



Laboratorio di comprensione del testo

Dolci terre

Livello del gruppo classe

Liv. A1/A2 QCER

LCT4 – Laboratorio pratico/Testo prescrittivo

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 sull'esecuzione di ricette di dolci tipici del territorio (Baci di dama, Canestrelli, Canestrelli di frolla)

Adattamento della guida metodologica

Le 4 fasi del laboratorio :

- 1. Preparazione della ricetta eseguita/verbalizzata dall'insegnante/esperto (sostituisce la Lettura individuale silenziosa)*
- 2. Individuazione delle rappresentazioni, ciò che si ricorda, scambi (15/20 min.)*
- 3. Ritorno alla ricetta, validazione da parte dell'insegnante/esperto, verbalizzazione del testo/ricetta da parte dell'insegnante (15 min.)*
- 4. Bilancio, metacognizione («Cosa abbiamo imparato a fare? Come l'abbiamo fatto?») (5 min.)*

Materiale per lo studente:

Anticipazione del laboratorio

- ✓ Disposizione di ingredienti e utensili sul tavolo di lavoro
- ✓ “Incontro” con i tre dolci (Baci di dama, Canestrelli, Canestrelli di frolla) e prime osservazioni
- ✓ “Incontro” con gli ingredienti e presentazione degli utensili/strumenti di lavoro, lavoro sul lessico e sugli alimenti (gioco di Kim classico e sensoriale, analisi sensoriale, tecniche varie) finalizzati allo sviluppo di abilità descrittive, all’ampliamento lessicale e alla memorizzazione.

Laboratorio

La fase 1:

- a) Preparazione degli ingredienti da parte dell’insegnante/esperto, “racconto” e realizzazione del primo impasto (pasta frolla), taglio dei biscotti
- b) Preparazione/pesatura degli ingredienti da parte degli studenti sotto indicazione dell’insegnante/esperto, realizzazione del secondo impasto (Baci di dama) e preparazione dei baci da parte dell’insegnante/esperto
- c) Preparazione/pesatura degli ingredienti da parte degli studenti sotto indicazione dell’insegnante/esperto, realizzazione del terzo impasto (canestrelli) e preparazione dei biscotti da parte dell’insegnante/esperto.

Dopo l’osservazione

La fase 2 comincia con domande aperte:

- *Che cosa ricordate di questa ricetta?*
- *Di che cosa si tratta?*
- *Di quali ingredienti hai bisogno?*
- *Dopo aver preparato tutto ciò di cui hai bisogno, come si inizia questa ricetta?*

Prolungamento possibile del laboratorio

- Scrittura di un testo collettivo sull’esperienza
- Scrittura delle ricette
- Approfondimenti sulle ricette e sugli ingredienti
- Lavoro su pesi, misure e contenitori
- Approfondimento lessicale:
 - cibo: *farina, zucchero, uova (tuorlo, albume, guscio...), sale, olio, burro, limone, nocciole, tè*
 - utensili: *tovaglia, tavola da impastare, grattugia, tritatutto, mattarello, coltello, ciotola, stampi, bilancia....*
 - verbi: *servire, grattugiare, impastare, tagliare, mescolare, stendere, misurare...*
- Uso di *Serve/Servono*

"Serve"/"servono"

Nelle frasi inserisci "serve/servono", come nell'esempio:

Es.: Per fare il ragù [serve] la carne di manzo.

1. Per preparare le fettuccine la farina.
2. Per fare il tiramisù le uova, lo zucchero e il caffè.
3. Per fare la torta di mele il burro.
4. Per preparare il pollo arrosto il rosmarino.
5. Per fare la pizza la mozzarella e i pomodori.
6. Per fare un panino due fette di pane.
7. Per preparare una buona minestra il brodo.
8. Per fare i ravioli la ricotta e gli spinaci.

➤ Attività interculturale:

“Ora tocca a te! In coppia, scrivete gli ingredienti e la preparazione di una ricetta del vostro paese”

Suggerimenti per lo sviluppo del laboratorio

- Nella scelta della ricetta si sono tenute in considerazione le caratteristiche del territorio. È consigliabile, pertanto, proporre una ricetta che rimandi al vissuto esperienziale dei corsisti e/o sia collegato al luogo in cui si vive; cfr. CPIA2AL-UDA[Cibo]-PRECA-A2 (Schema attività orali e pratiche)

Suggerimenti

