



ABSTRACT UDA CLASSE 1<sup>a</sup>B - SCUOLA  
SECONDARIA DI I GRADO



# Ricettario, tradizioni e curiosità



# Il progetto

- Realizzazione di un ricettario di classe in formato cartaceo e digitale, contenente tradizioni e curiosità e corredato da illustrazioni e avatar.
- Creazione di un planisfero con illustrazioni di piatti tipici, bandiere e curiosità di alcuni Paesi europei ed extraeuropei.
- Creazione di un gioco digitale su piatti, tradizioni e curiosità del mondo.





PERCHÉ?

1. Stimolare la creatività degli alunni attraverso la produzione di un ricettario.
2. Aumentare il livello di coinvolgimento degli alunni attraverso la condivisione delle culture di altri popoli.
3. Sensibilizzare gli studenti a iniziative di divulgazione della cultura.

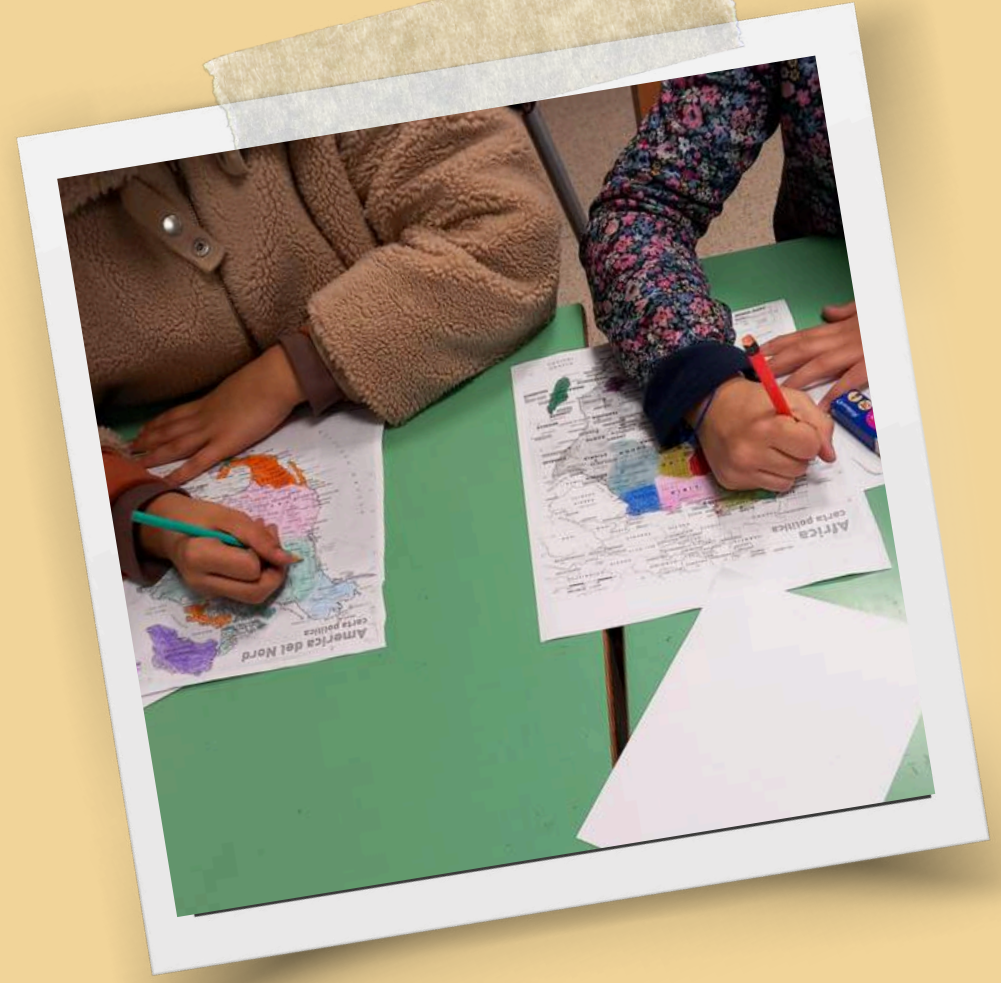
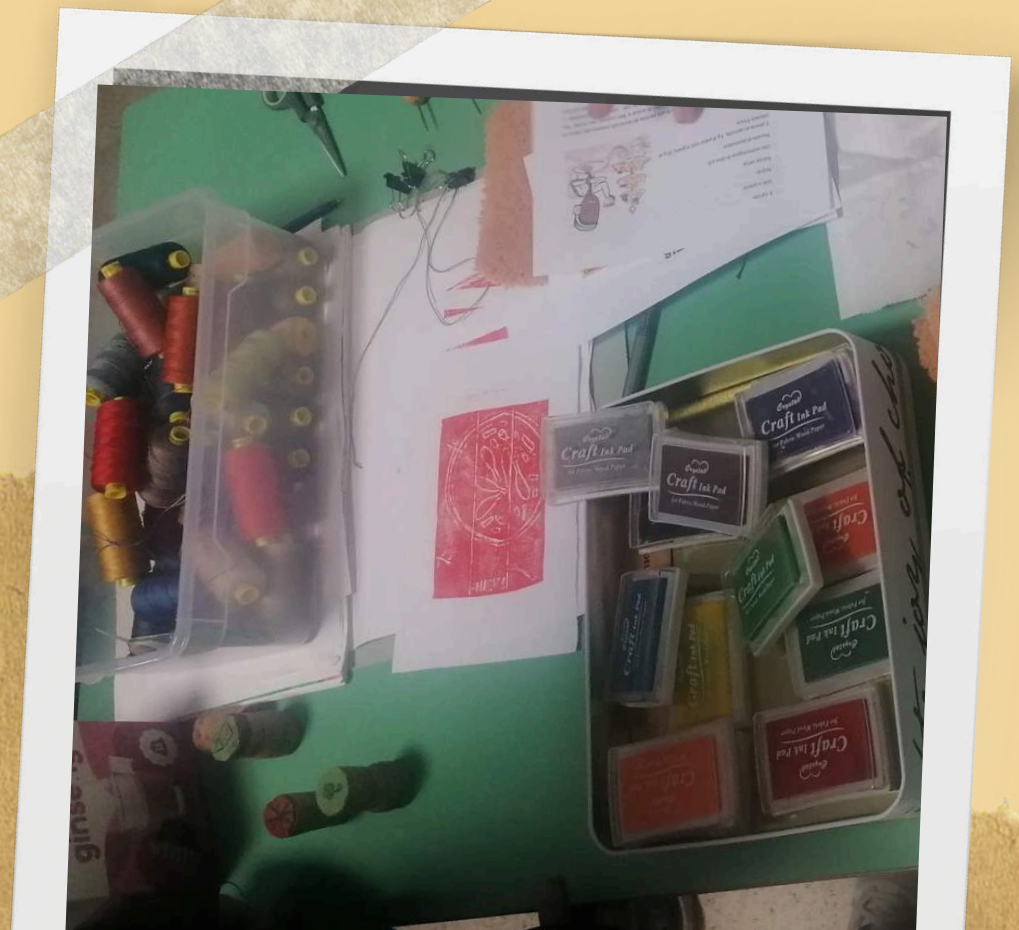
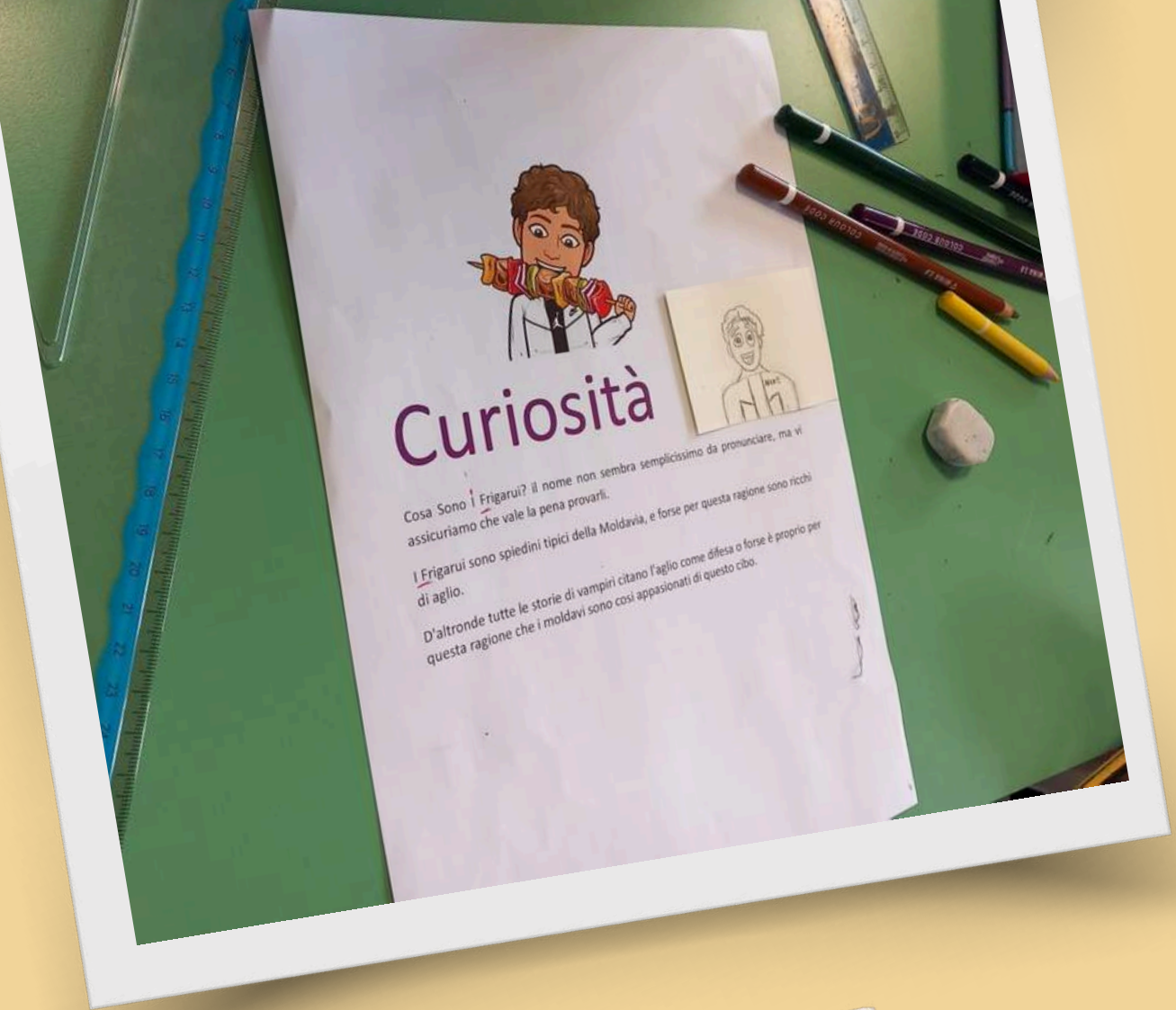




