



Progetto Europeo Erasmus+

Cofinanziato dal
programma europeo

Erasmus+



Multicultural ePortfolio in pre-primary schools

SCUOLA DELL'INFANZIA SAN VITO

III SEZIONE - SCOIATTOLI

**Laboratorio di cucina dalla Bulgaria:
Tikvenik (Banitsa con zucca)**

Abbiamo portato i bambini
nell'aula multimediale

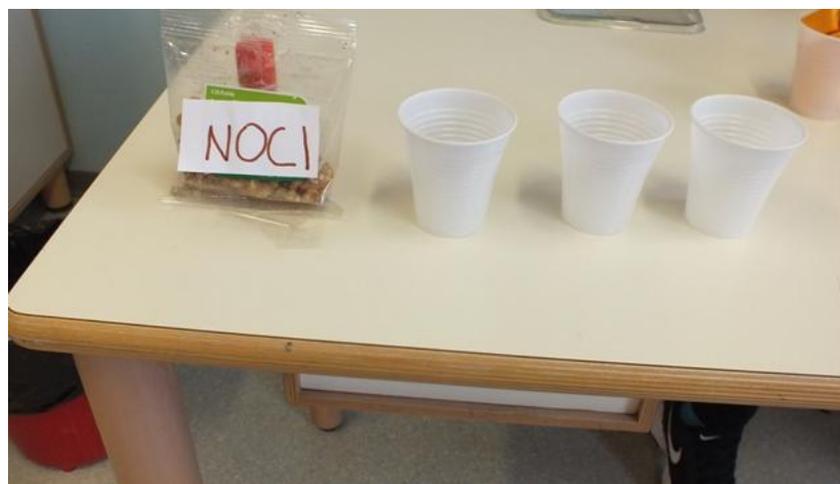


ad osservare il video della loro ricetta
che ci hanno mandato i bambini bulgari.

Siamo tornati in classe e abbiamo disegnato e provato a scrivere gli ingredienti della ricetta, uno per volta con la quantità in bicchieri o cucchiaini....

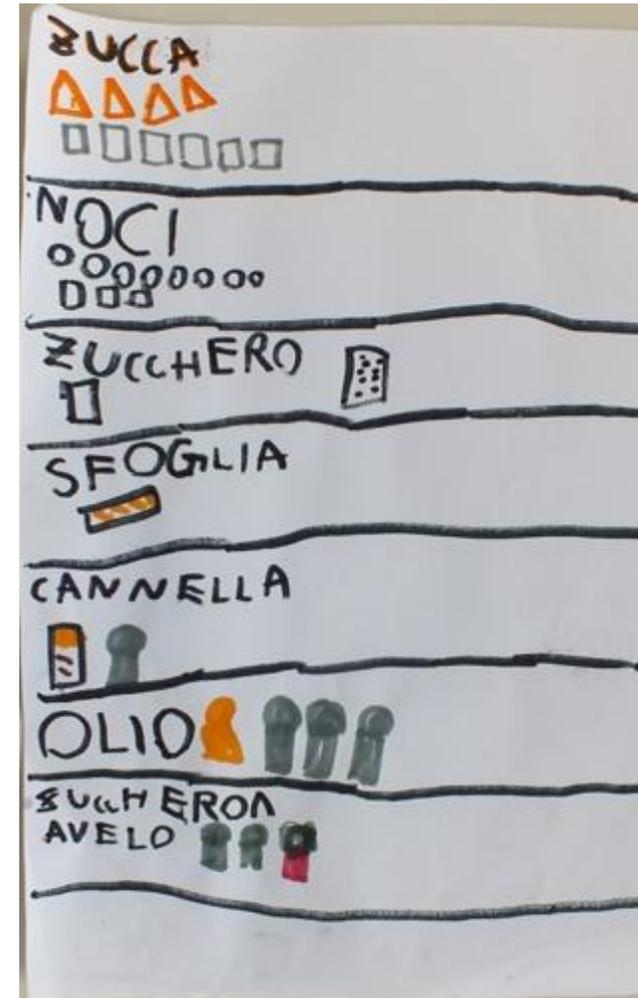


Abbiamo disegnato “dal vero” tutti gli ingredienti con le quantità che occorrono:

