



# Salus per Scholam 14- 18 Dicembre 2020

Classi 3 A e 3 B

Plesso Malafede 2 (via Gherardi)

a.s. 2020/2021

Italiano: Argomento condiviso: la frutta secca. «Lo Schiaccianoci» lettura del racconto, discussione in classe e riassunto sul quaderno.

Storia: la storia del panettone, lettura, ascolto e riassunto. Ricerca sul dizionario dei termini sconosciuti.

Arte: creare uno schiaccianoci come calendario dell'Avvento. Rappresentazione del panettone come piatto tipico.

Musica: visione del balletto dello Schiaccianoci, con la compagnia di balletto del New York Theatre e la coreografia di Balanchine

Inglese: Dried Fruit, la frutta secca come alimento tipico consumato in famiglia durante le feste.

Scienze: lo zucchero, la Fata Confetto e i bastoncini di zucchero dello Schiaccianoci.

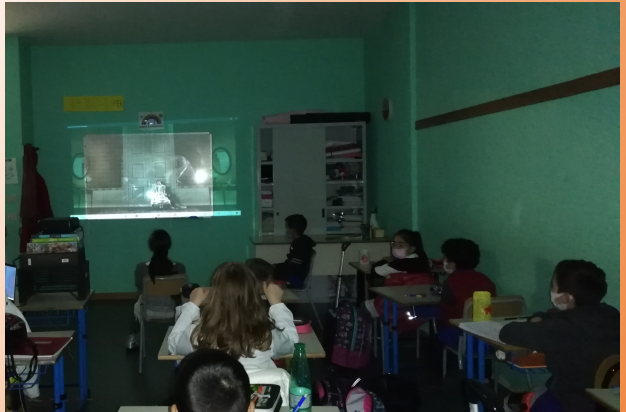
Matematica: problema con la frutta secca.



C  
 2  
 2020  
 La schiacciana  
 Per la figlia di Maria e il gatto di Maria il gatto  
 e il gatto si trovano nella schiacciana e una volta  
 ne fu in barba e la festa allora iniziò  
 Per tutti la prima una schiacciana a Maria aveva  
 Dimenticò la sua di signora che gattina e gattina  
 tanto un bellissimo schiacciana e Maria quando in gattina  
 di gatto lo gatto gattina con Maria era tutta al gattina  
 non fu nulla un po' di gatto e la gattina più gattina con  
 e gattina ancora gattina  
 Con una festa la festa e gattina gattina al gatto per  
 gattina  
 Quando Maria stava schiacciana gattina era gattina  
 e in ricordo di amore gattina la schiacciana

quando è avvolta sotto il abbracciato insieme a lei  
 in un altro modo  
 Ma la mamma in sogno e vede Maria che stava  
 dormendo sul divano e poi vede il gatto Dimenticò la  
 schiacciana in fondo di un schiacciana - gattina e con Maria sempre  
 intesa in schiacciana se se gattina insieme alla mamma e in  
 per la schiacciana se se gattina schiacciana  
 schiacciana se un altro schiacciana  
 Con amore la gattina e gattina con un gatto per la schiacciana  
 e in gatto gattina e gattina con il se il gatto schiacciana non  
 aveva paura la gattina e la gattina mamma nella festa  
 Per questo la gattina quando lei non è la schiacciana la  
 festa con se  
 Con una gattina e gattina festa gattina con tutti le sue  
 amici la festa




















Friday, 18<sup>th</sup> December 2020

Salve per Schlam: Christmas time  

In Christmas time we eat dried fruit

	<b>NOCI</b>	<b>WALNUTS</b>
	<b>NOCCIOLINE</b>	<b>PEANUTS</b>
	<b>PISTACCHIO</b>	<b>PISTACHIO</b>
	<b>NOCCIOLE</b>	<b>NUTS</b>
	<b>MANDORLE</b>	<b>ALMONDS</b>

Do you like dried fruit?

Q: Valentina, do you like pistachios?

A: Yes, I like pistachios.

Q: Lorenzo, do you like nuts?

A: Yes, I like nuts.

Q: Elisa, do you like almond?

A: No, I don't like almond.

Q: Margherita, do you like walnut?

A: No, I don't like walnut.

Q: Leonardo, do you like peanuts?

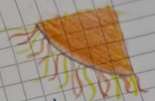
A: Yes, I like peanuts.

