io+ Contenuto riservato agli abbonati io+

L'angolo del gioco: gli "impastrocchi"

Accogliamo i bambini con tatto, valorizzando il gusto di “giocare per giocare” e proponendo esperienze di manipolazione con impasti di tipo diverso

di Antonio Di Pietro 4 minuti di lettura 07 settembre 2020

Esperienze di manipolazione

Con i bambini dedichiamo un’attenzione particolare a un loro canale privilegiato per conoscere il mondo: la sensorialità. Un’accortezza che possiamo attuare nel predisporre impasti da manipolare: morbidi, compatti, gelatinosi...

Le ricette che seguono sono scelte nell’ottica di poterle condividere con i genitori: si fanno facilmente a

casa con ingredienti semplici da reperire e risultano molto coinvolgenti. Esperienze come quelle qui proposte attivano e rinforzano il dialogo con le famiglie su almeno tre temi educativi:

- offrire ai bambini la possibilità di interagire con materiali che offrono un ampio ventaglio sensoriale (nel nostro caso per lo più tattile) significa ascoltare, accogliere e rilanciare la loro naturale curiosità di conoscere il mondo;
- questi impasti, non essendo adatti a creare un manufatto, offrono una particolare occasione per valorizzare e osservare le tantissime idee che i bambini hanno nel "giocare per il gusto di giocare";
- le ricette non sono codificate, e per questo motivo possono rappresentare una metafora del fatto che giochi, suggerimenti educativi e trucchi del mestiere, vanno sempre un po' adattati alle diverse situazioni.

Se ci sono bambini particolarmente sensibili a certi impasti (per esempio che non gradiscono avere le mani unte o per i quali risulta sgradevole la sensazione del gelatinoso...) accogliamoli allo stesso modo di chi esprime gioia nel manipolare ciò che abbiamo predisposto con tanta cura.

Impasto gentile

L'impasto gentile è bianco, liscio, morbido ed elastico. La sensazione per noi adulti ricorda quella degli "antistress", con la differenza che, in questo caso, abbiamo a che fare con un materiale edibile.
Altra sensazione di questo impasto è relativa alla presenza di olio che lascia le mani leggermente unte: ci saranno bambini che giocheranno nel sentire l'effetto dello strusciare le mani unte fra loro.

Che cosa serve
1 tazza di sale,
1 tazza di acqua,
3 tazze di farina,
2 cucchiai (rasi) di amido di mais,
16 cucchiai di olio di semi.

Come si fa
Impastiamo prima il sale e l'olio, poi la farina, l'acqua e l'amido fino a ottenere un composto molto elastico.
Non è detto che venga subito un impasto soffice e allungabile, in caso di necessità aggiungiamo un po' alla volta qualche altro

cucchiaio d'olio e impastiamo come si fa per la base della pizza.

Semolino cinetico

Il semolino cinetico è giallo chiaro e granuloso. Questo impasto, al contrario del precedente, si spezza se cerchiamo di allungarlo. Può essere sbriciolato fra le dita e ricompattato mantenendo la forma che viene data. La caratteristica principale è che il semolino cinetico si può tagliare a fette. Predisponiamo differenti tipologie di spatole (in legno e in acciaio... lunghe e corte... larghe e strette) per esplorare ulteriori materiali.

Che cosa serve

300 g di amido di mais,
300 g di semolino,
100 g di olio di semi.

Come si fa

Mescoliamo l'amido di mais e il semolino, poi aggiungiamo l'olio.
Se mettiamo poco meno del doppio di olio (rispetto alla ricetta indicata), l'impasto perde le sue qualità principale e ne acquisisce una particolare: stringendolo fra le mani "scricchiola" come se fosse sabbia bagnata.
Che cosa può succedere se invece aggiungiamo qualche pizzico in più di amido di mais, tenendo conto che ha la proprietà di addensare? Divertiamoci anche noi a fare "impastrocchi".

Impasto gelatinoso

L'impasto gelatinoso è una sorta di "slime commestibile" che non contiene glutine. Il colore è un "bianco-trasparente", la consistenza è molto particolare: una gelatina compatta, una pastella gommosa e leggermente appiccicosa, un impasto molle tutto da esplorare.

Che cosa serve

60 g di fecola di patate,
440 g di acqua,
10 g di olio di semi.

Come si fa

In un tegame mescoliamo acqua e fecola di patate, poi mettiamo su un fuoco basso. Con una frusta mescoliamo lentamente per tutta la durata della cottura. Dopo qualche minuto, cominciamo prima a notare che cambia la consistenza, poi che piano piano si addensa un composto "gelatinoso". Continuiamo a mescolare con forza via via che diventa sempre più corposo.

Continuiamo a mescolare con forza via via che diventa sempre più corposo.

Una volta ottenuto un impasto piuttosto compatto, spegniamo il fuoco e lasciamo un po' raffreddare. Quando è ancora caldo, ma non più bollente, aggiungiamo l'olio e mescoliamo con una spatola. Infine, lasciamo raffreddare in un contenitore.

NIDO D'INFANZIA