



PASSATA DI POMODORO

Primi giorni di scuola, si raccolgono nell'orto gli ultimi pomodori rimasti e poi... tutti in cucina!



Le nostre
esperienze
di cucina



MARMELLATA DI PERE MADERNASSA



Durante le nostre passeggiate autunnali abbiamo scoperto una pianta di pere madernassa, si è deciso così di preparare una buona marmellata di pere.



BRANZINO IN CROSTA DI SALE

Nell'ambito dell'unità didattica: "Giochiamo con il sale grosso", i bambini sperimentano la cottura del pesce in crosta di sale.



Iniziamo con il trito di erbe aromatiche.



Il nostro pesce ricoperto di sale è pronto per entrare in forno.



Buon appetito!!!

PREPARAZIONE DI UN TOMINO CON IL LATTE DI MUCCA

Dopo aver visitato la
stalla dell'azienda
agricola:
“Sapori di cascina”
di Fossano, i bambini
si sono trasformati in
abili casari e hanno
preparato un tomino.



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Attraverso l'unità didattica sui latticini i bambini si sono divertiti a gustare e a conoscere diversi tipi di formaggi.



Che buoni!

TORTA DI RICOTTA

Dopo aver gustato diversi tipi di formaggio si propone ai bambini di preparare una torta con la ricotta.

I bambini rievocano ciò che si ricordano in merito a questo formaggio, ed iniziano l'attività da veri pasticceri.

Tutti al lavoro per mescolare insieme tutti gli ingredienti.



Gli abili pasticceri al lavoro!



BISCOTTI DI NATALE



INGREDIENTI:

250 gr. di FARINA

75 gr di ZUCCHERO

3 uova

125 gr di BURRO

mezza bustina di LIEVITO

una spolverata di CANNELLA

Dopo aver preparato l'impasto ogni bambino crea i suoi biscotti scegliendo la forma preferita.



A pranzo gustiamo i fragranti e profumati biscotti!



PIADINA

In seguito all'unità didattica sulla scoperta dei cereali più comuni, i bambini hanno avuto la possibilità di impastare acqua, farina, olio e lievito e di realizzare delle vere e proprie piadine.

Tutti al lavoro!!!!



Che bello! Abbiamo anche imparato ad usare il mattarello.

E dopo aver preparato delle gustose e fragranti piadine... possiamo anche divertirci con la pasta a creare forme divertenti e buffe.



La pasta prende forma e si anima grazie alla creatività dei bambini.

STRUFFOLI

INGREDIENTI:

UOVA
FARINA
BURRO
LIEVITO

Ci stiamo avvicinando al carnevale e al fine di scoprire un nuovo tipo di zucchero, il miele, molto utile per la nostra alimentazione, si propone ai bambini di realizzare la ricetta degli struffoli.



I bambini impegnati nella realizzazione della ricetta.



PASTE DI MELIGA



INGREDIENTI:

UOVA
FARINA DI MAIS
FARINA DI GRANO
BURRO
LIEVITO

L'unità didattica sui cereali ci ha permesso di scoprire diversi tipi di farine. Con questa ricetta i bambini, utilizzando la farina di mais, proveranno a preparare le paste di meliga.



Iniziamo il nostro lavoro sbattendo bene le uova con lo zucchero.





Ed ora, aggiungendo la farina
dobbiamo mettere in azione i nostri muscoli!

I nostri biscotti sono pronti per essere infornati.

Bravi a tutti i pasticceri!



GIANDUIOTTI

La festa di carnevale ci ha offerto l'occasione per raccontare
ai bambini la storia del gianduiotto e della maschera Gianduia.
Si procede così a preparare la ricetta dei gianduiotti.

INGREDIENTI:
cioccolato al latte
pasta di nocciole



Gli abili
maestri cioccolatieri
al lavoro
nel riempire gli stampini con il cioccolato gianduia.



NON DIMENTICHIAMOCI DEL BUON VINO!



Tutti a vendemmciare!



Ed ecco il nostro vino
dolcetto di Diano
d'Alba che si
accompagna molto bene
ad alcune ricette
presenti in questo libro!



LABORATORIO DI PASTICCERIA A EATALY DI MONTICELLO D'ALBA



È stata una
bellissima esperienza!



Abbiamo preparato
i MUFFIN.





Ci siamo divertiti tanto.



Il pranzo a Eataly!



