

Cosa facciamo oggi?

un suggerimento al giorno



Care famiglie, in questi giorni in cui tutti siamo più soli e le vite di ciascuno sembrano quasi sospese, i nostri bambini si sono trovati a perdere quasi tutti i contatti con i loro amici, con i loro compagni. Nidi, scuole dell'infanzia e scuole primarie sono forzatamente chiusi da diverse settimane e non potranno ripartire prima di un tempo da definirsi.

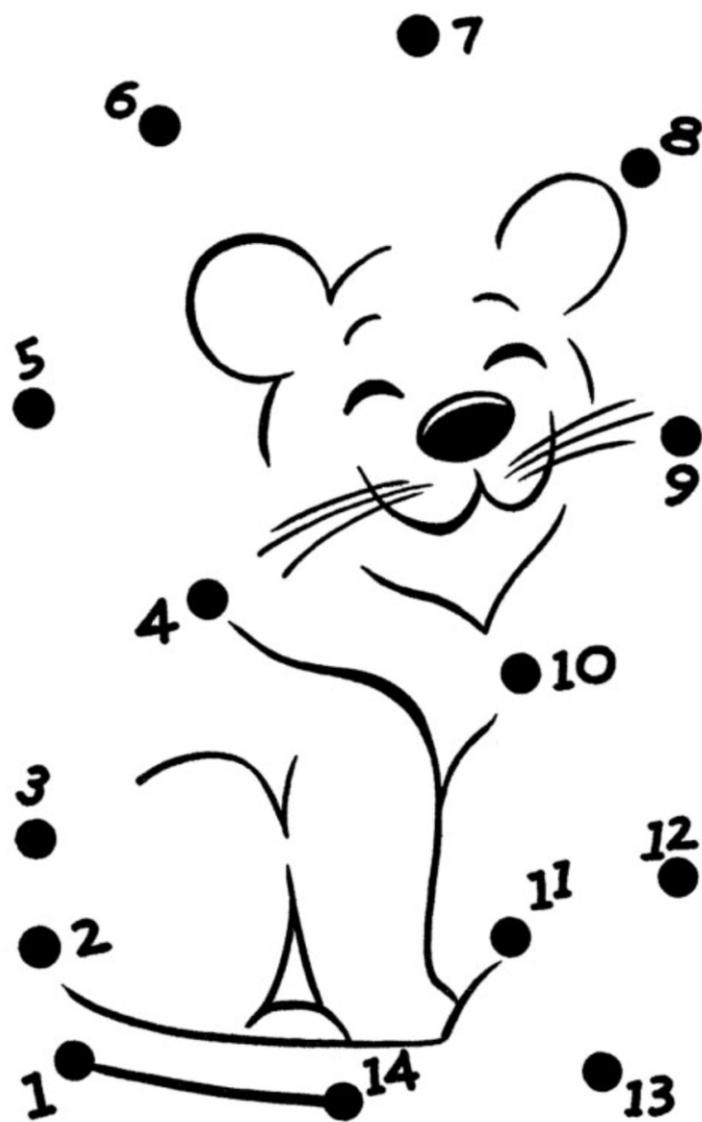


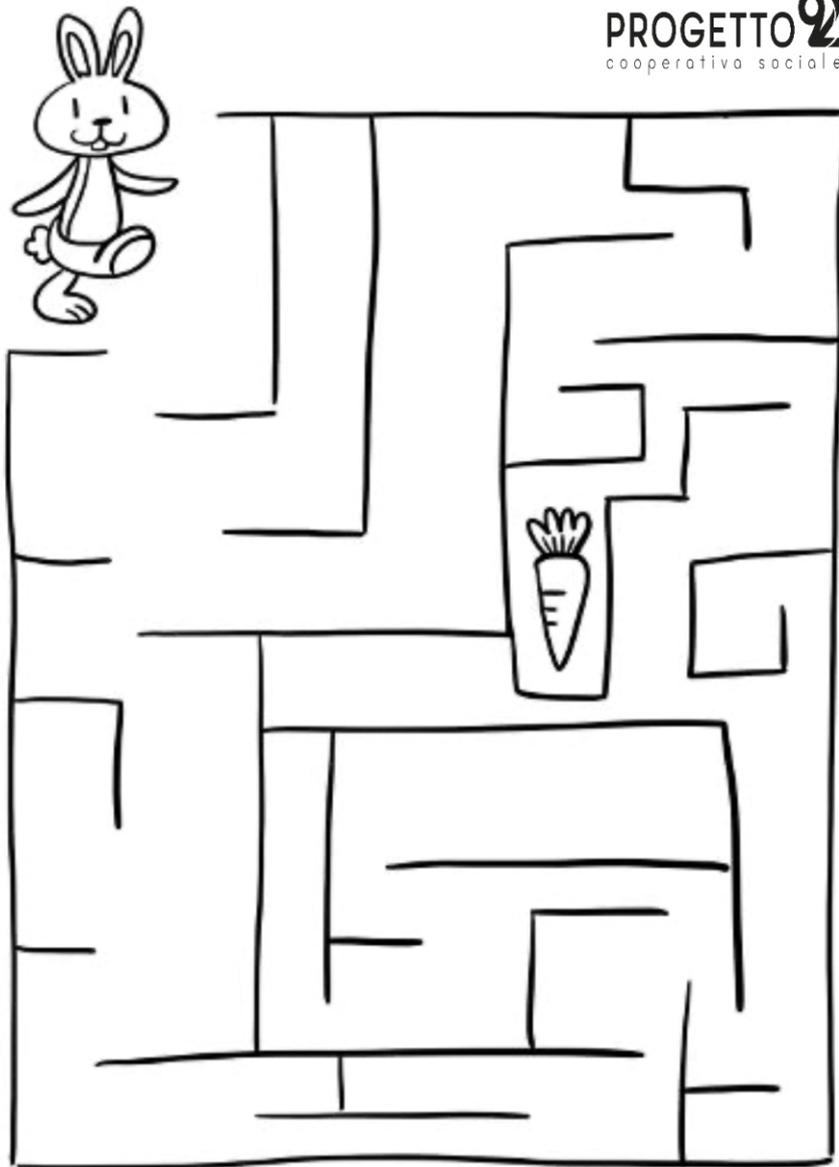
Educatrici ed insegnanti stanno in vario modo cercando di tenere i contatti con i vostri bambini e con voi, ma questo non è sempre facile e a volte purtroppo neppure possibile. Genitori e bambini sono affaticati in questa particolare situazione; per i più piccoli è ancora più difficile comprendere il senso di quanto improvvisamente è accaduto e di questo prolungato isolamento.

Abbiamo allora pensato di provare ad avvicinarci a genitori e bambini, a metterci in vario modo in dialogo con voi (e **Dialogo** è proprio il nome del nostro progetto). Cercheremo di ascoltare, parlare, informare, “incontrarvi” con attività e modalità diverse che mano a mano vi comunicheremo.

Come primo segno di questo dialogo abbiamo pensato al piccolo quaderno che vi è arrivato. Sappiamo quanto sia importante poter continuare a proporre ai bambini spunti, attività, giochi che stimolino la loro vivace creatività, li coinvolgano, li facciano sentire attivi, permettano di sperimentare le loro abilità. E sappiamo quanto valore ha sempre, e ancor più in questo momento così impegnativo, se queste esperienze sono condivise con voi genitori o altri familiari. Certo le possibilità sono infinite, nascono dalla fantasia di ciascuno, da riviste e libri, da una ricerca in rete; ma non è sempre facile scegliere le attività più adatte e fattibili. Così per facilitare questo impegno abbiamo provato a selezionare per voi qualche proposta che abbiamo raccolto in questo quaderno, con la speranza possa esservi utile. Si tratta di piccole **schede da stampare** e di facili **ricette** da sperimentare con i vostri bambini. I due **link** suggeriti vi daranno modo di accedere a **video-letture** di albi illustrati adatti alla prima infanzia e a piccoli **laboratori** realizzabili con materiali facilmente reperibili in casa.

