SCUOLA DELL'INFANZIA DI RIVAROSSA

A.S. 2018/2019
COMPITO DI REALTA' : UNA RICETTA PER OGNI STAGIONE !

IL COMPITO DI REALTA':

- Propone problemi, adeguati ovviamente all'età dello studente, ma aperti a diverse interpretazioni, risposte scelte;
- Propone compiti che ci si trova ad affrontare nel mondo reale, sia personale che professionale;
- Non ha mai una risoluzione unica e definita, ma può essere svolto da diverse prospettive e punti di vista;
- E' pensato per essere svolto in gruppo, quindi fornisce l'occasione di collaborare;
- Adotta una prospettiva multidisciplinare ed estende il suo risultato al di là della specifica disciplina/campo d'esperienza;
- Sfocia in un prodotto finale completo autosufficiente, non è un'esercitazione funzionale a qualcos'altro.

TEMPI E SPAZI :

- L’attività si è svolta durante l’intero anno scolastico, in momenti diversi in base alle stagioni esaminate con i bambini
- L’esperienza si è realizzata all’interno della sezione

MODALITA' E MATERIALE OCCORRENTE

- Le attività si sono svolte con l'intero gruppo di alunni della sezione.
- Per svolgere questo laboratorio sono stati utilizzati diversi materiali e ingredienti :

Teglie, contenitori di plastica, grattugia, stampi, frullatore, sbattitore elettrico, posate, bicchieri, bilancia, spremiagrumi, caraffa, spiedini.

Farina, zucchero, lievito, uova, latte, burro, mele, limoni, succo di limone, vanillina, zucchero a velo, scaglie di mandorle, mandorle pelate, olio, bicarbonato, banane, fragole, pesche, anguria.

CAMPI D'ESPERIENZA :

- LA CONOSCENZA DEL MONDO;
- I DISCORSI E LE PAROLE;
- IL SE' E L'ALTRO;
- IMMAGINI, SUONI E COLORI.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- ✓ COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA;
- ✓ COMPETENZE DI BASE IN MATEMATICA, SCIENZE E TECNOLOGIA;
- ✓ IMPARARE AD IMPARARE;
- ✓ SPIRITO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITA’;
- ✓ CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE.

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE

- IL BAMBINO RAGGRUPPA E ORDINA OGGETTI E MATERIALI SECONDO CRITERI DIVERSI, NE IDENTIFICA ALCUNE PROPRIETA', CONFRONTA E VALUTA QUANTITA'; UTILIZZA SIMBOLI PER REGISTRARLE; ESEGUE MISURAZIONI ALLA SUA PORTATA; ESEGUE DEI RITMI;
- E' CURIOSO, ESPLORATIVO, DISCUTE, CONFRONTA IPOTESI, SPIEGAZIONI, SOLUZIONI E AZIONI;
- SA FARE PREVISIONI;
- SI INTERESSA A MACCHINE E STRUMENTI;
- RIFLETTE, SI CONFRONTA, DISCUTE CON GLI ADULTI E CON GLI ALTRI BAMBINI, SI RENDE CONTO CHE ESISTONO PUNTI DI VISTA DIVERSI E SA TENERNE CONTO;
- UTILIZZA MATERIALI E STRUMENTI, TECNICHE ESPRESSIVE E CREATIVE.

SITUAZIONE PROBLEMA :

« Oggi il nostro amico Topolino Pepe ci ha portato tanti ingredienti ...come possiamo utilizzarli ?»

Le idee dei bambini

K : quante belle mele!
A : possiamo mangiarle…
G : …chiediamo a Mary se ce le fa cotte!
C : noo… a me cotte non piacciono!
L : ma guardate quante cose ci ha portato Pepe, non ci sono solo le mele!
D : c'è anche una teglia, della farina, dello zucchero,…
E : hai ragione! Se uniamo tutti questi ingredienti potremmo fare **UNA TORTA DI MELE**!

LE IDEE DEI BAMBINI

N: CHE PROFUMO QUESTI LIMONI!
S: LI POSSIAMO TAGLIARE E ANNUSARE.
G: SE OGGI PER PRANZO CI FOSSE IL PESCE, POTREMMO SPREMERLO SOPRA!
D: COME SI CHIAMA QUELLO STRUMENTO A PUNTA?
A: SPREMIAGRUMI…SERVE PER SPREMERE I LIMONI.
E: PER FARE USCIRE IL SUCCO!
V: IO UN GIORNO HO MANGIATO UN DOLCE CHE AVEVA IL GUSTO DI LIMONE.
S: COSA NE DITE SE PROVIAMO A FARNE UNO NOI?
L: BELLISSIMA IDEA! CONTROLLIAMO CHE CI SIANO TUTTI GLI INGREDIENTI CHE CI SERVONO PER FARE **LA TORTA AL LIMONE**.

