

SCHEDA ATTIVITÀ – RAW CHEESECAKE

A cura di IPSIA-ACLI

Obiettivo: attraverso l'attività pratica di cucina e preparazione del dolce, stimolare le capacità cognitive e manuali dei ragazzi e delle ragazze.

Attività in semplici passi

- 1) Preparazione scritta della ricetta
- 2) Dosaggio degli ingredienti
- 3) Preparazione dell'impasto
- 4) Preparazione del dolce, senza cottura

L'attività di preparazione degli ingredienti e di lavoro effettuato con le mani genera un appagamento e vedere realizzata la propria *cheesecake*, dopo l'attesa, produce una grande gratificazione. Cucinare è poi un'attività molto stimolante dal punto di vista cognitivo, perché ricca di spunti di osservazione ed esperienze che sono alla base della comprensione dei concetti base della fisica, della chimica, della matematica. Talvolta per i bambini è difficile acquisire il concetto di frazione, e spesso la frazione viene spiegata ricorrendo al disegno di una torta che viene suddivisa in parti. Se questa torta, anziché essere solo disegnata, viene preparata, cucinata e poi divisa con i compagni, sarà più semplice capire – e ricordare - cosa significano $1/8$ o $3/4$ – ossia “imparare facendo”.

Inoltre, lo stimolo del “cucinare insieme” offre opportunità di relazione e di socializzazione, facilita l'accettazione, la comprensione ed il superamento dei propri limiti, e evidenzia la possibilità di accettare l'aiuto di adulti e dei compagni. I partecipanti all'attività possono apprendere inoltre che ci sono delle regole per poter realizzare un piatto, regole che non sono vissute come vincoli frustranti, ma come piacevoli azioni per raggiungere insieme un risultato. I tempi, gli strumenti e l'attenzione richiesta sono tutti ingredienti per far emergere il loro spirito di osservazione e collaborazione. Cucinare è un compito serio e al contempo divertente.

Suggerimenti per i formatori

- Punti di forza: sviluppo cognitivo, acquisizione dei concetti di frazione e reazione chimica
- L'attività può essere facilmente declinata anche ai beneficiari delle scuole primarie e secondarie
- Il contesto di svolgimento dell'attività è all'interno di uno spazio pulito e adeguato, possibilmente in una cucina.

Tempo:

30/60 minuti circa la preparazione del dolce

2 ore per il riposo in freezer

15 minuti di attesa prima di servire, dopo aver tirato fuori la torta dal freezer

Materiale:

Gli ingredienti di base della ricetta che si sceglie di preparare