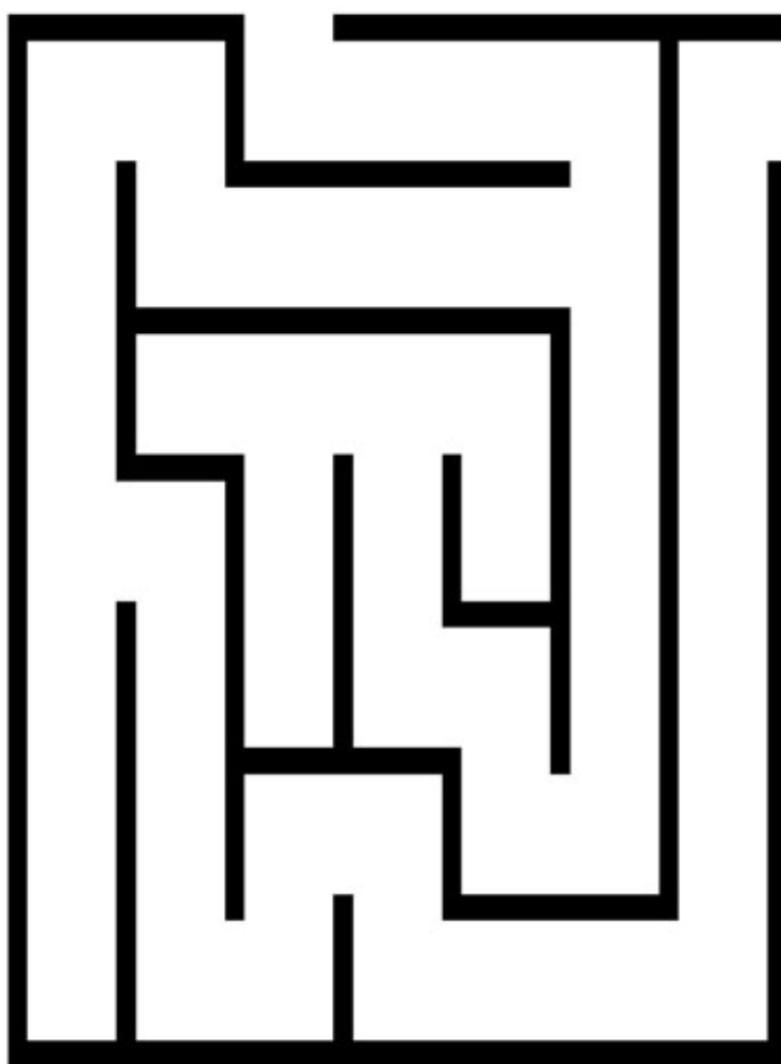
In attesa di poterci incontrare di nuovo di persona vi auguriamo buone giornate con i vostri bambini!







