



Laboratorio di comprensione del testo

Le “chiacchiere” di Carnevale

Livello del gruppo classe

Liv. A1/A2 QCER

LCT4 – Testo prescrittivo con consegna

Per le istruzioni fare riferimento al sito ROLL

LCT4 - https://www.roll-descartes.fr/uploads/ii_5_guide_c2_faire_agir.pdf

Il presente documento propone un laboratorio sulla ricetta di un dolce tipico del periodo di Carnevale

Riepilogo della guida metodologica

Le 4 fasi dell'LCT :

- 1. Lettura individuale silenziosa (5 min.)*
- 2. Individuazione delle rappresentazioni, ciò che si ricorda (senza il documento), scambi (15 min.)*
- 3. Ritorno al testo, validazione delle proposizioni date dagli studenti e correzione collettiva di eventuali errori con puntualizzazioni fatte dall'insegnante. (20 min.)*
- 4. Bilancio, metacognizione («Cosa abbiamo imparato a fare? Come l'abbiamo fatto?») (5 min.)*

Materiale per lo studente:

Il testo (ricetta di famiglia) sarà nascosto nella seconda fase del laboratorio

Dopo la lettura silenziosa

La fase 2 comincia con domande aperte:

- *Che cosa ricordate di questo testo?*
- *Che cosa ci insegna? A cosa può servire questo documento?*

Prolungamento possibile del laboratorio

- ✓ Ampliamento e consolidamento lessicale (nomi, azioni, lavoro su sinonimi e origine del nome “chiacchiere”)
- ✓ Revisione pesi e misure
- ✓ Riflessione sulla lingua: introduzione al modo imperativo
- ✓ Conoscere le festività italiane
- ✓ Attività interculturale: confronto sul riconoscere l'importanza del cibo come strumento di conoscenza culturale, d'incontro e scambio
Attività: “Ora tocca a voi! In coppia, provate a riscrivere una ricetta tipica del vostro paese

Suggerimenti per lo sviluppo del laboratorio

- È consigliabile proporre un testo che rimandi a un vissuto esperienziale dei corsisti; in questo caso, dato che l'Uda di riferimento è quella del cibo, è stato scelto un brano ad esso collegato e che può prevedere uno sviluppo pratico (realizzazione della ricetta). Nel caso ciò non sia possibile, si può comunque proporre un assaggio di alimenti già pronti; la condivisione del cibo offre la possibilità di confrontarsi, di favorire l'interazione e di sviluppare un possibile confronto tra sapori locali e quelli del Paese degli studenti coinvolti.
- Il testo può essere utilizzato come ripasso finale dell'unità e può essere presentato anche a classi disomogenee per livello di conoscenza della lingua.

LE CHIACCHIERE

Tra i **dolci di Carnevale** più conosciuti e amati ci sono senza dubbio le “chiacchiere”.

2 Diffuse in tutta Italia, queste sfoglie friabili prendono nomi differenti da Nord a Sud, come “bugie” in Piemonte.

4 La ricetta è la seguente:

INGREDIENTI

6 • 250 g di farina 00

• 1 uovo

8 • 10 g di burro morbido

• 50 ml di latte

10 • 1 cucchiaio colmo di zucchero semolato

• sale

12 • la scorza di 1/2 limone

• olio di semi di arachide per friggere

14 • zucchero a velo

PROCEDIMENTO

16 Per preparare le chiacchiere riunite in una ciotola tutti gli ingredienti: la farina, l'uovo, il burro morbido, il latte, lo zucchero e il sale. Impastate il tutto fino a ottenere una pasta morbida e omogenea. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e fatela riposare per 30 minuti in frigorifero.

20 Dividete l'impasto in tanti pezzetti e stendeteli, uno alla volta con un mattarello, fino ad arrivare allo spessore di 2 mm. Ritagliate la pasta a forma di rettangoli.

22 Friggete le chiacchiere in olio a 170°, poche alla volta, scolandole a mano a mano con un mestolo forato e lasciandole asciugare su carta da cucina.

24 Spolverizzatele con zucchero a velo e servitele subito.

