

Per i genitori

Cara mamme e papà...ma anche cari nonni e nonne!

Grazie al personale del Comune in questi giorni pubblichiamo alcuni suggerimenti che potete sin da ora leggere. Speriamo che alcuni di loro possano riprendersi da questo periodo difficile: sin da subito gli facciamo i nostri auguri di pronta guarigione...e li aspettiamo presto così potranno pubblicare anche i nostri video (... ne abbiamo di pronti...!)

Alcune note:

- I file per i bambini più piccini hanno davanti la parola **Nido**_
- I file con le proposte scelte per bambini più grandi hanno davanti la parola **Infanzia**_
- Non pubblicheremo tutti i giorni...ma voi seguitemi e date sempre una sbirciata al sito
- I file "Per i genitori Nido e Infanzia" sono dedicati a voi: troverete altri suggerimenti e delle indicazioni per meglio realizzare alcune proposte...

ANIMALI E IL LORO VERSO _ <https://www.youtube.com/watch?v=9Oianh2SVPU> da vedere...ascoltare...con i bambini...e poi... potreste:

- 1) abbassare il volume e replicare il verso ...come un gioco tra voi e i bambini: nel sito ce ne sono davvero di nuovi...
- 2) Potete poi imparare i diversi versi: a turno, tra voi e i bambini, si dovrà indovinare quale è l'animale di cui si è replicato il verso

FAVOLE MUSICALI: ce ne sono tante, vi segnalo "Pierino e il lupo" di S. Prokofiev , molto bella la versione con Abbado e Benigni _<https://www.youtube.com/watch?v=cwXXUwckWUQ> _la propongono in 4 parti ma voi suddividete ulteriormente in piccole parti da 10-15 minuti...valutate di volta in volta...

Una semplice indicazione sul tema dell'ascolto:

la capacità di ascolto e attenzione dei bambini del nido è breve...ma se è interessante, vi sorprenderanno! L'ascolto di suoni nuovi è sempre per loro un'occasione speciale...Proponete l'ascolto in un luogo silenzioso, in cui stare comodi e... per quel momento abbassate i cellulari e spegnete la tv...

Anche per i bambini più grandi è importante creare silenzio e calma quando proponete loro qualcosa da ascoltare...

LE RICETTE_ quelle che vi proponiamo sono ricette semplici ma la cosa per noi importante è che siano i bambini a realizzarle con voi. Al contrario resteranno degli spettatori ...Per cui, ogni volta che pubblichiamo una ricetta date una sbirciata a questi suggerimenti:

- mettete una tovaglia o un canovaccio sul tavolo per i vostri bambini: ogni cosa dovrà essere posizionata in quello spazio...è una buona regola e in questo modo tutti i contenitori vari non scivoleranno sulla superficie liscia del tavolo...
- per i bambini: pesate in modo proporzionale, *ma* in quantità ridotte, tutti gli ingredienti, ad esempio: se la ricetta richiede 300 grammi di farina, voi riducete a un terzo...o anche meno... così per tutti gli ingredienti ; disponete gli ingredienti davanti a loro in contenitori adeguati alle quantità (un po' come vedete fare nelle trasmissioni di cucina)
- preparate e pesate gli ingredienti per voi secondo quanto richiesto dalle ricette e disponeteli davanti a voi come avete fatto per loro (nella stesso ordine)
- predisponete una marmitta per voi e una insalatiera più piccola (o una tazza capiente) che possa però contenere tutti gli ingredienti; lo stesso vale per la tortiera, una piccola e una grande; se non possedete quella piccola, i due impasti dovranno essere uniti nella tortiera grande: lasciate che siano loro a versare il loro contenuto!
- a loro date un cucchiaino da the o un cucchiaino di legno ma piccolo, adotto cioè alle loro mani...
- quando aggiungete e mischiate gli ingredienti fatelo con calma, mostrate lentamente i gesti e nominate gli ingredienti prima di prenderli: lasciate del tempo perché loro facciano con calma tutti i gesti...rimestare, amalgamare sono movimenti davvero importanti

- lasciate che vi guardino e siano loro a chiedervi aiuto...Non importa il risultato, bensì che sia stato fatto da loro.

LE MERENDE in questi giorni: suggeriamo di prepararle insieme evitando così le merendine già pronte...Ai bambini piace preparare ciò che loro consumeranno. Con la medesima modalità con cui abbiamo descritto il fare insieme le ricette, preparate le merende... Alcuni suggerimenti :

fate fare a loro la spremuta, mostrando sempre con lentezza come fare (con una mano si tiene con l'altra si fa...) : fate tagliare con la vostra assistenza, ma vedrete, vi stupiranno...ci metteranno tanta attenzione e concentrazione; fate spremere a loro: prima mostrate voi lentamente e poi lasciate che siano loro...ogni giorno faranno meglio. I movimenti di taglio e di rotazione per spremere sono movimenti per loro davvero importanti: far forza, esercitare il coordinamento

fate spalmare a loro la marmellata su fette o pane. Una nota: le fette sono più friabili...occorre avere una manualità più raffinata...quindi ai più piccoli date fette di pane ai più grandi le fette biscottate. Premere di più sul pane...premere di meno sulla fetta biscottata...sono movimenti pressori importanti per i bambini

fate sbucciare a loro le banane e fate schiacciare a loro con la forchetta (magari quella dei dolci che è più piccola). Anche schiacciare è un movimento davvero straordinario che offre la possibilità di far forza e di coordinamento.

Ringrazio tutte le educatrici del nido e le maestre che stanno pensando e realizzando le proposte: non è facile lavorare a distanza, non lo abbiamo mai fatto e anche noi pare strano... ma la passione e la voglia di tenerci in contatto è davvero tanta!

Un caro saluto a voi e ai bambini...e seguitemi!

Monia e tutto il personale educativo