



## PREPARIAMO LA PIZZA

---



ETA': dai 2 anni

**MATERIALE NECESSARIO:** una o più teglie, impasto per la pizza, ingredienti a piacere, ciotole/contenitori, un cucchiaio, uno straccetto.

**SVOLGIMENTO:** Innanzitutto si dovrà scegliere e disporre gli ingredienti necessari alla preparazione delle pizze sul piano di lavoro; successivamente procediamo in modo ordinato elaborando una pizza per volta, e quando avremo terminato la prima pizza ripeteremo tutti i passaggi dall'inizio per la seconda, e così via.

**Preparazione del piano di lavoro** Scegliere un piano di lavoro su cui disporre, in modo ordinato, tutto il materiale necessario, dove posizioneremo la teglia, l'impasto e, se lo abbiamo, un vassoio con le ciotole per gli ingredienti. Ogni ingrediente disponibile andrà messo nella sua ciotola/contenitore, separato dagli altri. Durante la scelta degli ingredienti, li **denomineremo** assicurandoci che il bambino associ la parola all'ingrediente corretto (non focalizziamoci su un'eventuale pronuncia scorretta del bambino, o renderemo

l'attività frustrante). È anche una buona occasione per esaltare e descrivere i colori, i profumi e le consistenze degli ingredienti.

**Stendere l'impasto** Il secondo passaggio sarà quello di stendere l'impasto nella teglia. Inizierà l'adulto, mostrando al bambino come si fa, per poi lasciarlo fare a lui. In questo passaggio potremo concentrarci sulla consistenza dell'impasto al tatto, sempre descrivendone le caratteristiche.

**Farcitura** Il terzo passaggio consisterà nel farcire la pizza; se tra gli ingredienti scelti è presente il sugo prenderemo il cucchiaino e mostreremo al bambino, lentamente e utilizzando meno parole possibili, il gesto del travaso dalla ciotola all'impasto con l'impugnatura corretta, per poi lasciarlo fare a lui. Gli altri ingredienti li distribuiremo uno per volta con le mani. È possibile sfruttare questa occasione per stabilire un turno: inizierà l'adulto, richiedendo al bambino l'ingrediente che desidera con una frase molto semplice (es: "dammi la mozzarella"). Per l'ingrediente successivo si invertiranno i ruoli, cioè sarà il bambino a richiedere all'adulto, e così via. Anche in questo caso non sarà importante concentrarsi sulla pronuncia del bambino, ma piuttosto sul rispetto degli elementi che costituiscono la frase. Ad esempio se il bambino vuole il prosciutto e dice "dammi i ciutto", ci limiteremo a restituirgli il modello corretto di pronuncia dicendo "ti do il prosciutto!". Se il bambino invece dice "dammi ciutto", gli faremo notare con l'aiuto delle dita che le paroline da dire erano tre, dicendogli: "ascolta bene: DAMMI (e alzo un dito), IL (e alzo il secondo dito), PROSCIUTTO (e alzo il terzo dito). Ora riproviamo insieme!" e lo aiuteremo mentre riprova a dire la frase, contando insieme a lui le parole con le dita della mano.

**Infornare** Una volta farcita la pizza, l'adulto si occuperà di metterla in forno mentre il bambino si occuperà di pulire il ripiano con lo straccetto, pronto per ricominciare dal primo passaggio a preparare un'altra pizza!

**Riordinare** A preparazione ultimata, è possibile anche dedicare del tempo al lavaggio dei materiali utilizzati per l'attività, impiegando ad es. una bacinella piena d'acqua e una

spugnetta. Quindi asciugarli con una tovaglietta e riporli al loro posto.

**Degustazione** Durante la degustazione della pizza possiamo concentrarci sui diversi sapori e profumi, descrivendone le caratteristiche.

*CHE COSA ABBIAMO IMPARATO:* con questa attività di vita pratica alleniamo la pianificazione, la sensorialità, la sequenzialità (prima-dopo), la motricità fine, la concentrazione e il linguaggio (nella comprensione, nell'assegnazione di etichette lessicali che arricchiscono il vocabolario, nella costruzione della frase)

“Prepariamo la pizza” fa parte della Collana #IORESTOACASA E CRESCO CON IL METODO MONTESSORIE SPERIENZE DI VITA PRATICA. (Tutti gli altri fascicoli sono scaricabili sul nostro sito al link [Centro Terapeutico Montessori - Pubblicazioni](#)).