

Data	Città	Scuola	Classe	Nome Allievo 1 (relatore)	Nome Allievo 2

Leggete attentamente (in coppia) il seguente testo:

Ricetta: Il salame di cioccolata

Ingredienti (per 6 persone):

- 100 grammi di cacao
- 100 grammi di zucchero
- 150 grammi di burro
- 250 grammi di biscotti secchi
- 3 cucchiaini di yogurt
- 2 cucchiaini di miele

Preparazione:

1. Sbriciola i biscotti.
2. Mescola il burro sciolto con lo zucchero.
3. Unisci il cacao, lo yogurt, il miele e mescola ancora.
4. Aggiungi i biscotti sbriciolati e continua a mescolare.
5. Versa il composto su un foglio di alluminio.
6. Arrotola il foglio dando la forma di un salame.
7. Metti il salame in frigorifero e fallo raffreddare bene prima di mangiarlo.

[testo adattato da http://www.latecadidattica.it/seconda2011/testo_regolativo_ricetta.pdf]

Quando ve lo chiederà l'insegnante rispondete (in coppia) alle seguenti domande:

1. Quali sono gli ingredienti del salame di cioccolata?

2. Qual è l'ingrediente principale? Perché è il principale? Quanto ce ne vuole?

3. Ci vuole più zucchero o più burro?

4. Qual è la quantità complessiva di zucchero e miele?

5. Cosa bisogna fare subito dopo aver messo il burro nell'impasto?

6. Cosa bisogna fare subito prima di versare il composto su un foglio di alluminio?

7. Quali ingredienti vanno messi contemporaneamente?

8. Secondo te, a cosa serve questo testo? Cosa ci insegna?

9. Inventi una domanda che l'insegnante potrebbe farti sul racconto e formula una risposta che ritieni corretta.

10. Disegna le 7 fasi di preparazione del salame di cioccolata. Quando hai finito spiega all'insegnante il tuo disegno.

1	2	3	4
5	6	7	