

## Laboratorio di cucina per bambini non vedenti

# TAA!

TOCCO, ANNUSO, ASSAGGIO

*Un Laboratorio attivo per conoscere i misteri della cucina.*



*... il sapore è invisibile agli occhi...*

### BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Nulla è più divertente che giocare con le pentole e il cibo, ma per un bambino cieco la cucina può essere un vero mistero. Da questo locale, dove la mamma si affaccenda ogni giorno, arrivano profumi, odori, rumori non sempre distinguibili che si trasformano in modo misterioso in "cose da mangiare". Far conoscere la cucina, le sue suppellettili, le sue potenzialità e i suoi pericoli, imparare a distinguere gli alimenti, a mettere le mani in pasta, a conoscere le fasi della preparazione di un semplice piatto, può essere un gioco nuovo e divertente che apre al bambino non vedente un mondo quotidiano di cui anche lui può essere protagonista: nel sapersi muovere in modo adeguato, nello scoprire la consistenza dei vari alimenti e il loro uso, nel partecipare alla preparazione del cibo, nell'imparare a riordinare.

Il Progetto TAA! – Tocco, annuso, assaggio - nasce per offrire ai bambini non vedenti l'occasione per familiarizzare con la cucina e i suoi strumenti, per imparare a distinguere i vari alimenti ed elaborarli in forma ludica. La dimensione del piccolo gruppo di pari offre un'occasione di socializzazione, la guida degli esperti l'acquisizione di nuove abilità, lo spirito di gioco l'opportunità d'imparare facendo.

E alla fine la soddisfazione personale: il lavoro in cucina dà sempre un risultato, che può essere gustato da chi lo prepara o da altri che si complimentano con lui, quindi un laboratorio per crescere e conoscere, divertendosi.

### DESTINATARI

Bambini non vedenti dai 6 ai 12 anni. (max 6 bambini)

### OBIETTIVI

- ✚ **Abilitare i bambini non vedenti alla conoscenza della cucina, dei suoi strumenti e alla produzione di semplici cibi**

**Conoscere gli utensili della cucina**

**Uso funzionale degli utensili**

**Conoscenza degli alimenti usando TAA**

**Imparare a saper usare il tatto, l'olfatto e il gusto per riconoscere e apprezzare gli alimenti**

**La magia della trasformazione degli alimenti mescolandoli insieme – toccare, manipolare, impastare gli ingredienti**

**Organizzazione delle azioni**

**La sequenza degli alimenti**

**Sbucciare e tagliare: l'uso del coltello**

**Orientarsi sul tavolo e nel piatto**

**Postura e comportamento a tavola**

**Versare bevande calde e fredde**

**Pulire e riordinare**

 **Socializzare e cooperare in un gruppo di pari**

**I ruoli nell'organizzazione e nella partecipazione attiva del lavoro**

 **Apprendere semplici regole d'igiene e di sicurezza per manipolare il cibo**

## **MODALITA'**

2 incontri pomeridiani di 2 h ogni mese, per 7 mesi.

Gruppo di pari (6 bambini) guidato da due esperte: un' esperta specializzata nella riabilitazione dei non vedenti e ipovedenti, un' esperta di cucina per bambini.

Gli incontri saranno realizzati in un locale attrezzato a norma (cucina e sala per attività) messo a disposizione dalla Parrocchia S. Maria Regina Pacis di Roma

## **PERIODO**

Ottobre /Novembre 2014

Gennaio/Maggio 2015

## **METODO DI LAVORO**

La metodologia scelta per la realizzazione del progetto sarà **interattiva e ludica**.

Ogni incontro vedrà la presenza degli esperti che coinvolgeranno i bambini in attività di conoscenza dell'ambiente, degli strumenti, del cibo e nella produzione di semplici alimenti.

## **STRUMENTI**

La cucina con le sue suppellettili di base.

Materiale alimentare specifico per le singole attività.

## **CONTENUTI**

**In cucina: conoscere gli utensili e il loro uso.**

**Provare i vari utensili per percepirne la differenza.**

**Perché si usa questo e non un altro.**

**In cucina... si cucina...!**

**Prima di tutto la pulizia: l'igiene e le regole di sicurezza per manipolare gli alimenti.**

**Conoscenza degli alimenti usando TAA (Tocco, annuso, assaggio): com'è fatto un alimento, quando si usa, perchè si usa, quale cibo ci posso preparare.**

**Le misure: quanto ne serve, come posso misurare la quantità (bicchiere, tazza, tazzina, cucchiaino ecc.)**

**La trasformazione degli alimenti. Cucinare vuol dire trasformare: nella consistenza, nell'odore, nella forma.**

**Le sequenze della trasformazione in cucina.**

**Mescolare insieme gli alimenti ovvero: toccare, manipolare, impastare gli ingredienti.**

**Cuocere – sempre sotto la sorveglianza di un adulto.**

**Assaggiare: questo l'ho fatto io! In ogni incontro di laboratorio si mangia qualcosa elaborata dai bambini.**

### **REALIZZAZIONE DEL PROGETTO**

L'Associazione **Vedere Oltre** onlus si avvarrà della competenza di due esperti individuate nelle persone di:

**Naheda Slayih** – operatrice specializzata nella riabilitazione di non vedenti e ipovedenti

**Francesca Marcucci** – esperta di cucina per bambini – direttore di Cucina Franka -

### **TEMPI DI REALIZZAZIONE**

Il progetto sperimenta per la prima volta sul territorio di Monteverde – Roma - un'attività ludico/riabilitativa per bambini non vedenti. E' quindi previsto un primo periodo di formazione, conoscenza e osservazione del gruppo (ottobre/novembre) e un secondo periodo di attività di piccola cucina - imparo a fare... - (gennaio/maggio).

L'ultimo incontro dell'anno sarà dedicato a preparare una festa per i genitori.