IL SALAME DI CIOCCOLATO

Percorso didattico interdisciplinare per la le classi prima/seconda della primaria

Prima fase di lavoro

1. Preconoscenze: possibili ingredienti, modalità di preparazione.

2. Raccolta delle varie idee, verbalizzazione da parte dell'insegnante.

3. L'insegnante propone una ricetta adatta la proietta sulla lim, in un primo tempo solo con le immagini (i bambini provano ad ipotizzare ciò che viene presentato), in seguito il video si presenterà con l'audio. Confronto.

4. Discussione e confronto tra ciò che è stato detto (preconoscenze) e ciò che si è visto.

5. Individuazione degli ingredienti. (Scrittura da parte dell'insegnante/disegni da parte dei bambini)

Seconda fase

6.. Sequenza ordinata delle fasi di preparazione. (orale/ scritta)

7. Prima riflessione sulla terminologia usata relativamente agli ingredienti:

salame, cioccolato, cacao amaro, zucchero a velo, tuorlo d'uovo (breve ricerca sulla sua composizione), biscotti secchi, burro.

L'origine delle parole: **salame** (sale), **zucchero** (viene dall'arabo,ecc.), **biscotto** (cotto due volte).

8. Raccolta di azioni: mescolare, sciogliere, ecc. Uso diverso di parole come: *sbattere, sciogliere, mescolare*, ecc. Allestimento di un cartellone.

Terza fase

9. Fasi di lavoro: si ripetono insieme, utilizzando i connettivi temporali.

10. Realizzazione.

11. Fissare con delle foto i momenti della preparazione.

!2. Assaggio: aggettivi che derivano dalla degustazione.

13. Lavoro sugli aggettivi. (termometro del gusto, ordinando in base all'intensità)

Possibili sviluppi

- Ricerche sull'origine del cacao, dello zucchero, del sale, del burro. (video, immagini)

- Allestimento di cartelloni, diagrammi di flusso, uso di immagini per illustrare il procedimento, riordino di foto, video dell'esperienza come fase conclusiva.

- Realizzazione di un testo misto: parole e immagini, cloze (azioni), cruciverba.

- Gruppi semantici: partendo dalla parola uovo, cacao, trovare altre parole attinenti all'argomento.

- Lettura da parte dell'insegnante di un mito sul cacao.

- Invenzione di una storia, ad esempio come è nato il salame di cioccolato**.**

- Modi di dire:

- ***sei un salame***
- ***rimanere come un salame***
- ***legato come un salame***
- da **sale**: ***multa salata, avere sale in zucca, capelli pepe sale***.

VIDEO

Lavorazione artigianale del cacao (3 minuti e 41 secondi)
https://www.youtube.com/watch?v=5HECpKZaI0U

Lavorazione barbabietola

Dalla semina alla raccolta
Documentario animato senza parole dalla semina alla raccolta (9 minuti ed 11 secondi – alcune parti si possono saltare)
https://www.youtube.com/watch?v=I9Y_33usODE

Raccolta e lavorazione della barbabietola
Prima fase: dal campo alla fabbrica (8 minuti e 16 secondi – alcune parti si possono saltare)
https://www.youtube.com/watch?v=LaukXUvbdqY

Seconda fase: prima lavorazione in fabbrica (4 minuti e 20 secondi)
https://www.youtube.com/watch?v=xot-eXA6W98

Terza fase: seconda lavorazione in fabbrica (6 minuti e 44 secondi – molto tecnico, forse questa parte può essere spiegata a voce)
https://www.youtube.com/watch?v=JeZZJURZAEs

CRUCIVERBA

SCRIVI NELLE CASELLE DEL CRUCIVERBA, IN ORIZZONTALE, LE PAROLE CORRISPONDENTI ALLE DEFINIZIONI.

1. Parte interna dell'uovo di colore giallo.

2. E' comunemente chiamato "chiara dell'uovo".

3. Polvere commestibile, scura, amara, ottenuta dai semi di un albero tostati e macinati, ingrediente base del cioccolato.

4. Il contrario di dolce.

5. Dolcificante che si ricava dalla canna o dalla barbabietola, che una volta raffinato, si presenta in forma di polvere cristallina bianca, dolce, più o meno fine.

6. Piccolo dolce secco e croccante di varie forme che ha come ingredienti farina, zucchero, burro, uova con aggiunta di vari aromi.

				3.			
2.							
	4.						
	5.						
					6.		
		1.					

ORA RIPORTA LE LETTERE NUMERATE NEL LORO GIUSTO ORDINE, IN QUESTE CASELLE, POI COMPLETA LA SEGUENTE FRASE:

1.	2.	3.	4.	5.	6.

Puó essere di cioccolato: ……..

COLLEGA OGNI TERMINE ALLA SUA ESATTA DEFINIZIONE

AMALGAMARE	RIDURRE IN BRICIOLE O IN PICCOLI PEZZI
SBRICIOLARE	SBATTERE CON IL FRULLINO FINO A RIDURRE IN POLTIGLIA
SCIOGLIERE	MESCOLARE PIU' SOSTANZE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO
GROSSOLANAMENTE	FAR DIVENTARE LIQUIDO O QUASI LIQUIDO
FRULLARE	IN PEZZI NON TROPPO PICCOLI

MODI DI DIRE

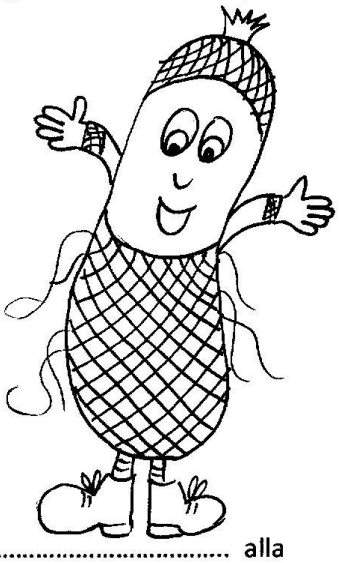
Essere un salame: essere goffi, impacciati nei movimenti; anche essere sciocchi, molto ingenui e creduloni

Legare come un salame: immobilizzare qualcuno con legami molto stretti, come le cordicelle legano il salame

Rimanere come un salame: rimanere stupefatti, senza parole.

Fare la figura del salame: fare una figuraccia

Avere il salame sugli occhi: non riuscire ad accorgersi delle cose più evidenti.



COMPLETA LE FRASI CON IL MODO DI DIRE GIUSTO

Essere un salame

Legare come un salame

Rimanere come un salame

Fare la figura di un salame

Avere il salame sugli occhi

- Quando giochiamo agli indiani mio fratello mi ..... alla sedia.
- Sul tabellone della gara ho visto che ho realizzato il massimo dei punti. Non ho potuto credere ai miei occhi e sono .....
- Marco mi ha detto che ha visto volare un asino ed io lì per lì ci ho creduto: .....
- Luca ha cercato dappertutto il suo cellulare che era lì, davanti a lui sul mobile: ha proprio .....
- La zia stava passeggiando davanti alle vetrine dei negozi e sfoggiava le scarpe con i tacchi altissimi appena comprate. Ad un certo punto però ha messo male il piede ed è caduta davanti a tutti: ha .....