I MUFFIN "SECONDO LA SCUOLA DI EATALY"

INGREDIENTI:

125 GR DI BURRO AMMORBIDITO A TEMPERATURA AMBIENTE
265 GR DI FARINA 00
135 GR DI ZUCCHERO
2 UOVA A TEMPERATURA AMBIENTE
100 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE IN GOCCE
100 ML DI YOGURT BIANCO
1 PIZZICO DI SALE
10 GR DI LIEVITO CHIMICO IN POLVERE

PREPARAZIONE: Lavorare il burro, lasciato ammorbidire a temperatura ambiente, fino ad ottenere un composto spumoso e cremoso. Aggiungere le uova anche queste a temperatura ambiente. Setacciare la farina e il lievito per dolci direttamente nella ciotola del composto, aggiungere il pizzico di sale. Unire 80 gr di gocce di cioccolato e mescolare con una spatola, dopodiché con un cucchiaino fare scendere l'impasto nei pirottini non riempiendoli fino all'orlo, sistemarli in una teglia. Sulle tortine versare i rimanenti 20 gr di gocce di cioccolato.

COTTURA: Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10-20 minuti in modalità statica oppure a 160° per 13-15 minuti se il forno è ventilato.

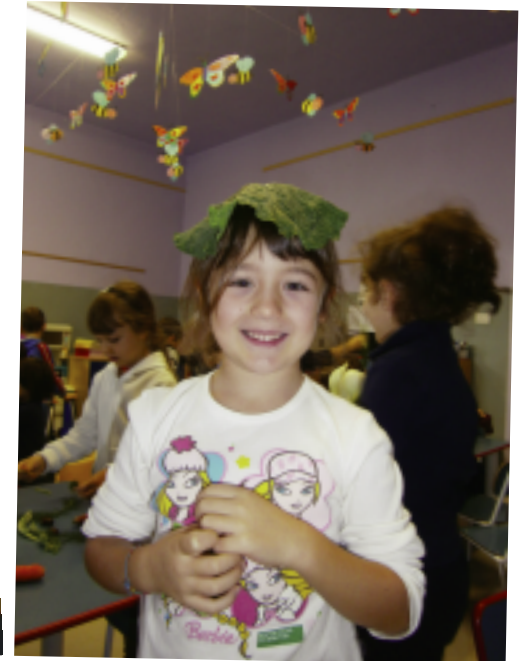
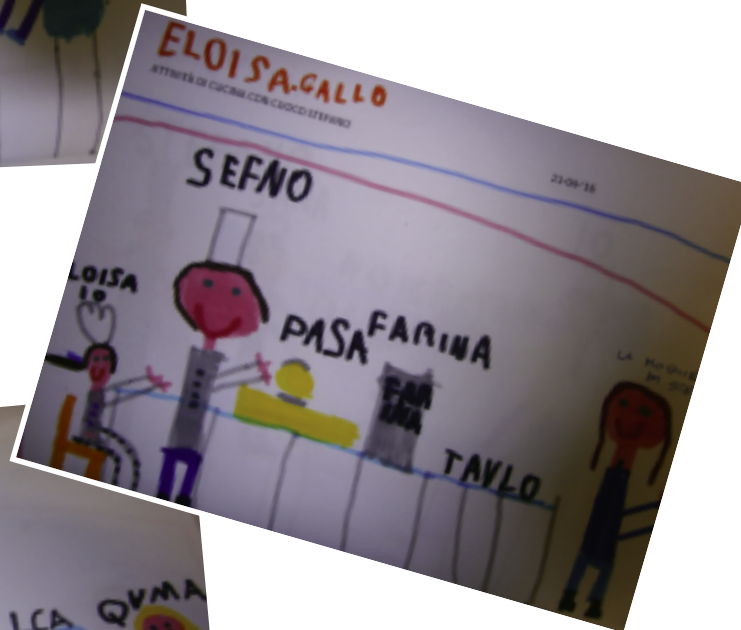
CONSERVAZIONE: I muffin con gocce di cioccolato si conservano per 2-3 giorni al massimo sotto una campana di vetro. Volendo le tortine cotte possono essere congelate, all'occorrenza lasciarle scongelare per poi scaldarle leggermente in forno prima di servirle.

CONSIGLIO: I muffin possono essere resi più rustici riducendo una barretta di cioccolato in scagiette piuttosto che utilizzare le gocce. È fondamentale utilizzare ingredienti freschissimi e che il latte, le uova e il burro siano sempre a temperatura ambiente.

**ESPERIENZA DI CUCINA CON IL CUOCO
STEFANO PAGANINI DEL RISTORANTE
"ALLA CORTE DEGLI ALFIERI"
DI MAGLIANO ALFIERI**



CREATIVITÀ IN CUCINA



Giochi con frutta e verdura...
ispirandoci all'artista Giuseppe Arcimboldo.



