***Titolo: TIRAMISU VELOCE***

***Età:* 6 -12 anni**

***Autori: Istituto dei Sordi di Torino*** [***www.istitutosorditorino.org***](http://www.istitutosorditorino.org)

***Competenze :***

* **Gli studenti impareranno a fare in casa uno snack sano.**
* **Gli studenti impareranno l’importanza dell’ordine corretto delle azioni da intraprendere in cucina (per esempio, non si può immergere il biscotto nella farina di cocco prima di averci spalmato il mascarpone).**
* **Gli studenti sapranno che diversi ingredienti provengono dalla stessa materia prima.**

***Competenze secondo il curriculum Europeo:***

[***http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=LEGISSUM%3Ac11090***](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=LEGISSUM%3Ac11090)

***Valutazione formativa:***

* **Identificare i materiali.**
* **Spiegare le azioni da intraprendere: cosa fare per prima azione e le diverse fasi.**
* **Preparare l’ambiente in modo da lavorare bene.**
* **Spiegare perché diversi ingredienti provengono dalle stesse materie prime.**

***Valutazione sommativa:***

* **Saper comunicare che molte azioni devono essere fatte in un ordine preciso (per esempio, quando si cucina), ma che possiamo essere creativi e trovare nuove ricette e/o soluzioni.**

***Lista di vocabolario specifico/Parole chiave:***

* **Cucinare, snack, nutrizione sana, latte, cocco, nocciole, cacao, biscotti.**

***Breve descrizione del contesto/scenario educativo:***

**L'insegnante proporrà di fare insieme un dolce per una pausa, uno spuntino veloce da condividere con gli amici.**

**Insegnante e studenti raccoglieranno gli ingredienti in due diverse possibilità: l'insegnante può comprare tutto e fare direttamente i dolci con loro o l'insegnante può chiedere ai bambini di decidere per quante persone preparare questo spuntino e fare dei calcoli matematici. Dipende dallo scopo scelto dall’insegnante.**

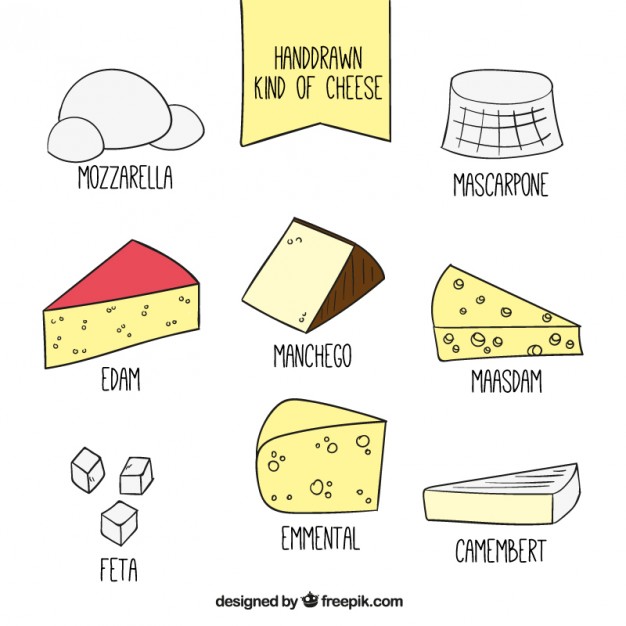
**Verranno spiegate le fasi per la creazione del "Tiramisù veloce" e verrà chiesto agli studenti da dove provengono gli ingredienti e cosa fa parte dello stesso tipo, ad esempio crema e mascarpone provengono dal latte.**

**L'insegnante può mostrare il nuovo vocabolario sugli ingredienti che usiamo abitualmente per cucinare dolci e torte e può chiedere al bambino di essere creativo e pensare ad altri ingredienti da usare o sostituire.**

**L'insegnante assisterà gli studenti in ogni fase.**

***Materiale necessario /Requisiti tecnici:***

* **Latte, farina di cocco, biscotti, polvere di cacao dolce, crema di nocciole, un cucchiaio, mascarpone,**



**

***Focus sulla lingua dei segni:***

* **Segnare il nuovo vocabolario, segnare il materiale necessario per fare il dolce, segnare le fasi per fare il dessert.**

1. **Scegli quale cibo è dolce e quale è salato.**



**SALT**













1. **Colora la torta corrispondente al messe del tuo compleanno.**





**GENNAIO FEBBRAIO MARZO**







**APRILE MAGGIO GIUGNO**



**LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE**





**OTTOBRE NOVEMBRE DICEMBRE**

1. **Ogni cibo al suo posto!**







CARNE

FRUTTA

PESCE

VERDURA

1. **Disegna il tuo cibo preferito e spiega perché:**
2. **Origini: da dove viene ognuno di questi cibi?**



******Estensione / Arricchimento / Prolungamenti Collegamenti Web con altri strumenti digitali:**

MARE

CAMPAGNA

1. <https://www.youtube.com/watch?v=Dsgl8Luv8mw>
2. <https://www.youtube.com/watch?v=pOeic7W8_Yc>