# Laboratori

- LABORATORIO DI SCRITTURA
- LABORATORIO GRAFICO-  
PITTORICO
- LABORATORIO DI SCIENZE
- LABORATORIO DI TECNOLOGIA

# LE ATTIVITÀ LABORATORIALI



# Competenze sviluppate

COMPETENZE IN  
MATERIA DI  
CITTADINANZA ED  
ESPRESSIONE CULTURALE

COMPETENZA ALFABETICA  
FUNZIONALE

COMPETENZA DIGITALE





## Discipline coinvolte

- ITALIANO
- ARTE
- TECNOLOGIA
- SCIENZE



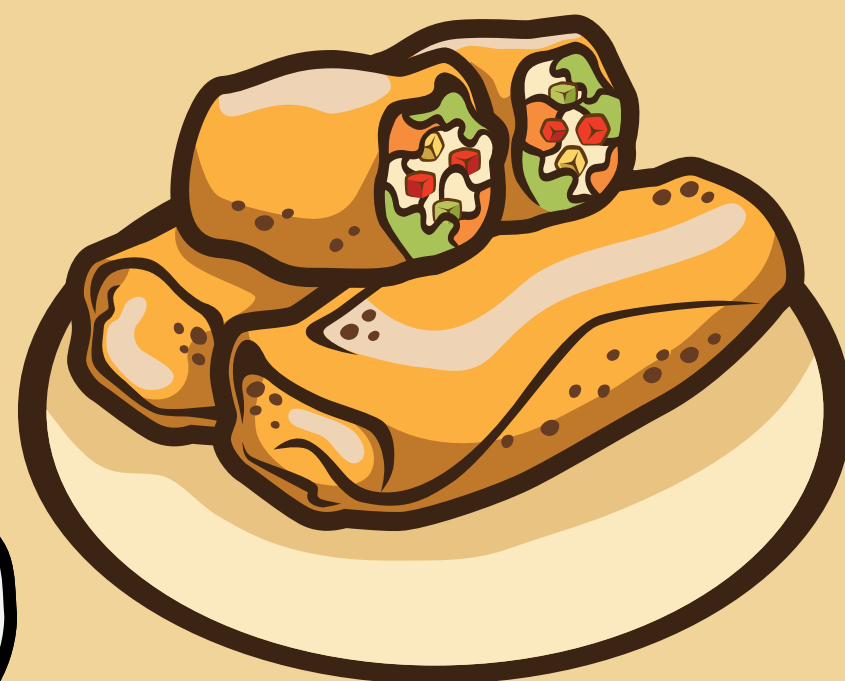
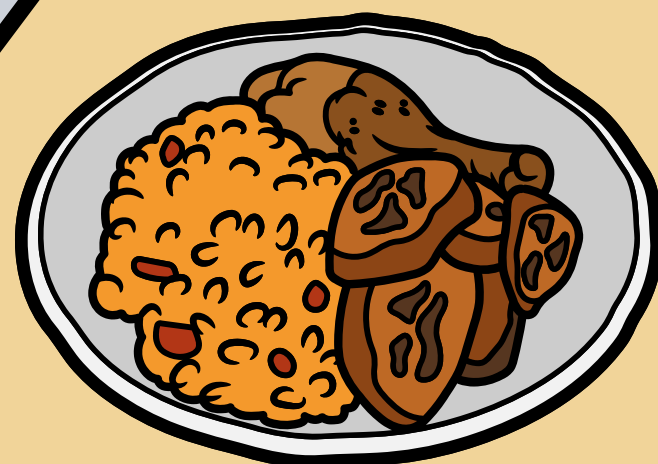
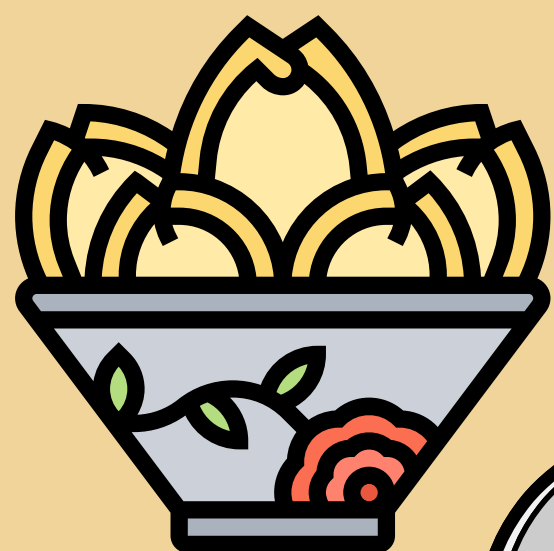
**COSA HANNO  
IMPARATO GLI  
ALUNNI?**



- Quali sono le caratteristiche del testo regolativo per poter scrivere le ricette.
- Hanno scoperto le tradizioni e le curiosità dei loro Paesi d'origine.
- Hanno analizzato i valori nutrizionali degli ingredienti utilizzati.

- Hanno trascritto su pc le ricette tramite programmi di video-scrittura, curando l'impaginazione e il carattere.
- Hanno illustrato le ricette con le tecniche grafiche utili a scopo decorativo.
- Hanno creato il ricettario cartaceo e digitale con avatar e bandiere.
- Hanno creato il cartellone illustrativo.