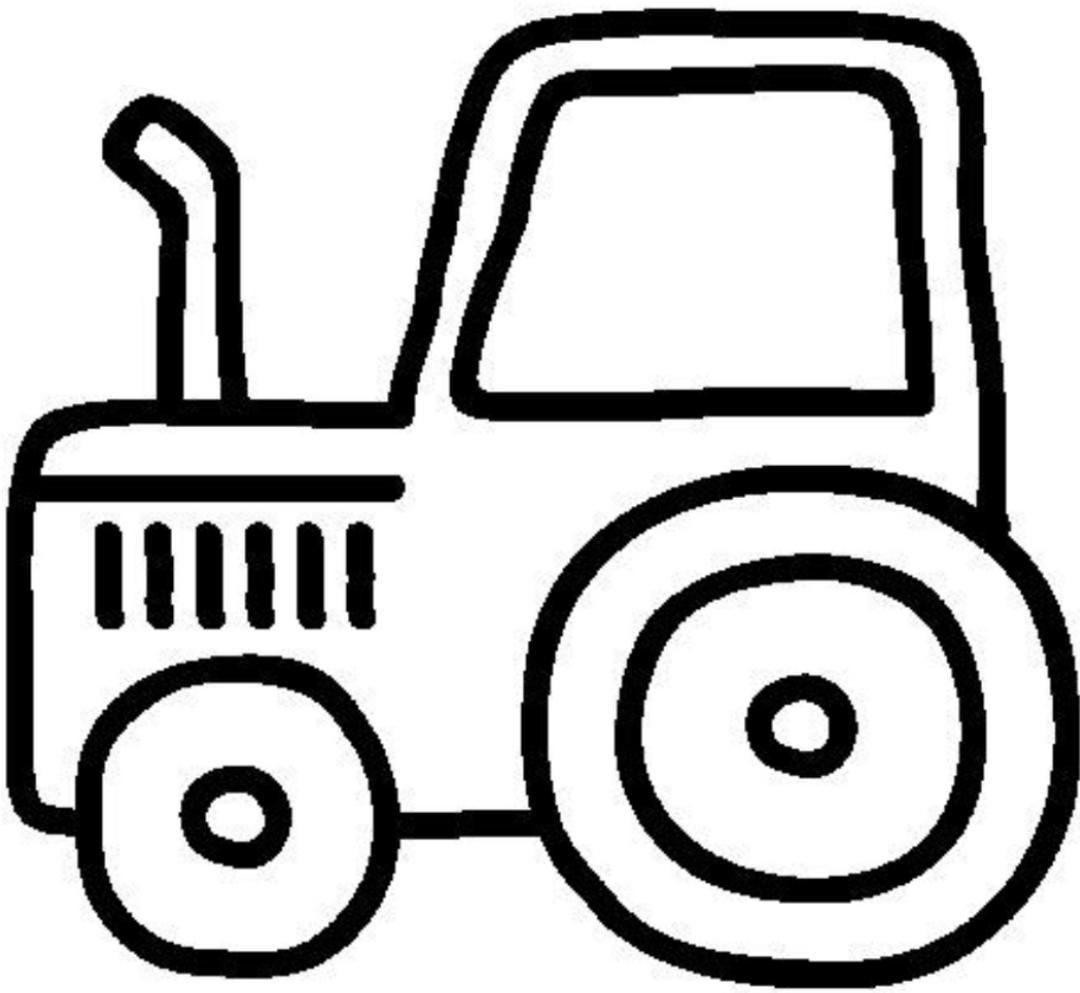
**Aiuta l'ape a
trovare il fiore**



PROGETTO 
cooperativa sociale

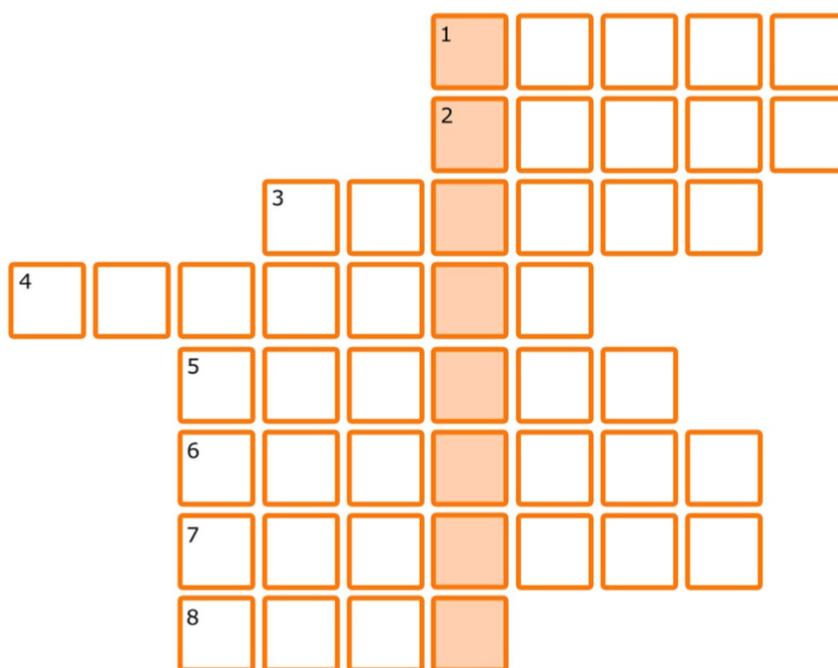


PROGETTO 
cooperativa sociale



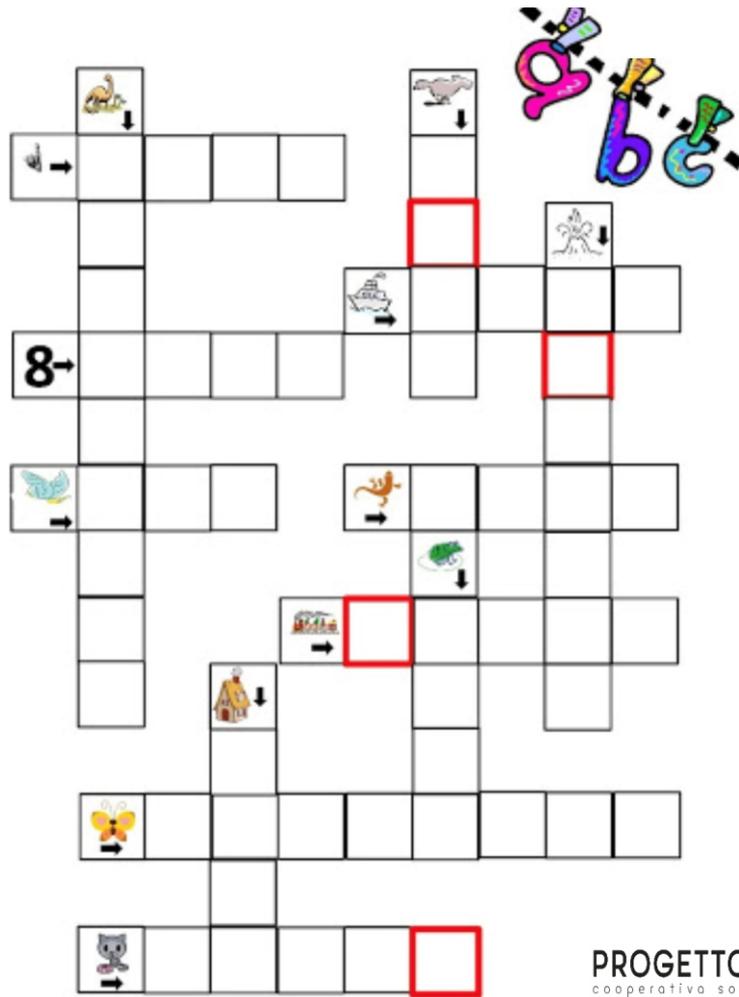


Completa il cruciverba e nelle caselle colorate scoprirai la risposta alla domanda in fondo.