ARTE IN CUCINA



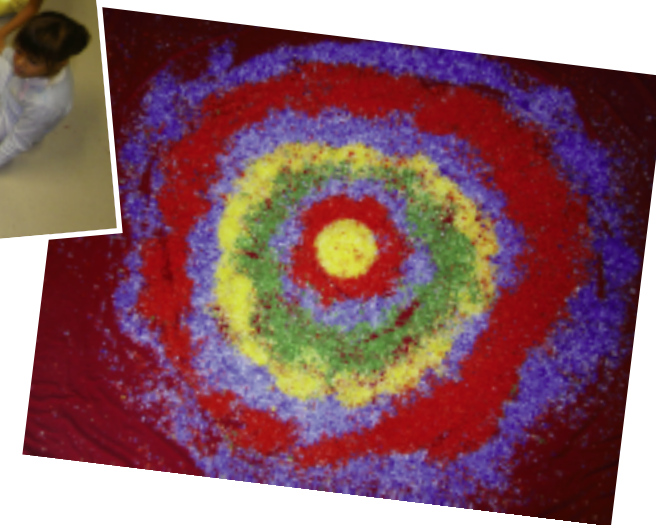
Composizioni di frutta e verdura.



CIBO... MANDALA E FANTASIA...



Mandala realizzati con il sale grosso da cucina colorato.



Mandala realizzati con frutta e verdura.



Mandala di pasta.



Mandala con diversi tipi di cereali.

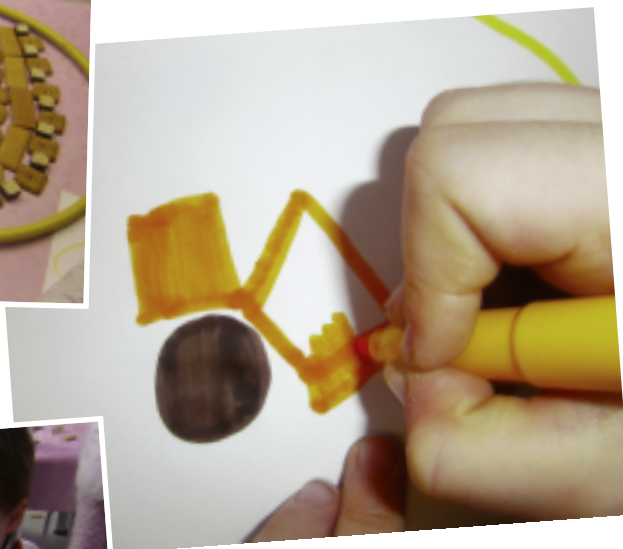


Mandala di legumi.



Dolci mandala
realizzati con i biscotti.





Ed ora il momento
più atteso...
gustiamo i nostri
dolci mandala!

In questo anno scolastico il progetto sull'alimentazione dal titolo: *"Per tutti i gusti"* ha accompagnato i bambini in un viaggio alla scoperta degli alimenti, visti e analizzati dal punto di vista nutritivo, creativo e come ricerca di gusti personali. Sono state numerose le esperienze di cucina, dove i piccoli chef hanno potuto sperimentare in prima persona diverse ricette, alcune legate anche alle nostre tradizioni piemontesi, con l'utilizzo di prodotti da loro coltivati o comunque appartenenti alle nostre zone. I bambini divertendosi hanno imparato a classificare i diversi tipi di alimenti, scoprendone le loro caratteristiche nutritive, il tutto sotto forma di gioco.

A conclusione delle nostre attività vogliamo ringraziare tutte le persone che hanno permesso la realizzazione del progetto e del presente ricettario, offrendo così ai bambini l'opportunità di aggiungere nuove esperienze al loro bagaglio di conoscenze.

Si ringraziano le mamme e le nonne che hanno donato le loro ricette preziose, Lorena per averne curato la raccolta e i cuochi che ci hanno gentilmente regalato i loro segreti.

Si ringrazia in particolare il cuoco Stefano Paganini del ristorante "Alla corte degli Alfieri" per aver preparato la prefazione del ricettario e per la disponibilità del suo intervento a scuola con i bambini.

Buona cucina e buon appetito a tutti!



I bambini durante un momento di gioco libero in cucina.







I bambini, le mamme, le nonne della scuola dell'infanzia di Valle Talloria ringraziano i lettori e augurano a tutti

BUON APPETITO!