

Dal latte  **alla panna**  **... dalla panna**

Al burro  **Homemade**

Conversazione di gruppo partendo dalle conoscenze dei bambini...

Maestra: cosa sono i latticini?

F: sono le cose che hanno il latte dentro

A: la caciotta

S: il formaggio

T: quello che va sulla pizza (mozzarella)

Maestra: a cosa servono i latticini?

F: fanno bene alle ossa

M: ci danno la forza

A: fanno bene ai denti

Maestra: il latte da dove viene?

F: dalla mucca

P: io non voglio bere il latte della mucca perché il latte è per il suo piccolino!!

F: beh ma se la mucca beve tanta acqua fa tanto latte...per tutti

P: io non so da dove viene il latte...mio papà me lo porta a casa quando fa la spesa

M: io ho visto un video che c'era il latte di asina!

S: anche il latte di capra

A:...ah ah ah..il latte di cammello

Maestra: tu hai bevuto il latte di cammello? Si beve questo latte?

A: nooo...è per il suo bambino

F: anche le nostre mamme hanno il latte..quando eravamo piccolini

DOPO QUESTO MOMENTO DI CONVERSAZIONE ABBIAMO PREPARATO IL NECESSARIO PER FARE IL BURRO:



1. PANNA LIQUIDA
2. CONTENITORE
3. MUSCOLI (OLIO DI GOMITO)
4. TANTA PAZIENZA
5. CURIOSITA'

ATTRAVERSO QUESTA SEMPLICE ATTIVITA' I BAMBINI HANNO MESSO IN GIOCO ALCUNE LORO ABILITA' E COMPETENZE:

1. LINGUISTICHE (conversare senza troppa mediazione della maestra su un argomento rispettando i turni di parola; conoscere nuove parole: scuotere, latticello...)
2. SCIENTIFICHE (ipotizzare vari scenari di trasformazione della panna...)
3. MOTORIE (saper tenere il contenitore con due mani scuotendolo senza farlo cadere...)
4. SOCIALI (attesa del proprio turno di parole/azione turno, cooperazione...)
5. GRAFICHE (rielaborazione grafica del vissuto)
6. LOGICO-MATEMATICHE (concetti temporali: prima-dopo...)