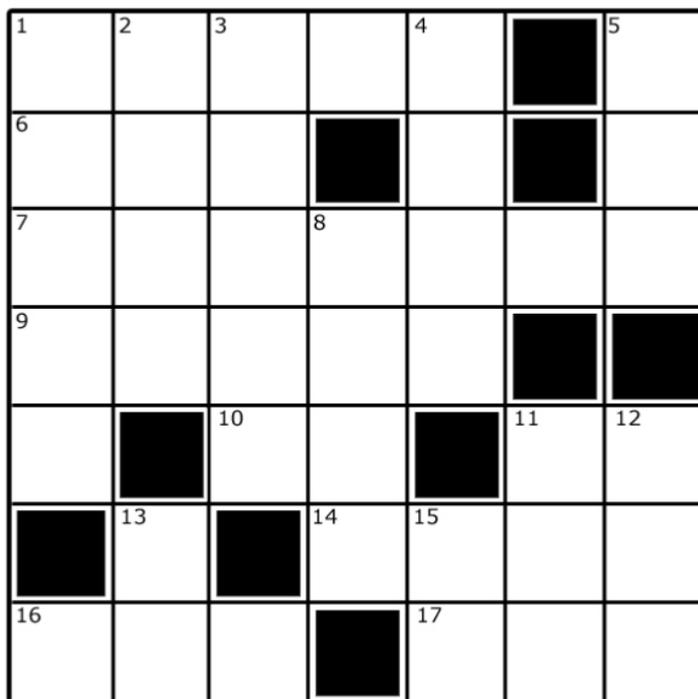
1. Il numero dopo il 99.
2. Si usa per condire l'insalata.
3. Il più grande dito del piede.
4. Si usano per tagliare.
5. Abitante della Cina.
6. Si usa per contenere la frutta.
7. Si inserisce in macchina per sicurezza.
8. Tutto ciò che si mangia.

