

LA MANIPOLAZIONE

Nido Theodoli

PREMESSA

Si tratta di un'attività che proponiamo regolarmente anche al nido perché oltre a rispondere ad un bisogno specifico del bambino: quello dell'esplorazione sensoriale (attraverso tatto, vista, olfatto, gusto e udito), conoscenza e sperimentazione della realtà, soddisfa anche le sue esigenze motorie, cognitive ed espressive. Agire sulla realtà, toccando, trasformando, spezzando, rompendo, ricostruendo, schiacciando, permette al bambino di scaricare le tensioni emotive favorendone la concentrazione e la sensazione di piacere e di rilassamento.

OBIETTIVI

- acquisizione e consolidamento della coordinazione oculo-manuale che consente di muovere la mano ed il braccio in modo armonico;
- sviluppo della motricità fine(la cosiddetta presa a pinza ovvero il saper prendere oggetti tra l'indice ed il pollice);
- potenziamento della percezione e della discriminazione tattile;
- possibilità di conquistare ciò che è fuori dal proprio corpo, lasciando tracce di sé .

DESCRIZIONE

L'adulto può coinvolgere il bambino nella preparazione dell'impasto collaborando a versare gli ingredienti in un contenitore oppure assegnando a lui una ciotola più piccola nella quale mescolare gli ingredienti in modo autonomo. Ogni azione è accompagnata da una spiegazione verbale di ciò che si sta facendo e di quali materiali si stanno utilizzando. Una volta ottenuta una pasta della giusta consistenza, l'adulto divide l'impasto in due: uno per sé e l'altro per il bambino. In una prima fase si può lasciare manipolare la pasta solo attraverso l'uso delle mani, quando l'interesse invece, si è esaurito si può rilanciare l'attività introducendo altri strumenti.

MATERIALE

(per un bambino)

Pasta di farina e acqua: 2 bicchieri di farina, acqua quanto basta per avere un impasto della giusta consistenza, non troppo morbido ne troppo asciutto. Se si vuole poi cuocere la pasta per assaggiarla con i bambini, si possono aggiungere eventualmente lievito, olio e sale all'impasto, oppure se ne può fare anche una versione dolce aggiungendo lo zucchero.

Pasta al sale: 2 bicchieri di farina, acqua quanto basta e 2 bicchieri di sale fino.

E' possibile aggiungere agli impasti colori alimentari oppure spezie che colorano l'impasto e gli donano diverse profumazioni (es. caffè' d'orzo, curcuma, origano, lavanda, rosmarino...).

Strumenti: coltellini in plastica o legno, spatole, formine e stampini per biscotti, mattarelli, spremi aglio e materiali naturali tipo foglie, pigne, bastoncini, conchiglie con i quali lasciare delle tracce sulla pasta.

DOVE

Questa esperienza si può svolgere sia in casa che all'aperto, sopra ad un tavolo protetto da una tovaglia plastificata oppure su un tagliere di legno sufficientemente grande.

RUOLO DELL ADULTO

L'adulto predispone i materiali e l'ambiente, permette al bambino di esprimersi liberamente con ciò che ha a disposizione, è al suo fianco per sostenerlo e suggerire, attraverso il suo "fare", nuovi stimoli quando l'interesse del bambino comincia ad esaurirsi.

