



Sfida di cucina all'aperto

IN SINTESI



Luogo

All'aperto (cortile, prato)



Idea centrale

Cucinare all'aperto in squadra con ingredienti limitati



Impegno

Materiale 20 min · Preparazione 30 min



120 minuti



squadre di 3-4



12-16 anni



cucina



Materiale

- ☐ fornello a gas o ad alcol per squadra (su base ignifuga)
- ☐ pentola, padella, cucchiaio di legno, tagliere, coltello
- ☐ cassa ingredienti: pasta, passata di pomodoro, cipolle, peperoni, zucchine, formaggio, spezie, frutta
- ☐ tanica d'acqua, bacinella, detersivo per piatti
- ☐ schede di valutazione



Svolgimento

0-15'

Regole e sicurezza – Spiegare i fornelli, formare le squadre.

15-25'

Scelta degli ingredienti – Ogni squadra sceglie 6 ingredienti.

25-75'

Cucinare – 45 minuti per un piatto principale e un dolce.

75-95'

Mangiare e valutare – Ogni squadra presenta il suo piatto, le altre lo valutano.

95-120'

Lavare i piatti e chiusura – Lavare insieme, preghiera prima dei pasti e pensiero: condividere il pane (Giovanni 6).



Sfida di cucina all'aperto

Come funziona – spiegato in modo semplice

- 1 Avete 45 minuti e 6 ingredienti.
- 2 Si valutano: gusto, aspetto, lavoro di squadra, ordine della postazione.
- 3 Il fornello si accende solo con un capo.
- 4 Ciò che avanza si condivide, non si butta.

 **Esempio:** «Prendiamo pasta, pomodoro, cipolla, peperone, formaggio e mele – pasta in padella e mela al forno come dolce!»

Sicurezza

- Fornelletti solo su base piana e ignifuga, lontano dalle tende.
- Coltelli solo sul tagliere, non girare con il coltello in mano.
- Tenere conto di allergie e alimentazione vegetariana.
- Cassetta di pronto soccorso e acqua pronte.

Varianti

- Cucinare sul fuoco a legna (vedi Tecniche scout).
- Versione budget: ogni squadra ha 5 € di soldi finti.

Su cui riflettere

Che cosa è stato più buono: il cibo o cucinare insieme?