Q = question

A = answer




Wednesday 16<sup>th</sup> December 2020


It's sunny 

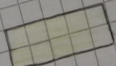
"Salus per Scholam"

### Traditional British Christmas Cake


#### Ingredients


Eggs 


Sugar 

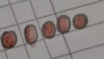
Butter 


Flour 

Peanuts 

Almonds 

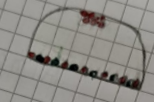
Nuts 

Candied Cherries 

Spices 

#### Instructions

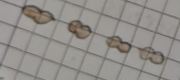
To make the cake mix eggs, sugar and butter, then add flour, spices and dried fruit. Knead and bake. Enjoy it!!!



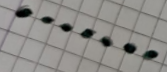
#### Dried fruit



Walnuts → Noci



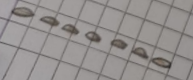
Peanuts → Arachidi



Pistachio → Pistacchio



Nuts → Nocciole












Almonds → Mandorle






Traditional Christmas cake with dried fruit

Ingredients:

- Flour  Farina
- Butter  Butter
- Nuts  Noccide
- Peanuts  Noccidire
- Almonds  Mandole
- Sugar  Zucchero
- Candied cherries  Chiese candite
- Spices  Spezie
- Eggs  Uova



Recipe:

Mix, Knead and bake it.

Enjoy your traditional Christmas cake!





Venerdì 17 Dicembre 2020

## Lo zucchero

Gli zuccheri o glucidi sono alimenti che danno energia. Ci sono vari tipi di zuccheri, il glucosio, il saccarosio (cioè lo zucchero comune), il lattosio, il fruttosio e il mirido. La barbabietola da zucchero si semina in primavera e si raccoglie in autunno. La radice della barbabietola appena zea e terreni che restano freschi in estate. La coltivazione si pratica quindi nelle regioni dalle estati umide. Un trattore con un aratro fissa dietro, raccoglie le barbabietole che possono essere spinte per via mare o via terra, per poi essere fatte arrivare in uno zuccherificio. Qui le canne vengono schiacciate dalle macchine per farne uscire il succo che viene raccolto in vasche, le vasche vengono riscaldate così l'acqua evapora e il succo si trasforma in sciroppo o melassa. Infine la melassa viene allungata e si ottiene così lo zucchero bianco, poi suddiviso in granelli confezionato e venduto. Lo zucchero va consumato in dosi non eccessive in quanto è nemico dei denti e favorisce la formazione di grasso.

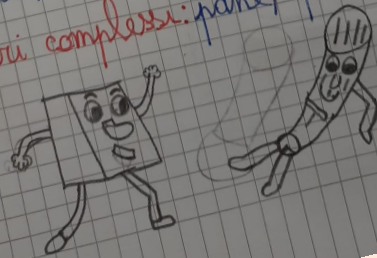
Venerdì 18 Dicembre 2020  
"SALUS PER SCHOLAM"  
Gli zuccheri

Sono una grande risorsa di energia per il corpo, in particolare quando si fanno sporti fisici e attività sportive. Esistono zuccheri **semplici** che si digeriscono facilmente.

Altri zuccheri, chiamati **complessi** si digeriscono lentamente. Quindi danno al corpo energia per diverse ore.

**Zuccheri semplici:** zucchero da tavola, caramelle, sciroppi per bibite.

**Zuccheri complessi:** pane, pasta, riso, patate.





### Problema

È tradizione, nel periodo delle festività natalizie, consumare a tavola la frutta secca: noccioline, arachidi, noci, pistacchi, mandorle, castagne. Gli alunni della classe 3b preferiscono mangiare gli arachidi e i pistacchi di cui 15 mangiano arachidi e 10 gli arachidi. Quanti in più mangiano i pistacchi?

Dati

15 → bambini che mangiano i pistacchi

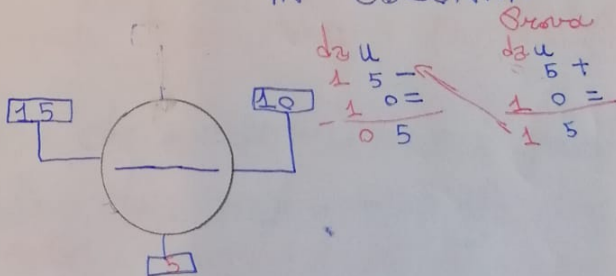
10 → bambini che mangiano gli arachidi

? → quanti in più mangiano i pistacchi

IN RIGA

$$15 - 10 = 5$$

IN COLONNA



Risposta

5 bambini in più che mangiano i pistacchi

sono

5