Qual è lo sport con le regole del calcio che si gioca con campo e porte più piccole? Il.....



PROGETTO 
cooperativa sociale

CRUCIVERBA



ORIZZONTALI:

- 1.** Da masticare, ma anche da cancellare
- 6.** Metà Italia
- 7.** Dopo il 79
- 9.** Pronto per essere mangiato
- 10.** Il centro di moto
- 11.** Touring Club (sigla)
- 14.** Chi serve il vino
- 16.** Contrario di sempre
- 17.** Dopo

VERTICALI:

- 1.** Quello del calcio è il più praticato in Italia
- 2.** Due per quattro
- 3.** Pazzo
- 4.** Dodici mesi
- 5.** Cosa che appartiene a me
- 8.** Attore senza "re"
- 11.** Etto senza iniziale
- 12.** Corpo Episcopale Italiano
- 13.** Nota musicale e voce del verbo fare
- 15.** Consonanti di spia

IL DIDO'



INGREDIENTI

- 300 GR (circa 2 tazze) Farina
- 200gr (circa 1 tazza) Sale fino
- 40gr Cremor Tartaro (lo trovate al supermercato nel reparto lieviti o in Farmacia)
- 400ml (circa 2 tazze) acqua
- Colorante alimentare, colori naturali (curcuma, zenzero, succo di rapa rossa, di carota, caffè...), colore a dita
- 2 cucchiaini olio di semi



PROCEDIMENTO

Mischiare insieme gli ingredienti secchi (farina, cremor tartaro, sale) e, a parte, quelli liquidi (acqua, colorante, olio).

Mescolare tutto assieme in una pentola antiaderente assicurandosi che non ci siano grumi.

Mettere su fuoco medio continuando a mescolare finché l'impasto si stacca facilmente dalle pareti e dal fondo della pentola. Ci vogliono in genere 5 minuti circa, ma dipende molto dal tipo di pentola e dal tipo di fuoco! Più volte lo farete e più capirete quando è il momento giusto per toglierlo dal fuoco.

Attendete qualche minuto di raffreddamento e buon divertimento.

PS: finito il gioco, il DIDO' può essere conservato per giorni in un sacchetto di nylon chiuso.



Le ricette che trovate di seguito sono state elaborate e sperimentate dalle preziose cuoche dei nidi d'infanzia della cooperativa la Coccinella.

A loro il nostro ringraziamento

Treccia salata

INGREDIENTI

500 gr di farina
250 ml di acqua
un pizzico di sale
1/2 cubetto di lievito di birra
1/2 bicchiere di olio



PREPARAZIONE:



Impastare qualche minuto aggiungendo farina se l'impasto è troppo molle o dell'acqua se è troppo duro.

Fare lievitare 2 ore.

Aggiungere a scelta del prosciutto, dei funghetti, del formaggio, noci, speck o altro.

Dare la forma di treccia.

Fare lievitare coprendo per circa 2/3ore.

Cuocere a 150° per circa 20/30 minuti.



Buon appetito.....Ersilia!



Gnocchi alla Armenonville



INGREDIENTI

Per la besciamella:

500 ml di latte

50 ml di olio di oliva

60 gr di farina

sale q.b

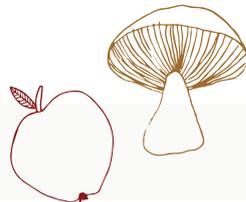
Per gli gnocchi:

1 lt di latte

250 gr di semolino

150 gr di prosciutto cotto a dadini
prezzemolo tritato q.b

sale q.b



PREPARAZIONE:

Per la besciamella:

in un pentolino unire l'olio e la farina e mescolare accertandosi che non si formino grumi.

Scaldare sul fuoco e aggiungere poco alla volta il latte; portare a bollore per qualche minuto finchè non si sarà addensato. Infine aggiustare di sale.

Per gli gnocchi:

mettere in una pentola il latte, salare e portare ad ebollizione.

Quando sta per bollire, versare il semolino poco alla volta mescolando con una frusta. Lasciare cuocere per qualche minuto e togliere dal fuoco. Amalgamare al composto così ottenuto il prosciutto ed il prezzemolo.