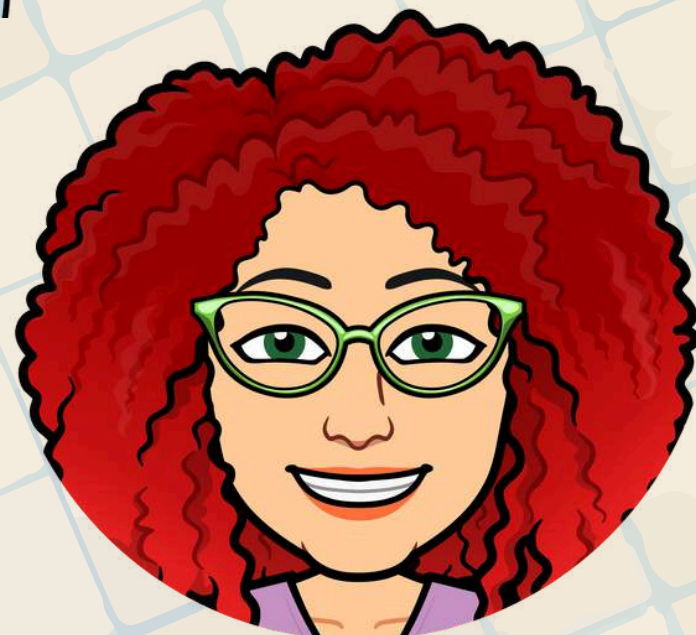
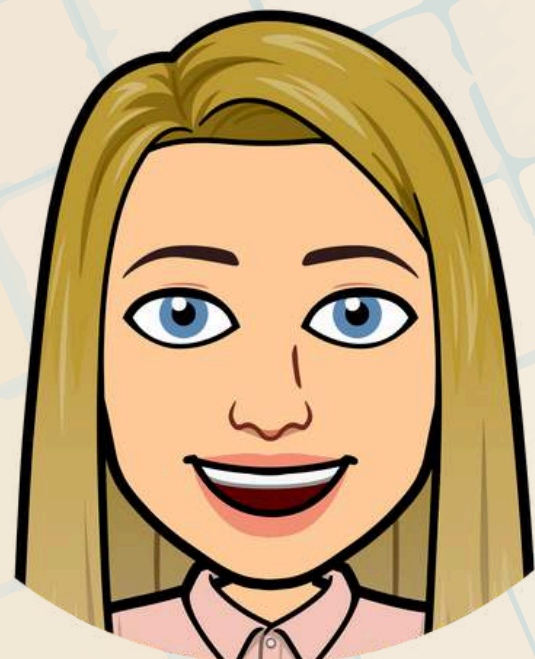
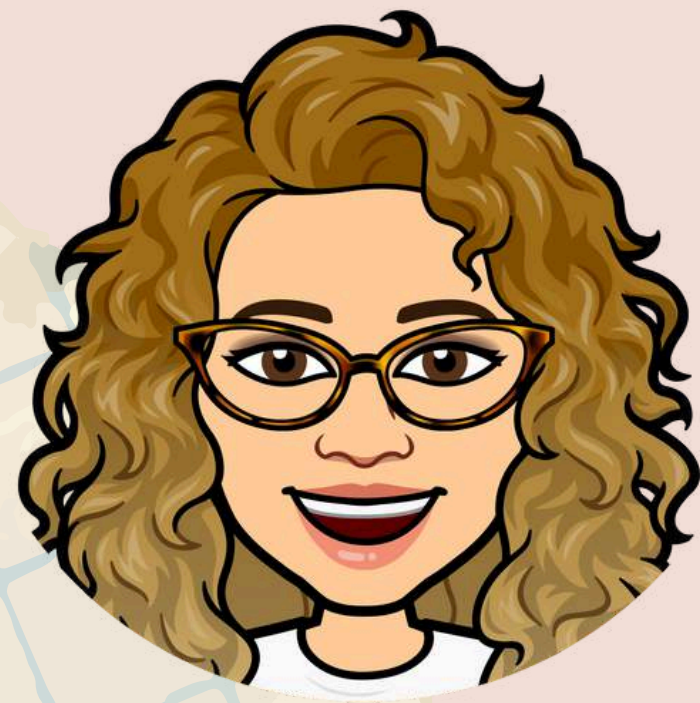
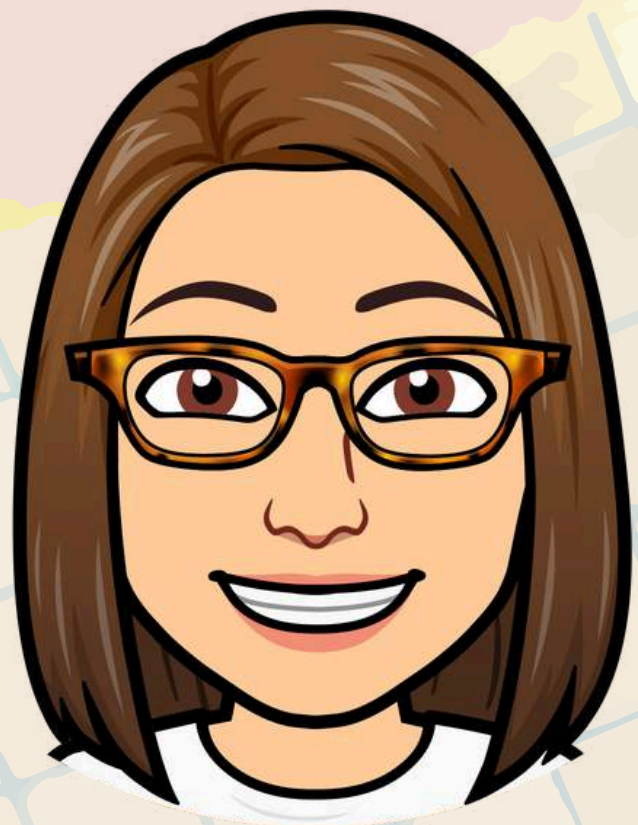