LE IDEE DEI BAMBINI

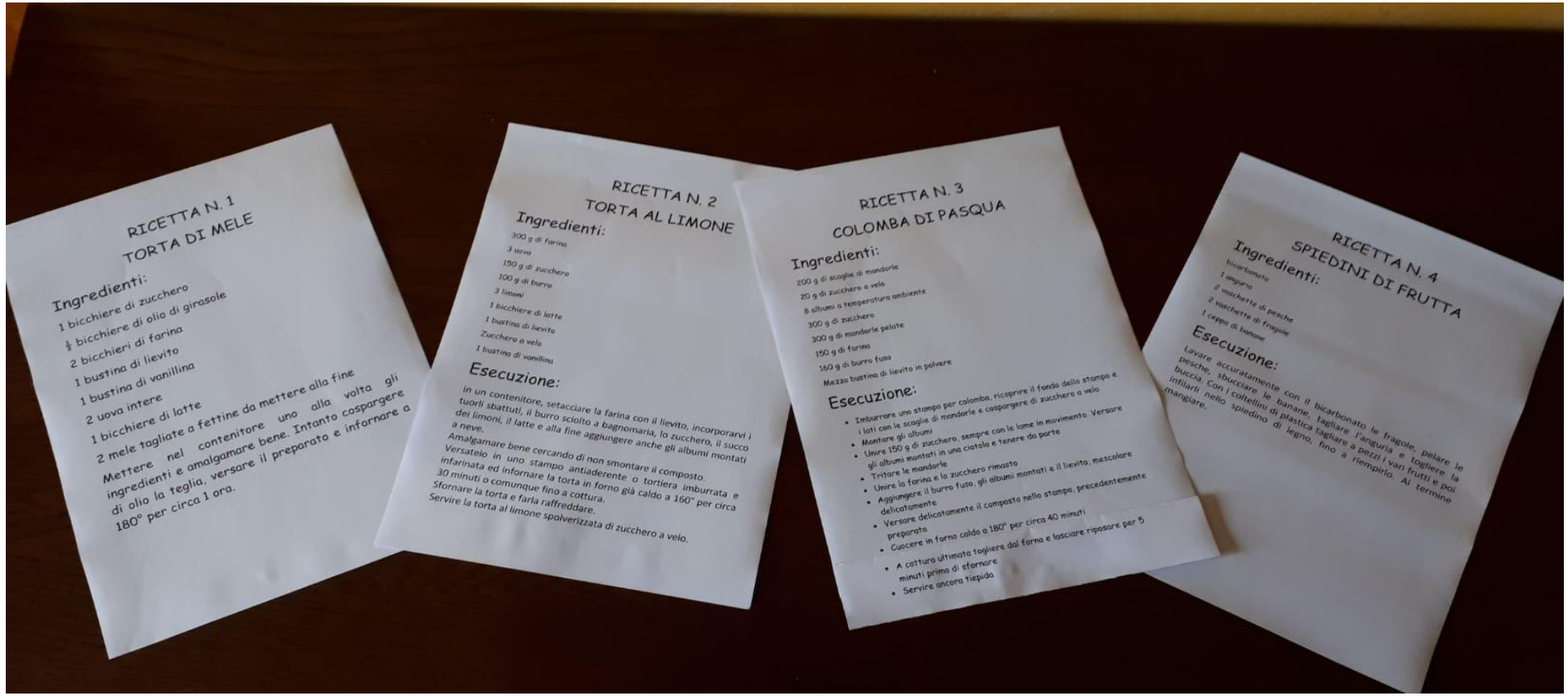
S: COME SI CHIAMA QUELLA FRUTTA SECCA DENTRO I SACCHETTINI DI PLASTICA?
C: IO NON LO SO…
E: MA SONO MANDORLE!
K: E COSA CE NE FACCIAMO DELLE MANDORLE?
V: LE POSSIAMO MANGIARE!
MAESTRA: GUARDATE QUANTE COSE CI HA PORTATO PEPE
A: TANTE!! C'E' ANCHE UNO STAMPO STRANO…
D: SEMBRA UN AEREO…
G: C'E' UN DOLCE DI PASQUA CHE HA QUELLA FORMA, MA NON SI CHIAMA PANETTONE…
N: SI CHIAMA **COLOMBA DI PASQUA**! FACCIAMOLA INSIEME!

