

NIDO ALBERGATI

LABORATORIO DI CUCINA CREATIVA

L'idea del laboratorio di cucina nasce dal desiderio di offrire ai bambini, alle mamme ed ai papà l'opportunità di realizzare insieme ricette facili di cucina, alcune già sperimentate dai bambini al nido. In questo momento particolare le mamme e i papà hanno la possibilità di trascorrere molto tempo con i loro bambini, un tempo prezioso che può essere usato insieme in modo molto divertente. A noi non interessa tanto il prodotto finito quanto la molteplicità delle esperienze che questo laboratorio può offrire. La farina che mescolandosi all'acqua diventa prima appiccicosa e poi si trasforma in un impasto soffice e morbido, che può diventare un panino con la forma di un gioco oppure un grissino lungo. Il cioccolato che mi sporca le mani ma se lo assaggio sento che è dolce, che è buono. Gli ingredienti si uniscono, cambiano forma e colore, insieme realizziamo qualcosa che alla fine potrò assaggiare, e questo mi piace, mi gratifica molto. Esperienze sensoriali, olfattive e gustative ma soprattutto esperienze di gioco perché creare con le mani insieme alla mamma e al papà è molto divertente. Vi proponiamo le nostre ricette con l'augurio che possano essere per voi e i vostri bambini anche momenti di crescita. E quando il tempo passerà e avrete qualche capello bianco in più come noi il ricordo dei momenti trascorsi con i vostri figli porterà con se sempre tanta gioia.

LA MACEDONIA

Ingredienti :

Frutta fresca :

- 🍏 Mela
- 🍌 Banana
- 🥝 Kiwi
- 🍓 Fragola
- 🍷 ... e tutto quello che volete

Procedimento:

Per fare la macedonia insieme ai vostri bimbi vi consiglio di preparare loro la frutta in modo che possano tagliare dei pezzettini molto piccoli. Tagliare la mela a fettine sottili e poi ancora a striscioline. In questo modo potranno tagliare dei pezzi piccolini, è molto importante per evitare il rischio di soffocamento. Fate loro usare solo ed esclusivamente il coltellino di plastica. La banana verrà tagliata a metà per la lunghezza e poi ancora a metà, risulteranno quattro bastoncini. Anche per il kiwi e la fragola stessa regola, striscioline strette e lunghe. I vostri bambini saranno molto contenti di tagliare la frutta colorata e metterla dentro ad una ciotolina.



CIAMBELLA DURA - LA BRAZADELA

Ingredienti:

- 🌀 Farina gr. 500
- 🌀 Zucchero gr. 200
- 🌀 Burro gr. 150
- 🌀 3 uova
- 🌀 1 bustina di lievito per dolci
- 🌀 La scorza grattugiata di 1 limone
- 🌀 2 o 3 cucchiaini di latte
- 🌀 Latte
- 🌀 Granella di zucchero per decorare

Procedimento:

impastare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto. Dividere in due parti e fare due filoncini che metterete su una teglia grande foderata con carta da forno. Spennellare con il latte e decorare con abbondante granella di zucchero. Infornare a 200° circa per 30 - 35 minuti in forno preriscaldato. Buona merenda!



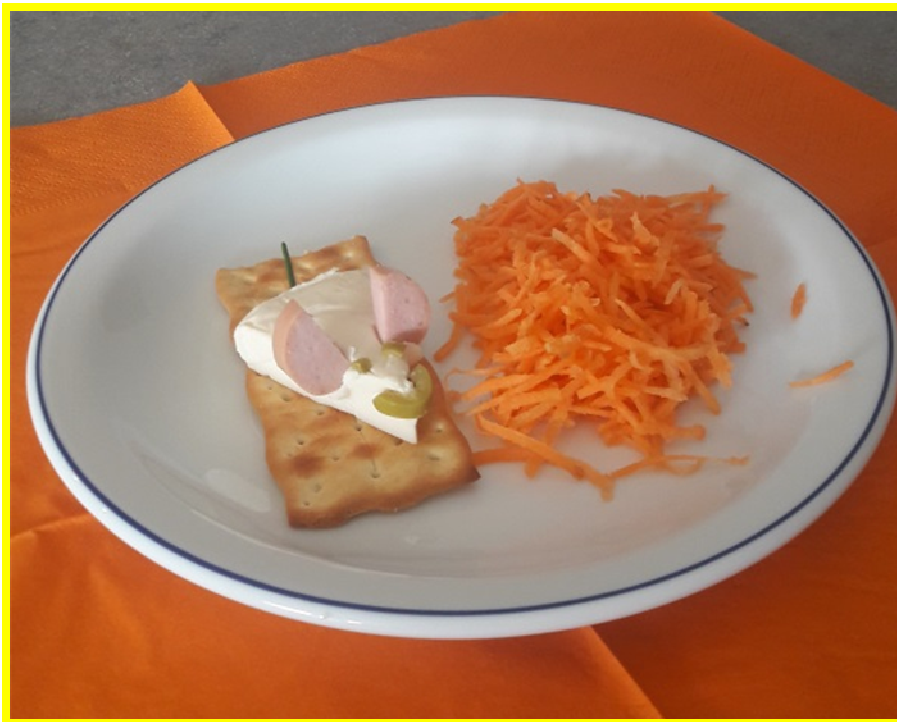
IL TOPINO FORMAGGINO

Ingredienti:

- 🌀 Formaggini a spicchi
- 🌀 Wurstel
- 🌀 Olive
- 🌀 Crackers
- 🌀 Carote tagliate a julienne

Procedimento:

Scartare il formaggino e metterlo sul cracker . Tagliare una fettina tonda di wurstel e ritagliarla ancora a metà, queste saranno le orecchie del nostro topolino che



posizionate sul formaggino . Con le olive tagliate due pezzettini piccolissimi che saranno gli occhi e un pezzettino un po' più grande che sarà il nasino. Potete mettere un filo di rosmarino come codina che toglierete poi quando lo mangerete. Prendete poi il nostro topino e mettetelo su un piatto vicino ad un lettino di carote che ai topolini e ai vostri bimbi piacciono un sacco.

OVETTI AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 🌀 Biscotti osvego gr. 150
- 🌀 1 uovo
- 🌀 Zucchero gr.100
- 🌀 Cacao amaro gr.40
- 🌀 Burro sciolto gr. 50
- 🌀 Un poco di succo d'arancia
- 🌀 Cacao in polvere o nesquik e zucchero a velo per decorare

Procedimento:

Tritare in biscotti molto fini e metterli da parte.
Sbattere l'uovo con lo zucchero, aggiungere il cacao amaro, il burro sciolto, il succo d'arancia e per ultimi i biscotti tritati. Mescolare tutto molto bene e fare delle piccole palline un po' schiacciate come degli ovetti. Metterli in frigo una decina di minuti e spolverizzarli poi una parte con un po' di cacao o nesquik e una parte con zucchero a velo. Volendo si possono mettere dentro a pirottini di carta colorata.
Buonissimi e bellissimi!



IL PANINO

Ingredienti :

- 🌀 Farina gr. 500
- 🌀 1 bustina di lievito per torte salate
- 🌀 1 cucchiaino di sale
- 🌀 Olio d'oliva
- 🌀 Acqua

Procedimento:

Mescolare insieme farina, lievito e sale, aggiungere un po' di olio (circa mezzo bicchiere) e acqua quanto basta sino ad ottenere un impasto compatto e morbido. Fare i panini della forma desiderata e cuocere in forno preriscaldato a 200 – 220° per 20 – 25 minuti circa a seconda della grandezza.



Il serpente e la macchinina