- Hanno condiviso i piatti tipici dei loro Paesi d'origine, le tradizioni e le curiosità.
- La condivisione è diventata multiculturale.

- Hanno organizzato il lavoro in modo individuale e in piccolo gruppo.
- Hanno instaurato legami d'amicizia più significativi.
- Hanno imparato ad ascoltarsi, motivarsi reciprocamente e divertirsi.
- Hanno mostrato curiosità e creatività.
- Il progetto ha suscitato interesse e partecipazione.





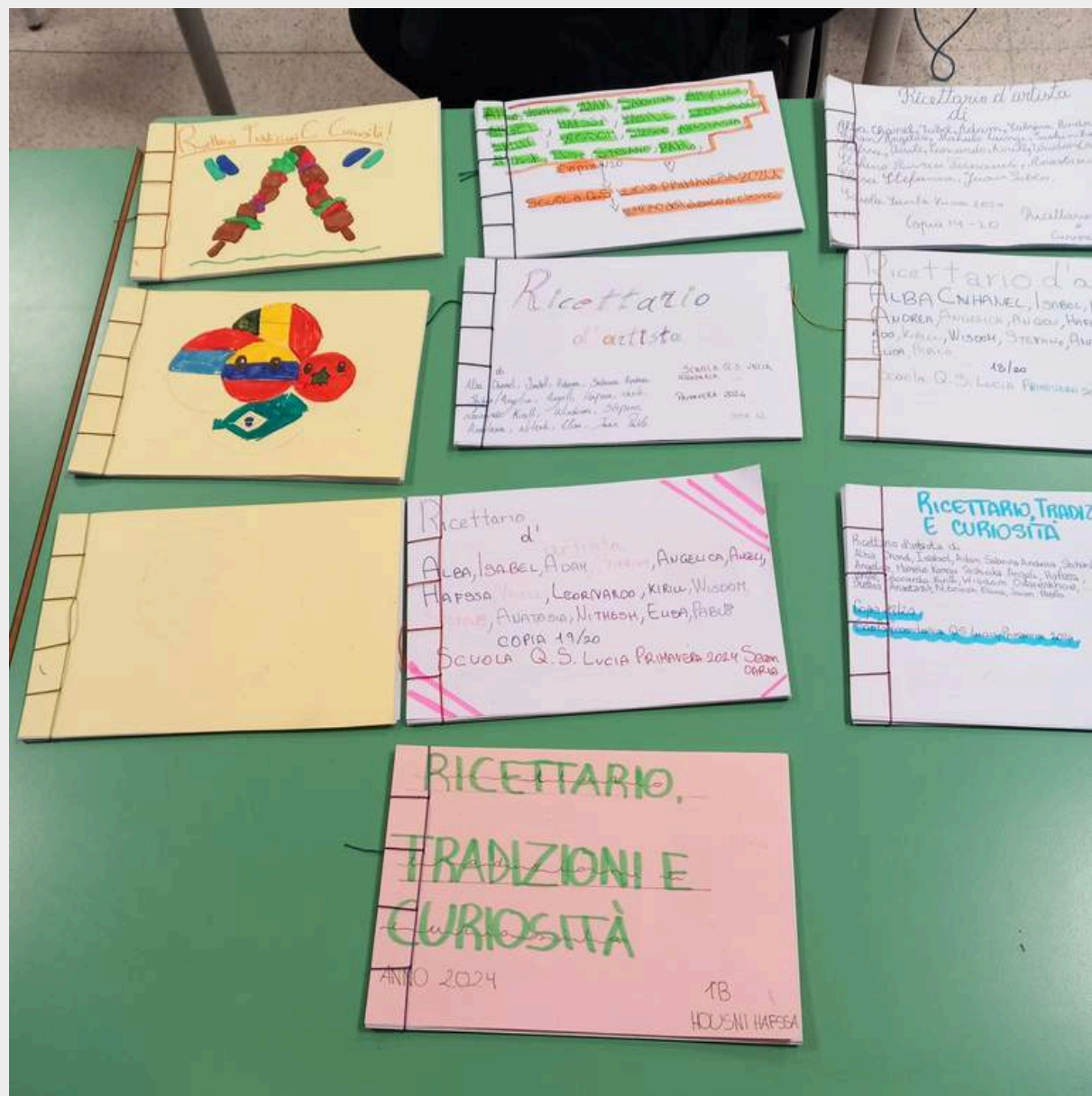
## Docenti coinvolte

- PROF.SSA IOLE LUCENTE
- PROF.SSA CINZIA FLORESTA
- PROF.SSA CAMILLA COMPAGNI
- PROF.SSA VIRGINIA IMPERTUGLIA

## Atelierista


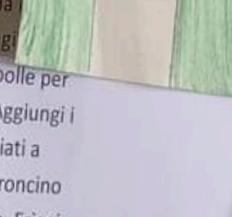
- MARIA ANTONIETTA BERGAMASCO


# Il ricettario d'artista



• 1 cipolla grande

## PROCEDIMENTO

- 1) Lava e pulire accuratamente i ventrigli.
- 2) Metti i ventrigli nella pentola, aggiungi le cipolle tagliate a dadini, 1 cubetto di condimento curry in polvere, timo e sale a piacere. Aggiungi acqua allo stesso livello dei ventrigli e cuoci per circa 40 minuti, finché non saranno teneri.
