

# Cinque sensi in cucina

Marta Busso  
Il Baobab, l'albero  
della ricerca

classe

1

Questo mese parliamo di...

SENSI

ESPERIENZA

CLASSIFICAZIONE

I sensi guidano, ogni giorno, le nostre esperienze conoscitive del mondo circostante. Tutti noi, bambini compresi, siamo costantemente impegnati nell'esplorazione di ciò che è attorno e dentro di noi e lo facciamo, in primis, sfruttando la potenza delle sensazioni che ci arrivano tramite differenti canali sensoriali. L'attività che proponiamo ha la finalità di accompagnare i bambini a sperimentare i cinque sensi in un ambiente familiare, la cucina, ricco di stimoli e sede di esperienze altamente formative.



## PER SAPERNE DI PIÙ

- Alcune idee per colorare con i colori naturali: [www.trashic.com](http://www.trashic.com) > mamme > mamme e bambini > Facciamo i colori! (articolo del 25 settembre 2013)
- Per i rumori in cucina: [www.youtube.com](http://www.youtube.com) > MadPad - Rumori domestici
- [www.allascopertadeicinquesensi.blogspot.it](http://www.allascopertadeicinquesensi.blogspot.it) > archives > (articolo del) 12 marzo 2006, Sinfonie in cucina

## VERSO I TRAGUARDI DI COMPETENZA

L'alunno:

- osserva se stesso e gli altri riconoscendo i sensi e le sensazioni come strumenti per relazionarsi col mondo;
- individua tra gli oggetti somiglianze e differenze e utilizza semplici criteri per effettuare classificazioni funzionali a uno scopo.

## RACCORDI

• ITALIANO • MUSICA

## Obiettivi

- Classificare oggetti e materiali in base a una caratteristica comune percepita con i cinque sensi.
- Correlare le sensazioni agli organi del proprio corpo.

## I COLORI DEI CIBI

■ Portiamo in classe alcuni cibi colorati (per esempio il cavolo rosso, la barbabietola, i cachi, i mirtilli...) e chiediamo ai bambini: "Che cosa vi appare immediatamente di questi cibi?". La maggior parte degli alunni si soffermerà sui colori che, nel nostro caso, sono viola e rosso. Dopo aver distribuito grembiuli e tovaglette, domandiamo: "Che cosa prevedete che accada se proviamo a schiacciare alcuni di questi cibi?". Raccogliamo le ipotesi dei

bambini e, successivamente, lasciamo che svolgano l'esperienza in piena libertà.

Al termine concluderemo che, premendo con le dita la barbabietola, rendiamo visibile il succo rosso, mentre se schiacciamo il mirtillo vediamo una polpa viola.

■ Discutiamo insieme di questi cibi e delle caratteristiche che possiamo vedere con gli occhi e soffermiamoci a riflettere sulla vista: il senso che, in cucina ci permette di apprezzare, tra le altre cose, oltre al colore dei cibi, anche la forma e la dimensione fino a farcene intuire il sapore che a volte ci fa venire "l'acquolina in bocca".

## QUANTI RUMORI IN CUCINA!

■ Domandiamo ai bambini: "Secondo voi in cucina ci servono le orecchie?". Richiamiamo una situazione familiare: "Che cosa accade in cucina la sera, all'ora di cena?". Raccogliamo le idee di tutti, poi, orientiamo la riflessione verso le sensazio-

ni che le orecchie ci trasmettono in quella situazione. Ragioniamo con la classe sui rumori che provengono dalla cucina, usando anche onomatopee: il fischio della pentola a pressione, il tintinnio di piatti e posate che si toccano tra loro, il "room" del frullatore, lo scroscio dell'acqua per lavare i piatti, il ticchettio del timer del forno, il "vuum" della ventola della cappa, il "bloppare" della pentola sul gas ecc.

■ Facendo leva su ricordo e immaginazione è facile convenire che, con un po' di attenzione, in cucina riusciamo a "sentire tanti rumori", ognuno dei quali ci fa pensare a una specifica azione. Riflettiamo dunque sul senso dell'udito, che ci guida nella percezione del mondo attorno a noi e il cui organo di riferimento è l'orecchio.

■ Per favorire la costruzione di competenza distribuiamo alcuni coperchi e cucchiari per giocare a sperimentare il rumo-

scienze

re che fanno quando vengano picchiati l'uno contro l'altro. Lasciamo i bambini liberi di giocare con gli strumenti a disposizione, poi chiediamo: "Com'è il rumore prodotto?". Raccogliamo le risposte e accompagniamoli a cogliere caratteristiche quali intensità, ritmo, durata, piacere e fastidio, così da guidarli alla scoperta del suono.