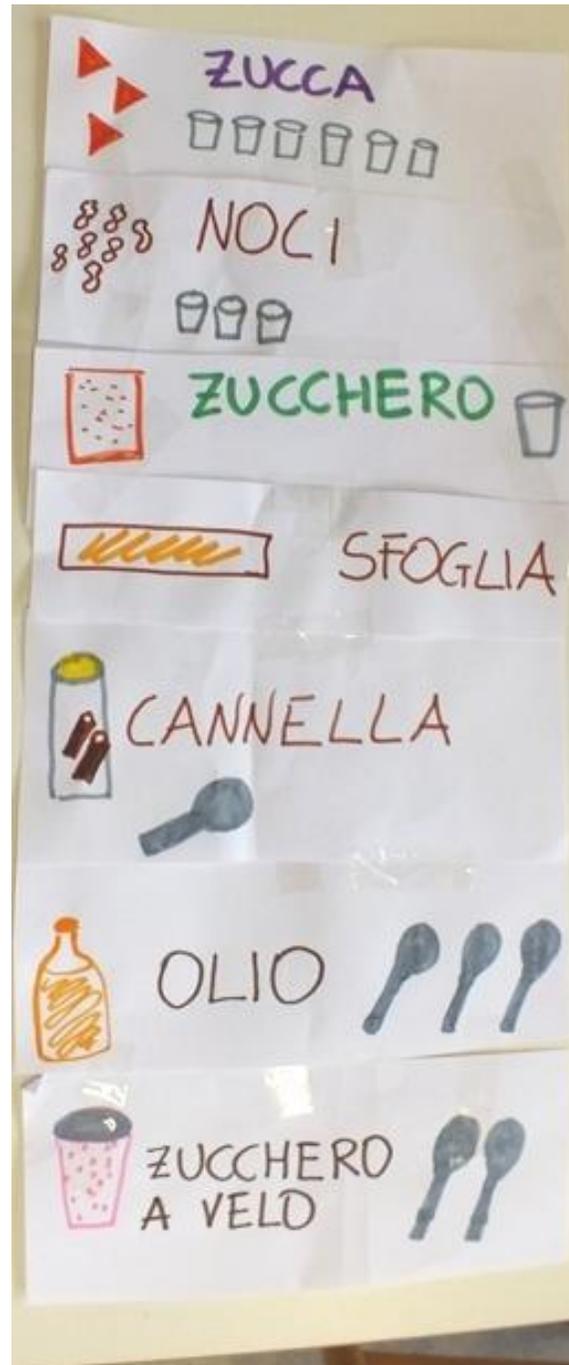
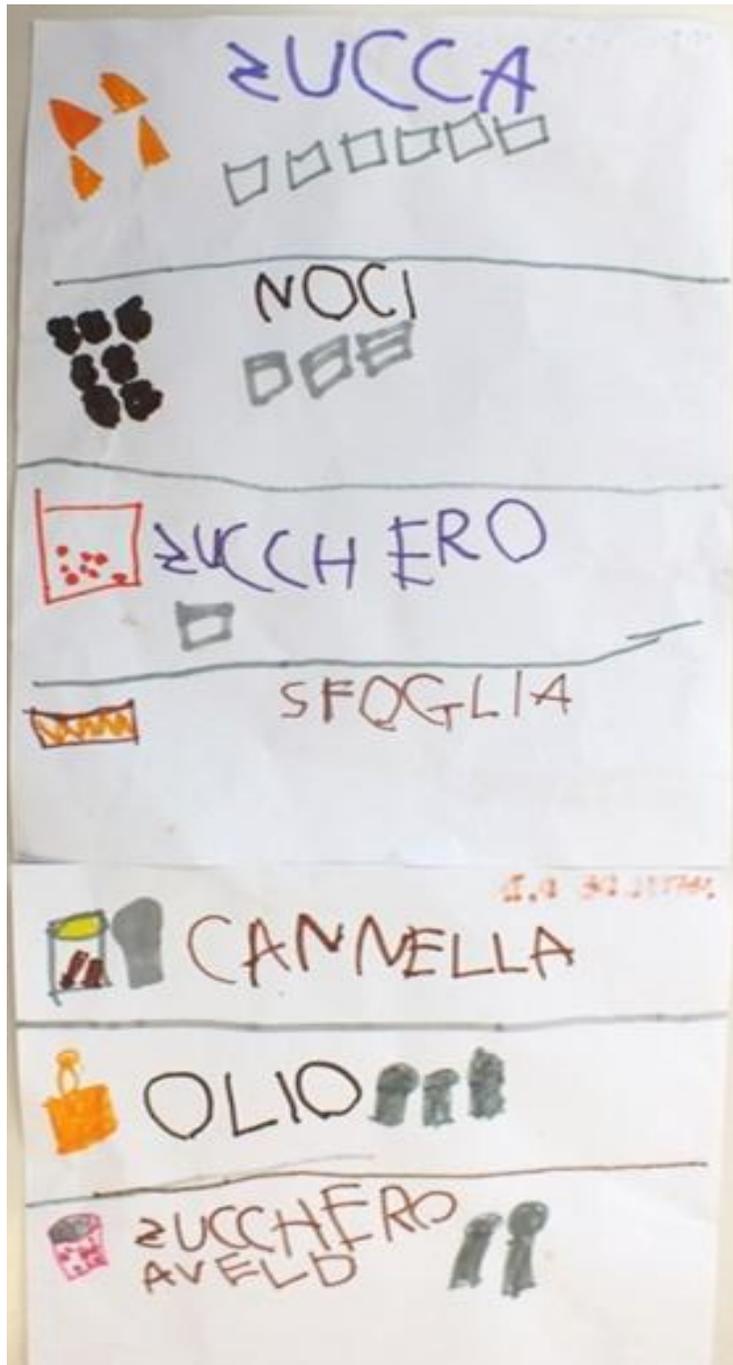




Questi alcuni risultati della ricetta scritta e disegnata dai bambini:







Abbiamo disposto tutti gli ingredienti sul tavolo



e invitato un bambino alla volta a “LEGGERE” e seguire la ricetta mentre le insegnanti mescolavano gli ingredienti.



Abbiamo frullato la zucca



Messo le noci tritate,



lo zucchero,



e la cannella.



Abbiamo aperto la confezione di pasta sfoglia.



Abbiamo unto la pasta sfoglia con l'olio.



Abbiamo messo il ripieno sulla pasta sfoglia e l'abbiamo arrotolata.



L'abbiamo cotta in una teglia e messa in forno. Questo è il risultato con lo zucchero a velo messo sopra!



Ecco alcuni disegni dei bambini del dolce finito!



Queste tutte le nostre ricette, ognuno la sua per portare a casa e poter così rifare il dolce Tikvenik.



Ecco alcuni Tikvenik fatti casa con i genitori.



