

Itappa: i preparativi

Sin dalla prima elementare i bambini vanno al "campo" per osservare la crescita delle piantine. Dal grano... alla farina... interessante è stimolare gli alunni a riflettere sui vari utilizzi di un prodotto.

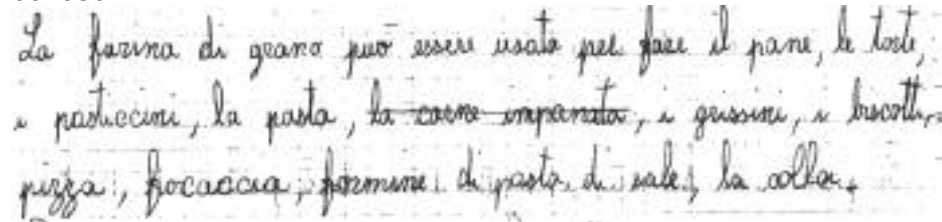
Pinerolo, 8 ottobre 1996

Grano, farina, e ... (1°)

Dopo la visita al campo, dopo aver discusso sul viaggio del grano, ora ripartiamo dalla farina.

Attività:

1) Scrivi un elenco degli usi della farina che tu conosci



La farina di grano può essere usata per fare il pane, le torte, i pasticcini, la pasta, la carne impanata, i grissini, i biscotti, pizza, focaccia, formine di pasta di sale, la colla.

Dopo la socializzazione delle risposte.

Dalle vostre risposte si capisce che tutti per prima cosa avete pensato all'impiego della farina in cucina (uso alimentare).

Solo ad una persona è venuto in mente l'impiego della farina come materiale per fare la colla (uso lavorativo) o per modellare oggetti di pasta di pane salato e/o pupazzetti (uso decorativo).

Infine vi ho detto che la farina di scarto viene usata per nutrire gli animali (uso zootecnico).

E' naturale che abbiate pensato all'alimentazione: tutti i giorni, sotto forma di pane, pasta o dolci, ingeriamo farina.

Per le prossime settimane il nostro lavoro avrà come centro proprio il pane. Invece di partire dalla ricetta per fare il pane, in questa gestione dell'attività, viene chiesto ai bambini di ipotizzare quali potranno essere gli ingredienti necessari e quale la preparazione.

Si noti la frase finale della bambina che esplicita quali sono state le "fonti" da cui è partita per le sue ipotesi.

ipot

2) Faremo il pane in classe.

Scrivi quella che, secondo te, è la ricetta (elenco ingredienti e poi modo di esecuzione) che bisogna conoscere per preparare il pane.

Secondo me gli ingredienti necessari sono:
 La farina, l'acqua, lievito, sale.
 Si prende la farina, e si fa una montagna, poi si fa una fossetta al centro. E si versa dentro un po' d'acqua, e si mescola fino a ottenere un impasto solido. Dopo si fa un'altra montagna con una fossa al centro e si mette il lievito e il sale. E si mescola. Poi si prende un foglio di carta stagnola. Si sparge sulla carta la farina. Il l'impasto si fa una forma e si appoggia sulla carta. Poi si mette in forno fino a quando è diventato duro. Dopo si può mangiare il pane.
 Per rispondere ho pensato a quando ho visto mio papà fare la pizza. E al gusto del pane.



Si passa quindi alla ricetta e a trarre da essa tutto ciò che è necessario per la preparazione del pane, dividendo gli ingredienti dagli strumenti.

E' questo un primo punto per riprendere le misure di peso.

22/10/96

Le misure di peso.

Ricordiamo le misure che servono a misurare il peso: ci saranno utili nella produzione del pane. Quelle che conosciamo le indichiamo con il rosso, quella scritta in blu (il dag) l'ha aggiunta il maestro, ma non si usa quasi mai; tutte le misure le traduciamo in grammi, che è l'unità di misura che si usa come riferimento.