LE IDEE DEI BAMBINI

E: MAMMA MIA QUANTA FRUTTA CI HA PORTATO PEPE!
V: IO VORREI ASSAGGIARE LE FRAGOLE…
N: IO PREFERISCO LE PESCHE.
A: MA NON SI POSSONO MANGIARE PRIMA BISOGNA LAVARE LE FRAGOLE E PELARE LE PESCHE!
I: E INVECE QUEL FRUTTO DI COLORE VERDE COME SI CHIAMA CHE NON MI RICORDO ?
K: ANGURIA! E INVECE LE ALTRE SONO BANANE.
L: POTREMMO FARE UNA BUONA MACEDONIA
MAESTRA: A CHE COSA SERVONO I BASTONCINI ALLORA?
G: LI POSSIAMO USARE PER INFILARE LA FRUTTA A PEZZI.
A: FACCIAMO DEGLI **SPIEDINI DI FRUTTA** GUSTOSI!

I BAMBINI DOPO AVER SCOPERTO GLI INGREDIENTI E AVER CAPITO CHE COSA FARNE, HANNO TROVATO NELLA VALIGIA DI PEPE LE RICETTE CON I PROCEDIMENTI E LE DOSI DA UTILIZZARE PER I DOLCI.

ECCO QUI LE RICETTE



I BAMBINI PROPONGONO DI SEGUIRE LE INDICAZIONI DELLE RICETTE PER PREPARARE I DOLCI.

ELABORAZIONE

1. TORTA DI MELE
2. TORTA AL LIMONE
3. COLOMBA DI PASQUA

1. PRENDIAMO LE TEGLIE E LO STAMPINO, LI IMBURRIAMO E SPOLVERIAMO IL FONDO DI FARINA E MANDORLE.

2. PESIAMO TUTTI GLI INGREDIENTI NECESSARI SEGUENDO LE DOSI CONSIGLIATE (FARINA, ZUCCHERO, LATTE, UOVA E BURRO).

3.ROMPIAMO LE UOVA E SEPARIAMO IL TUORLO DALL’ ALBUME. SBATTIAMO I TUORLI E MONTIAMO A NEVE GLI ALBUMI.

4. CHIEDIAMO AIUTO ALLA CUOCA MARY DI SCIOGLIERE A BAGNOMARIA IL BURRO.

5.AGGIUNGERE ALLA FARINA LO ZUCCHERO, IL BURRO FUSO, I TUORLI SBATTUTI, GLI ALBUMI MONTATI, IL LIEVITO, IL LATTE, LA VANILLINA, IL SUCCO DEI LIMONI (SOLO PER LA RICETTA N.2), LE MANDORLE TRITATE (SOLO PER LA RICETTA N. 3) E AMALGAMARE BENE IL TUTTO.

6.INFINE DISPORRE LE FETTE DI MELA TAGLIATE (SOLO PER LA RICETTA N. 1) E LE MANDORLE (SOLO PER LA RICETTA N.3) SOPRA L'IMPASTO.

7. A QUESTO PUNTO CHIEDIAMO ALLA CUOCA MARY DI INFORNARE A 160-180 GRADI PER 30-40 MINUTI.

- LA COTTURA DI TUTTI I DOLCI NON E’ MAI STATA EFFETTUATA REALMENTE A SCUOLA. CIO’ CHE I BIMBI HANNO ALLA FINE ASSAPORATO E’ STATO DONATO DALLA PASTICCERIA DEL PAESE IN MODO DA RISPETTARE LE REGOLE STABILITE DALL’ ASL DI RIFERIMENTO.

8.E ORA SI MANGIA!

