



TUTTI AL RISTORANTE

Gioco in Oratorio

- Genere: a stand
- Ambienti: in interno
- Età: bambini delle elementari/medie

AMBIENTAZIONE

In uno strano ristorante una giovane e bella cliente attende che il cameriere le serva le pietanze gustose da lei ordinate. Attendi ... attendi ... finalmente il cameriere arriva con una pietanza. Ma al posto delle uova alla coque arrivano due brillanti palline!! Il padrone disperato non ne può più di tutti i disastri che il cuoco combina!!! Il cuoco ancor più disperato chiede aiuto a tutti i clienti presenti affinché lo aiutino a ritrovare la sua fantasia in cucina.

PARTENZA e DINAMICA

Il cuoco, di nascosto dal padrone del ristorante, raduna tutti i clienti e chiede loro di sottoporsi a una serie di prove così da aiutarlo nella preparazione di un banchetto prestigioso.

Divide i partecipanti in gruppetti da circa 3 persone cad. che possono girare liberamente per gli otto stand preparati. Ogni coppia ha con sé un bigliettino con l'elenco di tutte le otto prove, sul quale viene segnato il punteggio di ogni prova. Ad ogni prova, viene assegnato un punteggio da 1 a 10, a seconda della bravura e del tempo impiegato.

I GIOCHI

1) UOVA IN PADELLA

con l'aiuto di un mestolo butta le uova nella pentola

La squadra si posiziona ad una certa distanza dal pentolone (scatolone). A turno uno alla volta impugnano il mestolo, ci mettono un uovo (pallina da ping pong) e tentano di far entrare l'uovo nel pentolone. Su 10 lanci, il punteggio sarà del totale di lanci centrati.

2) VERDURA FRESCA

sistema nelle cassette la verdura appena raccolta

Delle cassette vuote vengono sistemate in giro per la stanza. Al via, uno alla volta i giocatori dovranno prendere la verdura (palloni di varie dimensioni rivestiti stile cavolo/cappuccio) e lanciarla nelle cassette. Il punteggio verrà dato in base alla precisione dei lanci e alla verdura entrata nelle cassette.



3) CAMERIERE TRABALLANTE

riesci a servire sempre più pietanze al colpo

Dato un certo percorso delimitato da delle sedie, i giocatori a turno dovranno posizionarsi alla partenza, porre un oggetto su di un vassoio, e percorrere tutto il percorso senza far cadere la pietanza. Al ritorno il secondo giocatore porrà un secondo oggetto sullo stesso vassoio e rifarà il percorso. Il terzo giocatore caricherà un terzo oggetto e così via... più oggetti si riescono a servire più alto sarà il punteggio.

4) PIETANZA SPECIALE!!

pesca gli ingredienti e componi la ricetta

In una borsetta della spesa ci sono diverse cose (bigliettini) dai generi alimentari ai detersivi, ad articoli vari che si trovano comunemente nel supermercato. A turno si pesca un articolo comprato e lo si tiene se riguarda un genere alimentare, mentre lo si scarta se non lo è! Il punteggio sarà alto quanto le pescate giuste su un totale di 10 tentativi. Inoltre si possono guadagnare 2 punti se si riesce a comporre un menù con le pietanze giuste pescate.

5) PRONTI GLI GNOCCHI!

ripesca gli gnocchi cotti dal pentolone

Ci si posiziona ad una certa distanza dal pentolone (bacinella piena d'acqua) piena di gnocchi (palline da ping pong). A turno si impugna un maxi-cucchiaino (palo con attaccato al capo un cucchiaino di plastica) e si cerca di pescare gli gnocchi per poterli servire.

Più gnocchi si pescano e più punti si fanno!

6) ORDINAZIONE MUTA

mima la pietanza per ordinare

Un giocatore a turno si finge un cliente che deve prenotare il proprio menù tramite il mimo. In un dato tempo più pietanze si riescono ad ordinare e più punteggio alto si ottiene.

7) SCOPRI LA RICETTA

indovina gli ingredienti nascosti in una pietanza

Data una pietanza si devono riuscire ad indovinare gli articoli di genere alimentare comprati e usati per poterla cucinare. Più ingredienti si indovinano e più alto sarà il punteggio.

8) APPARECCHIA LA TAVOLA

la tavola apparecchiata a regola d'arte

A turno un giocatore viene bendato e fatto girare su se stesso per fargli perdere l'orientamento. I compagni di gioco devono indirizzarlo dove si trovano gli oggetti per preparare la tavola e guidarli con la sola voce a sistemarli a regola d'arte sulla tovaglia per una preparazione perfetta.