Preparare una pirofila spalmando sul fondo un mestolo di besciamella.

Formare delle palline col composto degli gnocchi e adagiarle sulla pirofila. Ricoprire gli gnocchi con la besciamella rimasta e spolverare con grana grattugiato.

Buon appetito.....Jessica!



Involtini di platessa al forno



INGREDIENTI

4 filetti di platessa
1 zuccina
pane grattugiato q.b
sale
aromi



PREPARAZIONE:

Lavare sotto acqua corrente i filetti di platessa.
Tagliare con il pela patate delle fettine sottili di zuccina.
Prendere il filetto, passarlo nel pangrattato precedentemente aromatizzato con salvia, sale e rosmarino. Lasciare la pancia del filetto rivolta verso il basso.
Adagiare sopra il filetto la fettina di zuccina, avvolgere e porre su una teglia con carta forno.
Proseguire così con gli altri filetti.
Mettere un filo d'olio.
Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 20 minuti circa.



Buon appetito.....Federica!



Focaccia al farro e miele

(per 10/12 bambini)



INGREDIENTI

400 gr di farina di farro

100 gr di farina bianca Rieper

50 gr di miele

20 gr di lievito di birra

150 gr acqua

50 gr olio evo

7 gr sale iodato

10 gr zucchero grezzo di canna



PREPARAZIONE:

Disporre la farina di farro a fontana ed unire lo zucchero di canna, l'olio, il lievito con l'acqua. Impastare e poi unire il sale.

Continuare ad amalgamare fino ad ottenere un impasto liscio e solido.

Fare riposare l'impasto coperto per 30 minuti.

Unire il miele con la farina rimanente (100 gr Rieper) e stendere su una teglia con carta forno.

Fare lievitare per circa 1 ora e cuocere in forno caldo a 180°.



Buon appetito.....Ivana!



RICETTE LA COCCINELLA 2020

Crocchette di ricotta



INGREDIENTI

300 gr di ricotta
2/3 patate lesse schiacciate (si possono sostituire con 100 gr mollica pane o 100 gr riso cotto)
1 uovo
2 cucchiai parmigiano

prezzemolo tritato q.b
pangrattato q.b
sale q.b



PREPARAZIONE:

In una ciotola mescolare la ricotta con le patate lessate e schiacciate (calde), aggiungere il grana, il sale ed il prezzemolo. Amalgamare bene e lasciare riposare per dieci minuti in frigo.

Preparate un composto con pane grattato, poco sale e prezzemolo. Trascorso il tempo andate a formare delle palline e passatele nel pan grattato.

Foderate una teglia con della carta da forno e disponete le crocchette. Un giro d'olio e lasciate cuocere a forno preriscaldato a 180° per venti minuti.

Buon appetito.....Antonella!



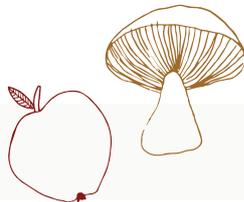
Zucca al forno

(per 4 bambini)



INGREDIENTI

1 zucca
pan grattato q.b
grana trentino
sale q.b
olio evo q.b



PREPARAZIONE:

Tagliare la zucca a fettine sottili dopo averla pulita.
Metterla in una ciotola e unire con una manciata di grana, una manciata di pane grattugiato, sale e olio.
Mescolare bene e disporre in una placca foderata di carta forno.
Cuocere per 20/30 minuti a 180° mescolando a metà cottura per rendere omogenea la doratura.



Buon appetito.....Laura!



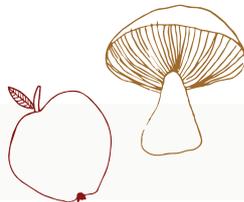
Muffin alle mele o uvetta



INGREDIENTI

150 gr di latte tiepido
60 gr di zucchero di canna
120 gr di olio di semi di mais
1 bustina lievito per dolci
2 uova

1/2 cucchiaino cannella polvere
1 mela a pezzettini o manciata di uvetta
1 pizzico di sale
300 gr di farina 00 o di farro



PREPARAZIONE:

Prendere una ciotola con bordi alti, inserire il latte tiepido, zucchero, olio, uova continuando a frullare con sbattitore o frusta a mano.