ELABORAZIONE

4. GLI SPIEDINI DI FRUTTA

1. LAVARE LA FRUTTA CON IL BICARBONATO

2. TAGLIARLA A PEZZI

3. INFILARE NEL BASTONCINO UN PEZZETTO ALLA VOLTA DI FRUTTA

- I BAMBINI DEDUCONO SPONTANEAMENTE CHE LO SPIEDINO RISPECCHIA UN RITMO : FRAGOLA, BANANA, ANGURIA E PESCA

4. GLI SPIEDINI ORMAI SONO PRONTI PER ESSERE ASSAGGIATI

RIELABORAZIONE INDIVIDUALE

RICETTA N° 1

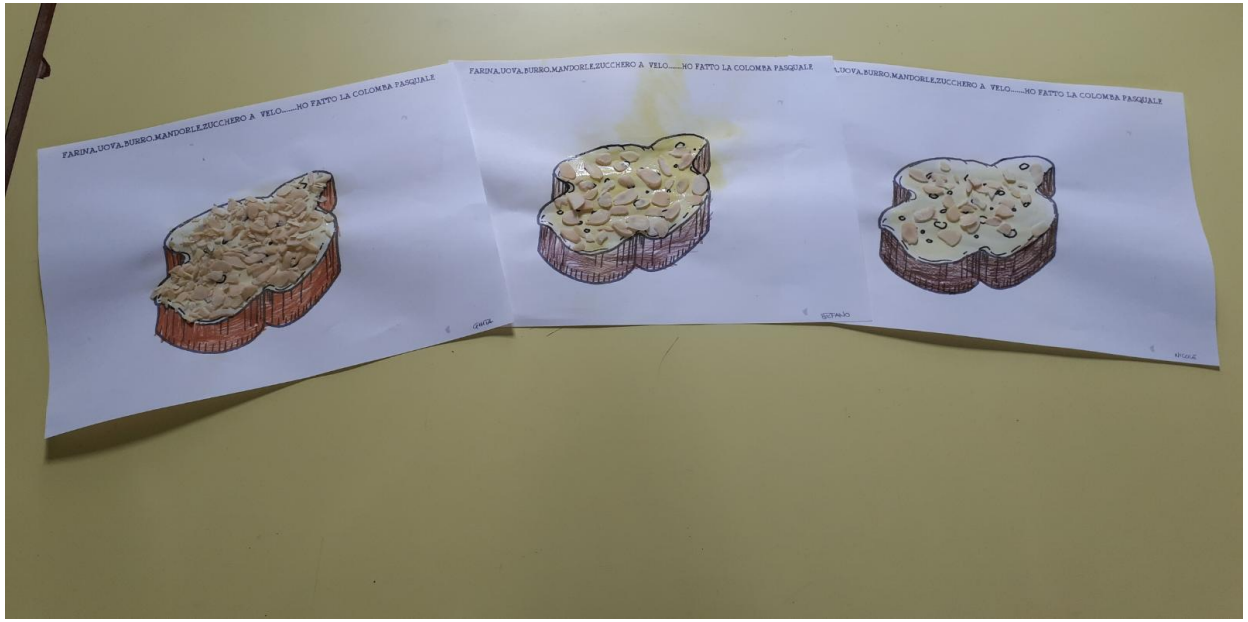
UN DOLCE AUTUNNALE: LA TORTA DI MELE
VITTORIA
UN DOLCE AUTUNNALE: LA TORTA DI MELE
TORTA
UOVA
OLIO
ZUCCHERO
FARINA
LIEVITO
MANDARINA
LIEVITO
DANIEL
UN DOLCE AUTUNNALE: LA TORTA DI MELE
DOPO AVER CUCINATO IL DOLCE AUTUNNALE COMPLETA LA TORTA CON CIO' CHE MANCA E POI RACCONTA LA TUA ESPERIENZA.

RICETTA N°2

LA LEGGENDA DEL LIMONE
Dopo aver ascoltato il racconto colora l'albero, colora i limoni poi ritagliali e incollali sull'albero.
LA LEGGENDA DEL LIMONE
ELEONORA
Dopo aver ascoltato il racconto prova a disegnarlo in quattro sequenze.
LA LEGGENDA DEL LIMONE
Dopo aver ascoltato il racconta colora l'albero e i suoi limoni.

IL LIMONE
CHE BEL FRUTTO... IN QUALE STAGIONE MATURA? COSA POSSIAMO FARE CON ESSO? COLORA.
IL LIMONE
CHE BEL FRUTTO... IN QUALE STAGIONE MATURA? COSA POSSIAMO FARE CON ESSO? COLORA.
IL LIMONE
CHE BEL FRUTTO... IN QUALE STAGIONE MATURA? COSA POSSIAMO FARE CON ESSO? COLORA.

RICETTA N°3


FARINA,UOVA,BURRO,MANDORLE,ZUCCHERO A VELO.....HO FATTO LA COLOMBA PASQUALE
FARINA,UOVA,BURRO,MANDORLE,ZUCCHERO A VELO.....HO FATTO LA COLOMBA PASQUALE
UOVA,BURRO,MANDORLE,ZUCCHERO A VELO.....HO FATTO LA COLOMBA PASQUALE

RICETTA N°4

FINE