- 3) Preriscada un po' di olio da cucina e friggi i ventrigli doratura. Togli dall'olio e mettere da parte.
- 4) Sbuccia e taglia  a dadini. Mettilo in una padella con un pizzico di sale e friggila fino a doratura.
- 5) Metti circa 40g di olio da cucina in una padella, aggiungi  e soffriggere le cipolle per circa 2 minuti. Aggiungi i pomodorini tagliati a cubetti e il peperoncino habanero tritato. Friggi per 3-5 minuti.
- 6) infine aggiungi i ventrigli e i platani fritti e i peperoni tagliati a dadini. Mescola bene, lascia cuocere a fuoco lento per 3-5 minuti e *la notte è fatta*



*la notte è fatta*

# Il ricettario digitale



[HTTPS://READ.BOOKCREATOR.CO  
M/67QVZAOFOIA0LPPBQ4TQFYYPA  
UL2/HOWY3B\\_0QO2Q-JQCEP8Y9G](https://read.bookcreator.com/67qvzaof0ia0lppbq4tqfyyPAUL2/howy3b_0qo2q-jqcep8y9G)



Ricettario, tradizioni e curiosità



# Il cartellone



# Il gioco digitale




Quiz

Quale è un piatto tipico del Marocco?

Ricettario, tradizioni e curiosità



A Papanasi

B  AVVIA

C Rolls

D Empar

Una serie di domande a risposta multipla.  
Scegli la risposta giusta per procedere.

 <https://wordwall.net/it/resource/71804254>