

Perché leggere ai bimbi fin da piccoli

Alcune educatrici dei servizi alla prima infanzia del comune di Paderno Dugnano, dopo aver partecipato ai corsi di Nati per leggere, abbiamo interiorizzato come gruppo di lavoro l'importanza di leggere ad alta voce ai bimbi fin dalla più tenera età, attività che rafforza la relazione adulto – bambino. Il bambino che quotidianamente riceve letture acquisterà un vocabolario più ricco, avrà più immaginazione e sarà più curioso di leggere.

Leggere ad alta voce è piacevole crea l'abitudine all'ascolto aumenta la capacità di attenzione, la voce dell'adulto è MAGIA per il bambino e l'elemento fondamentale è lo stare insieme, condividere la lettura come una semplice attività. Non si deve pensare che leggere ad un bimbo molto piccolo, che non è ancora in grado di comprendere ciò che gli viene raccontato sia un'operazione inutile, al contrario, il bimbo esposto alla lettura fa proprie le parole e le regole del linguaggio che apprenderebbe molto più tardi. Il genitore non deve possedere doti particolari di bravura o di tecnica per leggere insieme è sufficiente seguire il testo e le figure e intraprendere con il proprio bambino una lettura ricca di scambi affettivi. Per tali motivi volevamo condividere con voi questi suggerimenti emersi dal corso

Leggimi perché mi piace al tuo bambino piace stare in braccio e ascoltare la tua voce

Leggimi perché così stiamo insieme il tempo passato a leggere insieme è un tempo ricco per tutti e due

Leggimi perché me ne ricorderò il ricordo delle storie lette insieme resta per sempre

Leggimi perché mi fa bene la lettura in famiglia nutre la mente del tuo bambino e stimola la sua
Attenzione

Leggimi perché così mi addormento meglio il rito della storia letta favorisce il sonno del bambino

Leggimi perché ogni volta è diverso ad ogni lettura il tuo bambino scopre sempre cose nuove

Leggimi ancora una volta al tuo bambino piace sentire la stessa storia tantissime
Volte

Leggimi le figure ogni illustrazione è una storia da raccontare

Vi auguriamo una buona lettura

Cari bambini, care famiglie, in questo momento così particolare ci teniamo a dirvi che NOI CI SIAMO e nonostante la lontananza fisica vogliamo tenervi, tenerci vicini perché ANDRA' TUTTO BENE! Iniziamo con un messaggio di positività che sta diventando virale nel nostro paese, un incoraggiamento che ha il sapore della bellezza dell'essere umano, l'empatia tra sconosciuti! Noi abbiamo lasciato il nostro anche voi potete farlo!



Alloraaaaa iniziamo!!! Ti vogliamo proporre un gioco che puoi fare a casa con mamma, papà o con i tuoi nonni con l'aiuto del nostro Gilberto, un drago volante che abita lassù nel cielo, su di una nuvola soffice soffice!! Proprio lui ci ha portato un bellissimo libro...la conosci la storia di piccolo blu e piccolo giallo? Due amici che volevano sempre stare insieme, a casa, a scuola, al parco...come si divertivano!!!! E si volevano così bene che ogni volta che si incontravano si abbracciavano così forte da unirsi in un solo colore: verde!!!!



<https://www.youtube.com/watch?v=Mt0HNRz02f0>

Sei pronto!??

Per divertirti insieme a loro ti occorrono: pellicola trasparente, quella che la mamma usa in cucina per gli alimenti, corri a cercarla!! Poi hai bisogno del colore blu e di quello giallo! Stendi la pellicola sul pavimento, spruzzaci sopra un po' di colore, ricopri con un altro strato di pellicola e fissa il tutto con lo scotch. Sei pronto per una bella camminata o per una corsa sopra i colori! Viaaaaaaaaaaaaa!!



Hai provato, ti sei divertito, hai visto cosa è successo??

Piccolo blu e piccolo giallo sono diventati verdi!!!!



E i tuoi piedi come sono??





Buongiorno famiglie, ciao bambini!

Oggi volevamo proporvi alcune semplici ricette che potete provare a fare insieme.

Oltre al gustoso risultato finale, il cucinare permette ai bambini di divertirsi, pasticciare e sperimentare ed è per loro un'ottima occasione di stimolo e crescita.

Per i bambini la cucina è un posto magico dove gli ingredienti si trasformano, per questo è importante che diano spazio alla loro fantasia e che si sentano liberi di sbagliare. Gli incidenti di percorso li aiutano a ricercare una soluzione, stimolando la capacità di affrontare le paure che gli sbagli generano e quindi a sviluppare fiducia in sé stessi.

Il bambino con questa attività sviluppa anche diverse capacità manuali, esplora tutti i sensi, migliora l'autonomia, il bagaglio lessicale e la coordinazione.

Adesso mani in pasta e se avete voglia, fate delle foto alle vostre creazioni e portatele al nido al rientro.

Buon divertimento!!!

