



Scuola dell'infanzia
CORRIDONI

Un frutto
dell'autunno:
la zucca



Il nostro lavoro sulla
zucca inizia da qui...

Abbiamo osservato questo frutto autunnale dal colore arancione e dal sapore dolce. I bambini hanno potuto toccare, annusare e manipolare la polpa inizialmente cruda e poi cotta e confrontare le diverse consistenze .











Dopo aver tagliato la zucca cruda e osservato la consistenza dura della polpa ora la lavoriamo cotta e ci accorgiamo che è diventata morbida e facilmente malleabile







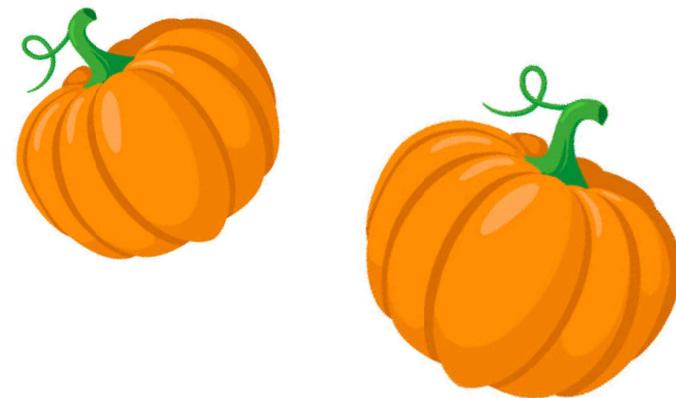
La polpa, precedentemente cotta, si è prestata alla manipolazione; i bambini l'hanno definita morbida, liscia e fresca. Qualcuno l'ha assaggiata e ha detto di trovarla dolce!







Alla polpa della zucca cotta abbiamo aggiunto della farina e ottenuto una pasta morbida e rosata che ci ha impastato le mani!







Ma alla nostra zucca cosa è
successo?

Con un coltello le è stato tolto
il "cappello" e i bambini l'hanno
potuta svuotare.











A turno è stata svuotata la zucca con l'aiuto di un cucchiaio, i bambini hanno potuto osservare l'interno e scoperto che insieme alla polpa c'erano anche tanti semi...







Una volta svuotata la nostra zucca abbiamo disegnato sulla sua superficie gli occhi, il naso e la bocca e, con l'aiuto di un coltellino, sono stati tolti i pezzi fino ad ottenere una buffa faccia!



Maria Pia, con in testa un
bellissimo cappello da strega,
ha messo delle candeline
dentro la zucca e poi le ha
accese!



