerimenti



- Fare esperienza significa crescere uomini e donne consapevoli
- Coinvolgere i bambini nella conoscenza di ciò che mangiano
- Insegnare a preparare le pietanze e la presentazione nel piatto di portata
- Utilizzare ambienti mensa accoglienti e gradevoli
- Gli alunni saranno chiamati ad aiutare nell' apparecchiatura e nello sparecchiare (attività di vita pratica)
- Dovranno dare importanza a come sistemare piatti e posate
- Distribuzione ai tavoli come veri camerieri
- Essere consapevoli del cibo che avanza
- Recupereranno ciò che può essere riciclato
- Aiuto nella pulizia della sala mensa a fine pranzo

Bibliografia:

La scoperta del
bambino

Dall'infanzia
all'adolescenza

Il metodo della
pedagogia
scientifica applicato
all'educazione
infantile nelle Case
dei bambini