PLUMCAKE ALLE CAROTE E ARANCIA

INGREDIENTI:

- 280 g di carote
- 3 uova medie
- 200g di zucchero
- 80 ml di olio di semi
- 100 g di mandorle tritate finemente
- 200 g di farina 00
- 50 ml di succo d'arancia
- 1 bustina di lievito per dolci



PROCEDIMENTO:

1. Tritate finemente le mandorle insieme a metà dello zucchero in un mixer e mettete da parte
2. Tritate anche le carote e riducetele in polpa
3. In una ciotola a parte montate le uova con la buccia grattugiata di arancia e l'altra metà dello zucchero, fino a farle diventare chiare e ben spumose
4. Aggiungete l'olio di semi a filo e il succo d'arancia continuando a montare
5. Aggiungete le carote tritate e mescolate con le fruste
6. Unite la farina 00, le mandorle tritate finemente e il lievito setacciati
7. Imburrate uno stampo da plumcake da 25 cm e versate il composto al suo interno
8. Cuocere il plumcake alle carote e arancia per circa 50-55 minuti a 180° in forno preriscaldato e statico.
9. Fate la prova dello stecchino, che dovrà essere completamente asciutto
10. Quando sarà pronto sfornate e lasciate raffreddare prima di toglierlo dallo stampo

*Il vostro plumcake alle carote e arancia
è pronto per essere gustato!!*

MUFFIN AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

- 100 g di farina 00
- 70 g di farina integrale
- 130g di zucchero di canna
- 250 ml di latte (vegetale preferito o acqua)
- 50 g di cacao amaro
- 1 bustina di lievito 16g



PROCEDIMENTO:

1. *Accendete il forno a 180°*
2. *Setacciate tutti i composti secchi e versateli in una terrina.*
3. *Intiepidite il latte e versatelo nella terrina mescolandolo per non far creare grumi, ottenendo un composto omogeneo.*
4. *Preparate i pirottini in uno stampo da muffin e con un cucchiaino riempiteli non fino all'orlo.*
5. *Infornate per 20 min. e fate la prova dello stecchino prima di tirare fuori dal forno.*

CONSIGLI:

- *Conservate i muffin in un contenitore chiuso.*
- *Se si vuole si possono decorare con la ghiaccia reale...ai bambini e alle bambine piacerà moltissimo questo passaggio!!*

Ingredienti: 30 g di zucchero a velo e 1 -2 cucchiaini di acqua (il composto risulta morbido/liquido) se il composto è troppo compatto aggiungere poca per volta dell'acqua.

- *Se si vuole si possono aggiungere degli zuccherini colorati di varie forme.*

BUONA MERENDA GOLOSA!!

PROGETTO : “ANDRA’ TUTTO BENE”

Care famiglie,

sta spopolando l’iniziativa per cui si richiede alle famiglie di realizzare su un lenzuolo un’arcobaleno colorato con la scritta grande “ ANDRA’ TUTTO BENE”.

Le educatrici ne hanno realizzato uno per ciascun servizio e appena ci sarà possibile, andremo ad appenderlo sul cancello di ciascuna struttura...

Se non avete le tempere...niente paura!!!

Nella prossima scheda troverete le istruzioni per realizzare dei colori brillanti con gli alimenti!!!

Per il momento possiamo immaginarVi a casa con i Vostri piccoli a realizzare il Vostro arcobaleno come abbiamo fatto noi e quando le vostre lenzuola saranno appese fuori dai balconi, Paderno sarà un’onda di ottimismo e di colore...

Buon lavoro!!!!

OCCORRENTE :

- Cartellone o lenzuolo bianco
- Tempere a dita (giallo, rosso, azzurro, arancione, verde , viola, blu)
- Pennelli
- Piatti di plastica o contenitori di plastica

Per questa attività possiamo utilizzare come piano d'appoggio il tavolo o il pavimento se risulta essere troppo grande il lenzuolo che utilizzeremo.

In ogni piatto o contenitore mettiamo una quantità di tempera sufficiente.

Con i pennelli intinti nel colore creiamo un arcobaleno affiancando i colori.



COLORI A DITA FATTI IN CASA

Scopriamo insieme qualche ricetta facile da realizzare, atossica, che assicura la creazione di tonalità brillanti.

Bastano solo 4 ingredienti per realizzare dei colori che i piccoli potranno utilizzare solo con le loro piccole dita. Gli ingredienti sono sicuri e naturali al 100%: frutta, verdura, spezie o anche i coloranti ad uso alimentare. Questi colori si possono tranquillamente conservare in frigo per circa due mesi. Innanzitutto, procuratevi una tazza di amido di mais, una tazza di farina, due cucchiaini di sale e tre tazze di acqua. A questo punto, potete amalgamare tutti gli ingredienti in una terrina adoperando un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Poi, potete collocare il miscuglio dentro un pentolino e farlo scaldare a fuoco lento fino a quando la consistenza non sarà quella dei colori a tempera. Alla fine, versate l'impasto in piccoli contenitori di vetro con chiusura ermetica. Quando saranno freddi, potete aggiungere il colorante. Come già anticipato, l'impasto ottenuto potete anche colorarlo adoperando gli ingredienti naturali che avete in casa, cioè frutta, verdura e spezie.

Ecco quali sono gli ingredienti che potete mescolare all'impasto per ottenere il colore desiderato:

ROSSO

Per ottenere il rosso potete usare del succo di pomodoro privato dei semi, la barbabietola, le fragole cotte per dieci minuti, di cui utilizzerete solo il liquido.

ROSA

Per fare un bel rosa basta qualche goccia di succo di rapa.

GIALLO

Per fare il giallo potete utilizzare lo zafferano in polvere, la curcuma in polvere, l'ananas frullato bene.

ARANCIONE

Per preparare l'arancione, la curcuma e il curry sono perfetti ma anche carote, arance, clementine e mandarini, la cui scorza deve essere lavata bene, grattugiata e poi frullata.

VERDE

Per ottenere il verde potete utilizzare l'acqua degli spinaci o della bietta, il prezzemolo frullato bene, il cavolo verde cotto e frullato e la menta frullata.

BLU

Il blu si ottiene con i mirtilli schiacciati oppure con le more frullate.

MARRONE

Possiamo creare il marrone con la polvere di caffè oppure di orzo, con il cacao emulsionato con l'acqua oppure con la cannella emulsionata con acqua.