



ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE

La scheda didattica

La prima attività prevede la distribuzione agli alunni di una scheda didattica organizzata in modo da richiamare la loro attenzione su questi aspetti:

- tutto ciò che arriva in tavola, animale o vegetale che sia, viene più o meno direttamente dalla natura
- alcuni alimenti (freschi) possono essere consumati così come ce li offre la natura, mentre altri, conservati, trasformati, necessitano di lavorazioni prima di arrivare in tavola

- da determinati alimenti (materie prime) si ottengono prodotti diversi (alimenti trasformati). Questi concetti fondamentali vengono affrontati attraverso specifiche attività

Attività 1 - andiamo a fare la spesa

Nella prima attività si propone una visita presso un punto vendita alimentare, centrando l'attenzione sul distinguere gli alimenti freschi che vengono direttamente dalla natura, da quelli che subiscono delle lavorazioni prima di essere posti in commercio per il consumo. Si chiede ai bambini di compilare una tabella distinguendo le due tipologie di prodotti alimentari. Nel caso dei bambini del primo ciclo, non ancora in possesso di abilità di scrittura, anziché compilare elenchi scritti si può chiedere loro di disegnare o incollare immagini dei diversi alimenti.

A chi non piace la pizza? Calda, profumata, colorata... è proprio invitante. Ma sai da dove vengono la farina, l'olio d'oliva, la salsa di pomodoro e la mozzarella che servono per prepararla? La farina dal grano che cresce nei campi, l'olio dalle olive raccolte dagli alberi d'olivo,

la salsa si prepara dai pomodori coltivati negli orti e nei campi, la mozzarella si fa con il latte delle mucche che brucano l'erba dei prati... L'avresti mai detto? Tutto quello che c'è nella pizza ha origine dalla natura. E questo vale per tutti i cibi. Vediamo di saperne di più...

Andiamo a fare la spesa...

Alcuni alimenti possono essere mangiati così come ce li offre la natura, altri invece vengono lavorati prima di arrivare in tavola. Visita un mercato o un supermercato e prova ad annotare nella tabella qui sotto dieci alimenti del primo tipo e dieci del secondo.

Alimenti che vengono direttamente dalla natura	Alimenti lavorati



ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE

Attività 2 - da dove si parte?

L'industria di trasformazione ha permesso di allargare molto la varietà dei cibi a nostra disposizione, così come quella di conservazione ha consentito di poterne disporre anche al di fuori delle stagioni di naturale produzione. Non sempre è immediato per i bambini stabilire la connessione tra le materie prime di partenza e i prodotti trasformati o conservati che se ne ottengono. La seconda attività vuole proprio aiutare a ristabilire questo collegamento.

Da dove si parte?

Molti prodotti si ottengono lavorando e trasformando quelli che ci offre la natura (materie prime). Sai collegare con una freccia ogni prodotto trasformato alla materia prima da cui deriva?

Materie prime	Prodotti trasformati
Fragole 	Olio 
Latte 	Aceto 
Grano 	Yogurt 
Olive 	Pane 
Uva 	Prosciutto 
Maiale 	Marmellata 



<p>LE SOLUZIONI fragole - marmellata latte - yogurt grano - pane</p>	<p>olive - olio uva - aceto maiale - prosciutto</p>
--	---



ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE

Attività 3 - produciamo il formaggio

La produzione del formaggio in casa è un'attività semplice da organizzare e anche divertente. Costituisce un'occasione per coinvolgere anche i genitori nell'attività di educazione alimentare, ed offre ai bambini la possibilità di sperimentare direttamente quella che è una delle più antiche attività di trasformazione che l'uomo ha messo in atto. Il formaggio che si ottiene, oltre a essere fotografato come richiede la scheda, potrà essere assaggiato dai bambini che ne potranno dare un giudizio personale, anche confrontandolo con i prodotti dell'industria. Un'estensione di questa attività può essere proprio quella di ragionare sull'ampiezza della gamma dei formaggi disponibili, diversi per consistenza, aspetto e gusto, evidenziando come i processi di trasformazione possano essere indirizzati in modo differente a seconda del risultato che si vuole ottenere.

Produceiamo il formaggio...

Alcuni processi di trasformazione sono davvero spettacolari: il bianco latte per esempio può diventare saporito formaggio. Una trasformazione spettacolare, ma semplice da realizzare anche in casa... non ci credi? Prova a prepararlo con l'aiuto di un adulto.

Cosa ti occorre:

- caglio liquido (una sostanza che puoi trovare in farmacia e che serve per far diventare solido il latte)
- 1 litro di latte fresco
- 1 limone
- termometro graduato fino a 100 gradi
- 2 pentole abbastanza grandi
- vaschette di alluminio
- 1 cucchiaino
- 1 asciugapiatti pulito
- 1 rotolo di carta assorbente

Come devi fare:

- 1) Versa tutto il latte in una pentola e con l'aiuto della mamma mettilo a scaldare lentamente sul fuoco fino a 35-40°.
- 2) Aggiungi al latte tiepido un cucchiaino di caglio e il succo del limone. Mescola un po' e lascia riposare per qualche minuto, fino a quando il latte sarà diventato simile a un budino bianco (cagliata).
- 3) Rompi a pezzi la cagliata nella pentola muovendo il cucchiaino avanti e indietro, poi lascia riposare per qualche minuto. In questo modo la parte liquida del latte (il siero) si separa da quella diventata solida.
- 4) Filtra tutto facendolo passare attraverso l'asciugapiatti e raccogli il siero nella pentola vuota (cerca di stringere bene l'asciugapiatti per far scolare bene tutto il siero).
- 5) Estrai dall'asciugapiatti il formaggio rimasto e mescolalo con un pochino di sale, poi pressalo nel contenitore di alluminio per dargli la forma.



Incolla qui la fotografia del tuo formaggio

