



## PREPARIAMO LE PIZZE

---



ETA': dai 4 anni

**MATERIALE NECESSARIO:** carta e penna, una o più teglie, impasto per la pizza, ingredienti a piacere, ciotole/contenitori, uno stracchetto.

**SVOLGIMENTO: Preparazione del piano di lavoro** - Per iniziare è necessario scegliere innanzitutto un piano di lavoro su cui disporre, in modo ordinato, tutto il materiale necessario, dove si posizionerà la teglia, l'impasto e, se lo abbiamo, un vassoio con le ciotole per gli ingredienti. Possono essere già riposti sul tavolo nelle rispettive ciotole gli ingredienti disponibili in piccole quantità da rabboccare successivamente in base alle ordinazioni (es. prosciutto, formaggi, basilico...)

**Prendere le ordinazioni** - Il primo passaggio consisterà nel prendere le “ordinazioni” delle pizze: inizierà l'adulto chiedendo al bambino quali ingredienti vorrebbe nella sua pizza, e li scriverà ordinatamente sul foglio (nome del bambino: ingrediente 1, ingrediente

2, ecc....). Dopodiché toccherà al bambino scrivere le ordinazioni per tutti i componenti della famiglia.

Per chi non ha ancora acquisito la capacità di scrittura si possono creare delle liste (una per ogni commensale) con disegnati in verticale i vari ingredienti disponibili, da spuntare se scelti dal commensale.

Sarà l'**adulto** a svolgere per primo tutti i passaggi successivi, per preparare la pizza di cui ha preso l'ordinazione (quella del bambino) fornendo così un **modello** di esecuzione dell'attività. 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.

**Disporre gli ingredienti di farcitura** - Il secondo passaggio consisterà nella disposizione degli ingredienti scelti per la pizza che si sta eseguendo: ogni ingrediente andrà messo nella sua ciotola/contenitore, separato dagli altri, ponendo attenzione alla quantità da mettere a disposizione per la singola pizza. Durante la scelta degli ingredienti li **denomineremo** assicurandoci che il bambino associ la parola all'ingrediente corretto, e potremo approfittarne per descrivere la categoria semantica di appartenenza di ciascuno (es: la mozzarella e il gorgonzola sono due formaggi, il prosciutto è un salume, la rucola è una verdura e in particolare fa parte della famiglia delle insalate, ecc.).

**Stendere l'impasto** - Il terzo passaggio sarà quello di stendere l'impasto nella teglia, e potremo concentrarci sulla consistenza al tatto, sempre descrivendone le caratteristiche.

**Farcitura** - Il quarto passaggio consisterà nel farcire la pizza; ad ogni ingrediente messo sulla pizza lo cancelleremo dall'ordinazione, per essere sicuri di averli messi tutti alla fine della preparazione. In questo passaggio possiamo approfittare per descrivere i colori, i profumi, e le consistenze di ciascun ingrediente.

**Infornare** - Il quinto passaggio consisterà nel mettere la pizza nel forno e successivamente pulire il piano di lavoro con lo straccetto e prepararlo per l'esecuzione delle pizze successive.

**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 un canovaccio e riporli al loro posto.

**Degustazione** - Durante la degustazione della pizza possiamo concentrarci sui diversi sapori e profumi, descrivendone le caratteristiche, ma anche raccontare a un altro membro della famiglia che non era presente come abbiamo fatto per prepararle.

*CHE COSA ABBIAMO IMPARATO:* con questa attività di vita pratica alleniamo l'attenzione, la pianificazione, la sensorialità, la sequenzialità (prima-dopo), la letto-scrittura, la concentrazione e il linguaggio (nel lessico specifico, nella categorizzazione semantica, nella pianificazione del discorso).

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