



Piccole mani impastano__Regala un corso al tuo bimbo..

A partire da Marzo, **ogni venerdì pomeriggio dalle 16.30 alle 18.30** il Pastificio Sapori sarà aperto a tutti i bambini che vorranno impastare con acqua e farine...colorare sfoglie...preparare pasta...gnocchi e portare a casa una buona cena da preparare in compagnia...

E' proprio a partire dalla manipolazione che i bambini apprendono...imparano ad associare ingredienti e prodotti a sapori, colori, forme e stagioni...esercitano la capacità di calcolo e di scrittura...sviluppano creatività e fantasia...

I corsi sono aperti a bambini di **età compresa tra i 6 e i 12 anni.**

Ogni corso prevede la partecipazione di un **numero massimo di 10 bambini**

Il costo del corso è di 20 euro per ogni singolo bambino partecipante

Ecco il programma:

Corso base__

°° Realizzazione gnocchi di patata con strumenti artigianali in legno

Le sfogline realizzeranno l'impasto degli gnocchi a base di patata e farina e accompagneranno i bimbi alla realizzazione degli gnocchi

°° Preparazione impasti colorati a partire dall'uso di coloranti naturali ricavati da ortaggi di stagione e spezie

L'impasto a base di farina, acqua e coloranti naturali sarà realizzato direttamente dai bimbi, una volta pronto la sfoglia sarà realizzata dalle sfogline con l'ausilio della sfogliatrice elettrica e restituita ai bimbi in modo che possano tagliarla

°° **Realizzazione di formati di tradizione e di fantasia**

I bimbi realizzeranno farfalle colorate, foglie decorate, lettere e numeri

**** Strumenti utilizzati:** Pettine per gnocchi in legno; rotella tagliapasta; stampini coppapasta in legno e plastica.

Corso avanzato___

La partecipazione al corso avanzato sarà possibile solo a seguito della frequentazione del corso base

°° **Preparazione impasto a base di farina e uova**

I bambini realizzeranno l'impasto a base di farina e uova. La sfoglia sarà realizzata dalle sfogline con l'ausilio della sfogliatrice elettrica e restituita ai bimbi in modo che possano riempirla e tagliarla

°° **Realizzazione formati di tradizione e di fantasia**

I bimbi realizzeranno agnolotti, mezze lune, tortelli...tutti ripieni di ricotta e spinaci

**** Strumenti utilizzati:** Cucchiaino e spatola in plastica per ripieni; rotella tagliapasta; coppapasta in legno e plastica

***** Prodotti realizzati:**

Tutta la pasta realizzata dai vostri bimbi sarà loro consegnata...Insomma una volta a casa potrete prepararla assieme. Ai bambini sarà consegnata una breve dispensa del corso utile per ripetere l'esperienza con i genitori e a fornire indicazioni su tempi e modalità di preparazione della pasta realizzata.

****** Gestione del corso**

E' prevista la presenza di 1-2 sfogline professioniste a seconda del numero dei bambini partecipanti al corso (rapporto 1 a 5).

Durante il corso sarà regalata ai bambini una merenda a base di succo di frutta e biscotti realizzati dalla gastronomia sapori.

Per i bimbi è consigliato un abbigliamento comodo e facilmente lavabile...Vi ricordiamo che i bambini lavoreranno a diretto contatto con farina, acqua, uova.

Per l'iscrizione al corso contattare lo staff del pastificio Sapori a questo numero 0118122523 dal lunedì al sabato dalle 9.30 alle 19.30