[*Nota per l’insegnante e per il genitore*: Quest’attività prevede un primo momento in cui il bambino svolge a casa la scheda con l’aiuto del genitore (lo aiuta a leggere il testo – non sostituendosi a lui –, gli spiega eventuali termini non chiari e lo guida a formulare le risposte alle domande) e un secondo momento in cui il bambino, con l’aiuto del genitore, si collega in videoconferenza con l’insegnante (in piccoli gruppi di max 8 bambini) e racconta le risposte che ha costruito. Se potete stampate la scheda, altrimenti lavorate visualizzandola sul vostro dispositivo. Durante la sessione di videoconferenza, l’insegnante deve proiettare la scheda e leggerla ai bambini, se necessario anche più volte.]

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Città | Scuola | Classe | Nome Allievo |

*Leggi attentamente il seguente testo:*

Ricetta: Il salame di cioccolata

Ingredienti (per 6 persone):

- 5 cucchiai di cacao

- 4 cucchiai di zucchero

- 8 cucchiai di burro

- 13 cucchiai di biscotti secchi sbriciolati

- 3 cucchiai di yogurt

- 2 cucchiai 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 te lo chiederà l’insegnante rispondi alle seguenti domande:*

1. Quali sono gli ingredienti del salame di cioccolata?

[*Nota per l’insegnante e per il genitore*: In videoconferenza, dopo ogni domanda, l’insegnante chiede ad uno dei bambini presenti, a rotazione, di rispondere, argomentando opportunamente le risposte (es. Se la domanda chiede chi è il protagonista, non basta dire chi è il protagonista, bisogna anche dire *perché* quel personaggio è il protagonista); chiede poi al gruppo se vi sono risposte differenti o idee alternative in proposito, esortando ad esporle. Poi fornisce, domanda per domanda, le “buone risposte”, collegandosi a quanto detto dagli allievi]

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?Quan

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

7. Quali ingredienti vanno messi contemporaneamente?

8. Secondo te, cosa ci insegna questo testo?

9. Inventa 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 | |