

IC SASSUOLO 1 CENTRO EST

“MANTI IN PASTA”



MANI IN PASTA...



Il progetto nasce dal “Piano Estate” , iniziativa promossa dal Ministero dell’Istruzione e del Merito, finalizzata a potenziare le competenze, favorire l’inclusione e promuovere l’interazione sociale degli studenti durante il periodo di sospensione estiva delle lezioni. Durante questa settimana, i bambini hanno avuto l’opportunità di immergersi in un’esperienza unica, combinando divertimento e apprendimento attraverso attività culinarie, manipolative, matematiche e di coding. L’obiettivo principale è stato quello sviluppare abilità manuali, creatività, logica e cooperazione tra i partecipanti. I bambini hanno imparato a seguire ricette, utilizzare correttamente gli utensili da cucina e a riconoscere odori e sapori diversi.

Sono stati esplorati concetti matematici come pesi, misure, sequenze e scoperte le basi del coding attraverso attività correlate.

Di seguito le ricette realizzate...





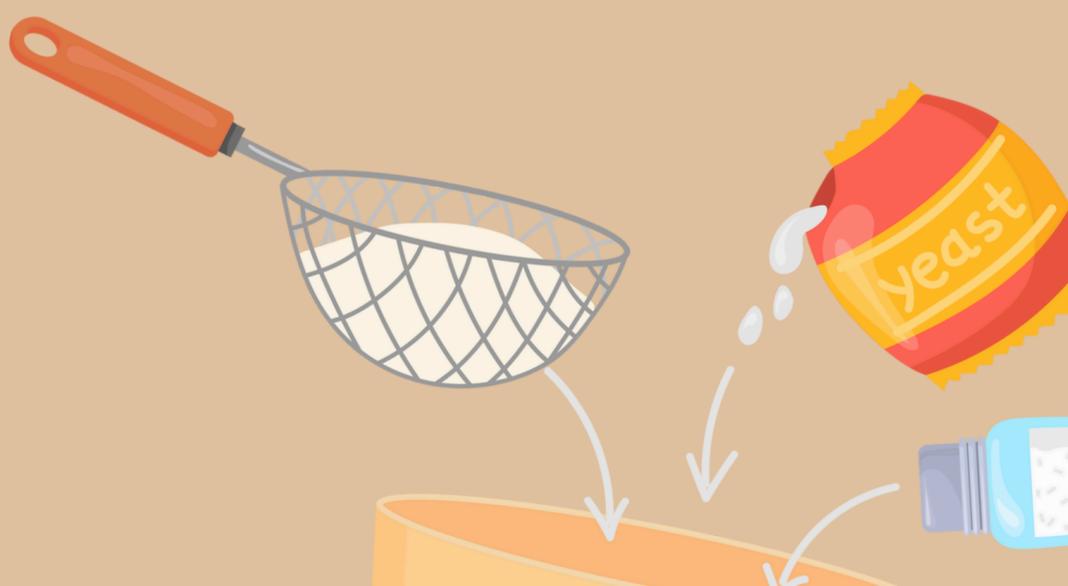








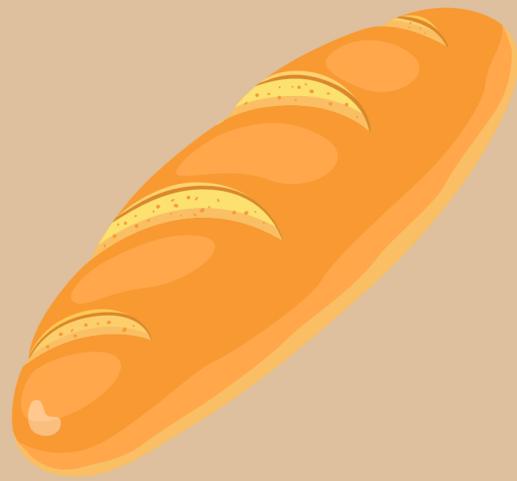
RICETTARIO



IMPASTO BASE PANE/PIZZA

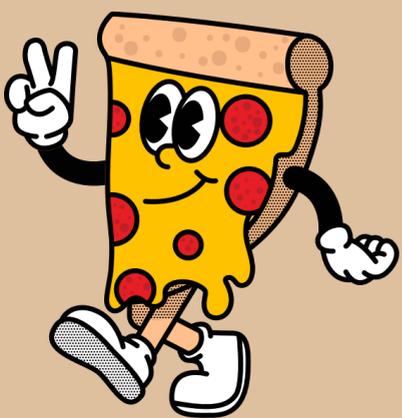
INGREDIENTI

1 kg di farina
600 ml acqua
2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
25 gr di lievito



PROCEDIMENTO

Mettiamo la farina in una ciotola o su un tavolo da lavoro, facciamo un buco al centro, versiamo l'acqua, sbricioliamo e sciogliamo il lievito nell'acqua. Aggiungiamo all'impasto l'olio, il sale, lo zucchero e lavoriamo l'impasto fino a renderlo compatto e liscio. Trasferiamo l'impasto in una ciotola e lasciamolo lievitare per 3/4 ore. Quando sarà raddoppiato di volume, mettere l'impasto su di una teglia unta d'olio e cuocerlo in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.