### ODORI ED ERBE AROMATICHE

■ Domandiamo ai bambini se abbiano a casa l'orto e, in caso affermativo, chiediamo di portare in classe alcune erbe aromatiche. In caso negativo procuriamone noi salvia e crescione che sono di stagione, ma anche timo, rosmarino, basilico, menta ecc. Distribuiamo i vari campioni ai bambini divisi in piccoli gruppi e riflettiamo con loro sulla prima sensazione che percepiamo semplicemente avvicinandoci alle erbe: tutti riferiranno dell'odore più o meno piacevole.

■ Partiamo da questa occasione e chiediamo: "Come ci arrivano questi odori? Che cosa utilizziamo per coglierli?". Arri-

viamo così a parlare di olfatto, il senso che attraverso il naso ci consente di percepire e distinguere gli odori e i profumi, per concluderne che anche i grandi cuochi ricorrono spesso alle erbe aromatiche in cucina e che spesso sono proprio queste a determinare i profumi che ci fanno venir voglia di mangiare.

### CON LA PELLE POSSO...

■ Proseguiamo il lavoro affrontando con i bambini un altro senso molto utilizzato nel corso delle normali esperienze quotidiane: il tatto. Allo scopo procuriamoci alcuni cibi quali gelatine, frutta (kiwi, banana, mela...), torrone ecc. Oltre alle caratteristiche derivanti da vista, gusto e olfatto, soffermiamoci sulle percezioni tattili, sfruttando però tutto il corpo: mani, piedi, ma anche bocca (verifichiamo eventuali intolleranze prima), braccia, pancia...

Arriviamo alla conclusione che attraverso la pelle, organo di senso del tatto, possiamo percepire alcune caratteristiche distintive di questi cibi: duro, molle, liscio, ruvido, caldo, freddo, regolare, irregolare ecc.

### FINALMENTE A TAVOLA!

■ Annunciamo che è arrivato il momento di mettersi a tavola: dopo aver osservato, annusato, toccato e preparato i cibi (verifichiamo sempre le eventuali intolleranze e allergie) accompagniamo finalmente i bambini ad assaggiarli. I bambini spesso esprimono sul cibo giudizi generici (buono, non mi piace, cattivo) senza soffermarsi troppo sulle sensazioni relative al gusto. Proponiamo alla classe di fare esperienza di alcuni sapori assaggiando il limone, il miele, il caffè e il sale. Raccogliamo le dichiarazioni di tutti e realizziamo un cartellone che raccolga i disegni dei cibi con accanto le sensazioni provate dai bambini (aspro, dolce, amaro, salato) e il loro tasso di gradimento, per scoprire qual è il sapore più amato dalla classe.

■ Cogliamo dunque l'occasione per informare che a tavola riusciamo a distinguere i sapori dei diversi cibi grazie alle "papille gustative", piccole strutture che ricoprono la lingua e che ci permettono di percepire tanti gusti differenti.

■ Proponiamo infine le **schede 1 e 2**.

scarica le schede [www.lavitascolastica.it](http://www.lavitascolastica.it) > Didattica



#### Scheda 1

##### SE IO FOSSI UN SENSO...

- IMMAGINA DI ESSERE UNO DEI CINQUE SENSI: CHI VORRESTI ESSERE? PERCHÉ? CHE COSA POTRESTI FARE? DISEGNA LE TUE RISPOSTE, POI RACCONTALE AI COMPAGNI E ALL'INSEGNANTE.

RIFLETTERE SU QUANTO PERCEPITO CON I SENSI PER RIELABORARE IDEE, EMOZIONI E CIRCOSTANZE LEGATE ALL'ESPERIENZA.

#### Scheda 2

##### SENSI E SENSAZIONI

- COLLEGA OGNI SENSO AL SUO ORGANO DI RIFERIMENTO.

VISTA

NASO



OLFATTO

ORECCHIE



UDITO

OCCHI



GUSTO

PELLE



TATTO

LINGUA



- COMPLETA CON UN DISEGNO.

CON GLI OCCHI VEDO...

CON LE ORECCHIE SENTO...

CON IL NASO SENTO...

CON LA BOCCA ASSAPORO...

CON LA PELLE TOCCO...

CORRELARE LE SENSAZIONI AGLI ORGANI DI SENSO.