



Titolo: TIRAMISU VELOCE

Età: 6 -12 anni

Autori: Istituto dei Sordi di Torino 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>

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.





2. Colora la torta corrispondente al mese del tuo compleanno.



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE





3. Ogni cibo al suo posto!



FRUTTA

VERDURA

CARNE

PESCE





4. Disegna il tuo cibo preferito e spiega perché:





5. Origini: da dove viene ognuno di questi cibi?



MARE



CAMPAGNA





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

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