[video: ricetta e tutorial](#)

PASTA FROLLA SENZA UOVA E SENZA BURRO

INGREDIENTI

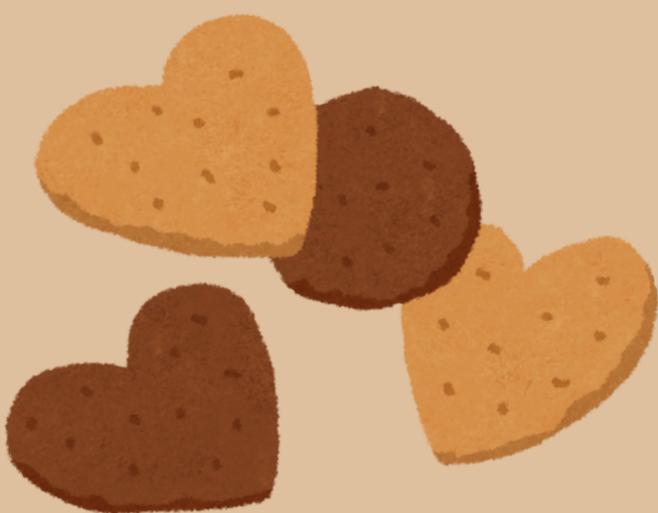
1 kg di farina
300 ml di latte/acqua
200 ml di olio di semi
300 gr di zucchero



PROCEDIMENTO

Mettiamo tutti gli ingredienti in una ciotola ed impastiamo fino ad avere un impasto liscio e compatto.

[ricetta e tutorial](#)



TAGLIATELLE

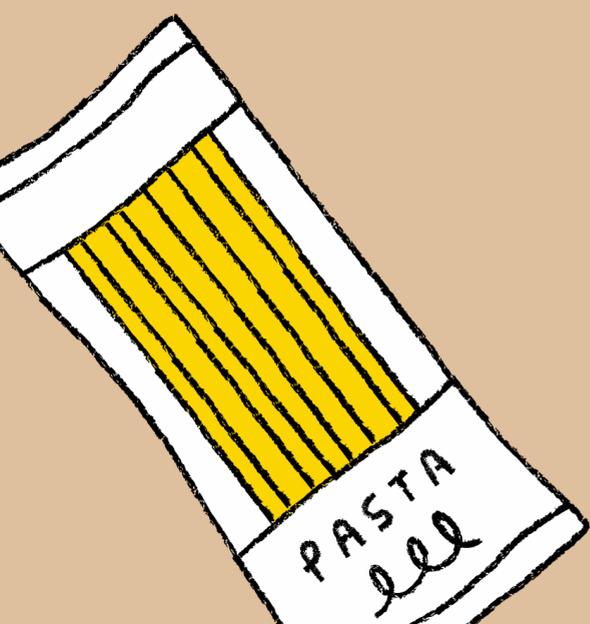
INGREDIENTI

1 kg di farina di semola
700 ml di acqua
3 cucchiaini di olio
sale q.b.



PROCEDIMENTO

Versiamo la farina di semola nella ciotola, facciamo un buco al centro, versiamo l'acqua e aggiungiamo olio e sale. Mescoliamo il tutto e impastiamo fino a quando l'impasto diventa compatto. Successivamente lo stendiamo con il mattarello e creiamo le tagliatelle a mano o con la macchina tirapasta.



ricetta e tutorial

GNOCCHI DI PATATE

INGREDIENTI

700-800 gr patate lesse
250 gr di farina 00
2 cucchiaini di sale



PROCEDIMENTO

Peliamo le patate lessate in precedenza e le schiacciamo con lo schiacciapatate. Aggiungiamo la farina e il sale.

Impastiamo gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido e compatto. Dividiamo l'impasto, formiamo gli gnocchetti e li cuociamo in acqua bollente per circa 2 minuti.

ricetta e tutorial