Unire a mano a mano il resto degli ingredienti e per ultima la mela o i pezzettini di uvetta.

Riempire a metà gli stampini e cuocere per 20 minuti a 180.



Buon appetito.....Laura!



Le Camille



INGREDIENTI

200 gr di carote

200 gr di zucchero

100 gr di mandorle

50 ml latte

q.b scorza grattugiata di arancia

50 ml succo di arancia

3 uova

100 gr olio di semi di girasole

300 gr farina

1 bustina di lievito



PREPARAZIONE:

Tritare le carote insieme alle mandorle. Se avete un robot da cucina il risultato può essere migliore.

Poi aggiungete lo zucchero, le uova, l'olio, il latte, la scorza grattugiata di arancia e il succo. **Mescolare bene** e infine unire la farina ed il lievito.

Preparate dei **pirottini** e riempirli fino a tre quarti ed infornare in forno caldo a **180° per una ventina di minuti**.

I consigli della cuoca: non usare farine troppo raffinate. Le carote se bio non serve sbucciarle basta lavarle molto bene. L'arancia bio per utilizzare la scorza.

Buon appetito.....Martina.

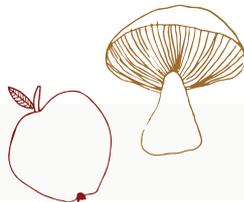


Spatzle alla farina di saraceno



INGREDIENTI

- 100 gr di farina saracena
- 100 gr di farina di farro
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di olio di oliva



PREPARAZIONE:

Lavorare gli ingredienti insieme aggiungendo un pò alla volta dell'acqua per ottenere un composto non troppo liquido ma abbastanza compatto. Si prende l'apposita grattugia oppure per chi ne è spovvisto si può utilizzare un cucchiaino (verranno un po' più grossi). Condire a piacere con salsa di pomodoro. Sono buoni conditi anche con gorgonzola e una manciata di grana.



Buon appetito.....Emma!



Polpette di cavolfiori al forno

(per circa 35 polpette)



INGREDIENTI

650 gr di cavolfiori al vapore

150 gr di pangrattato

50 gr di grana

rosmarino tritato

1 uova



PREPARAZIONE:

Pulire il cavolfiore, staccare le cimette con le mani e lavarle.

Mettere sul fuoco una pentola di acqua, quando inizia a bollire mettere il cavolfiore e lessarlo per una decina di minuti.

Scolarlo bene e lasciarlo intiepidire.

Ridurre il cavolfiore in crema con un mixer.

Trasferire la crema in una ciotola, aggiungere il rosmarino tritato, l'uovo, il grana e il pangrattato.

Mescolare tutto e formare delle polpette di circa 25 gr l'una. Passarle nel pangrattato e sistemarle su una teglia foderata di carta forno.

Cospargere con un po' di olio e cuocere in forno preriscaldato per 10-15 minuti a 180°.

Buon appetito.....Nadia!



PER STARE VICINI...DA LONTANO



PAGINA YOU TUBE LA COCCINELLA

<https://www.youtube.com/channel/UCQ3qurMrKwuohGyi4Wo2q4w>

Sul canale You Tube della cooperativa La Coccinella potrete vedere ed ascoltare le video letture a cura delle educatrici dei nidi d'infanzia della cooperativa La Coccinella.



PAGINA INSTAGRAM atelier_lacoccinella

https://instagram.com/atelier_lacoccinella?igshid=7ghin0piambb

Sulla pagina Instagram dell'Atelier della cooperativa La Coccinella potrete trovare piccoli suggerimenti per attività e laboratori a cura delle atelieriste della cooperativa.



PAGINA FACEBOOK Progetto92

<https://www.facebook.com/Progetto-92-175089812551693/>

Trovate anche i nostri riferimenti, così, se lo vorrete, potrete contattarci per dirci se la nostra proposta è stata utile, per segnalarci vostre esigenze o idee, per aiutarci a continuare il nostro dialogo con voi nel modo più utile e efficace.

 gloria.moreschini@progetto92.net

 stefania.sicher@lacoccinella.coop

 stefania.bernini@comunitavalledisole.tn.it