Chilogrammo	Ettogrammo	Decagrammo	
Grammo			
(Kg)	(hg)	(dag)	(g)
1.000 g	100 g	10 g	

Fai un elenco di prodotti che, quando si comprano, richiedono la parola "Kg" e di prodotti che richiedono la parola "hg".

Chilo:

patate, pasta, pane, ~~caramelle~~, carne, funghi, ~~formaggio~~,
 pomodori, carote, sale, fragole, pesche, ciliege, polenta.

Etto:

carne, prosciutto (insaccati), pizzette, caramelle, formag-
 gio, insalata, prezzemolo, basilico.



...e per riflettere sulle parole

11/10/96

Riflettiamo sulle parole e sul loro mestiere.

Leggendo il testo della ricetta abbiamo facilmente scoperto che gli ingredienti da procurarsi sono: farina di grano, acqua, lievito di birra e sale. Questi quattro ingredienti sono chiaramente nominati nella ricetta: le parole che li indicano sono nomi, fanno proprio il mestiere di dire il nome, di individuare, di identificare.

Non è stato altrettanto facile individuare gli attrezzi, solo di qualcuno infatti è scritto il nome nella ricetta: spianatoia, tovagliolo, bicchiere, forno.

Ci sono altri attrezzi suggeriti in modo indiretto: che ci serve il setaccio lo abbiamo capito dalla parola "setacciate" (setacciare); che ci occorre un cucchiaino lo abbiamo capito dalla parola "stemperato" (stemperare); la parola "incidetelo" (incidere) ci ha fatto capire che è necessario un coltello.

Setacciare, stemperare, incidere sono parole che indicano azioni da fare usando un certo attrezzo: sono VERBI.

Nessuno di noi ha individuato come attrezzo necessario il fornello; avrebbe dovuto aiutarci la parola "tiepida" che precisa quale caratteristica deve avere l'acqua che usaremos. La parola TIEPIDA è un AGGETTIVO.

Segue un elenco (suddiviso per categorie) di parole che i bambini conoscono e che fanno parte della famiglia dei nomi.

Tra le categorie dell'inventario troviamo anche "nomi di sentimenti" e "nomi che si riferiscono a qualche cosa che è formata da molti elementi"; non compare peraltro la definizione di "nome collettivo".



La previsione di calcolo di spesa viene affrontata proponendo agli alunni un problema costruito dall'interno della situazione problematica.

Cfr. Linee metodologiche, pag. P46.

23/10/96

Prima di fare il pane ...

La ricetta per il pane che abbiamo incollato sul quadernone indica le quantità di ingredienti necessarie per preparare il pane per una famiglia. Abbiamo deciso di raddoppiare tutte le dosi, visto che noi siamo 21 e tutti vogliamo assaggiare il pane.

Un problema diverso dal solito.

Oggi comprerò gli ingredienti. Spiega in modo preciso come farai, quando conoscerai i prezzi, a calcolare la mia spesa.

Quando conoscerò i prezzi degli ingredienti che servono per fare il pane farò così:

prima di tutto cerco gli ingredienti che ci serviranno

2 cubetti di ~~lievito~~ lievito di birra;

un Kg di farina.

poi come seconda cosa prendo questi prezzi e faccio queste operazioni:

il prezzo di 2 cubetti di lievito di birra lo ripeto ⁱⁿ altra volta quindi il risultato di questa operazione in pratica è quanto costano 2 cubetti di lievito (di ~~lievito~~ birra)

Io con questa operazione in pratica ho già raddoppiato il prezzo di 2 cubetti di ~~lievito~~ lievito di birra.

Il prezzo di un Kg di farina ^{lo} anche qui lo prendo ~~e lo~~ raddoppio in modo che venga il prezzo di 2 Kg di farina e poi il prezzo di 4 cubetti di lievito lo sommo al prezzo di 2 Kg di farina.

Infine anche se il sale e l'olio non lo compriamo io lo raddoppio quindi anziché 1 cucchiaino d'olio ne metteremo 2 e non 1 una manciatina di sale ma 2.