



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.

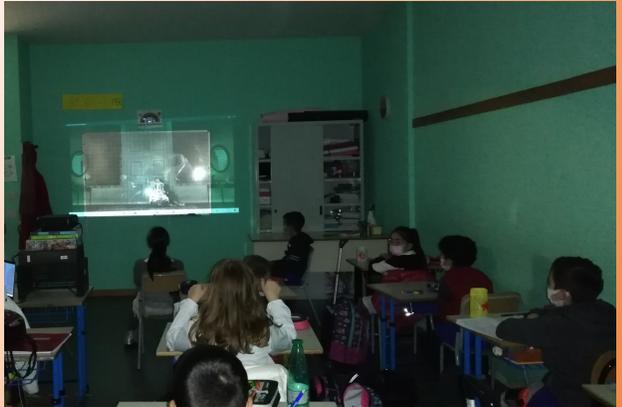
Scienze: lo zucchero, la Fata Confetto e i bastoncini di zucchero dello Schiaccianoci.

Matematica: problema con la frutta secca.

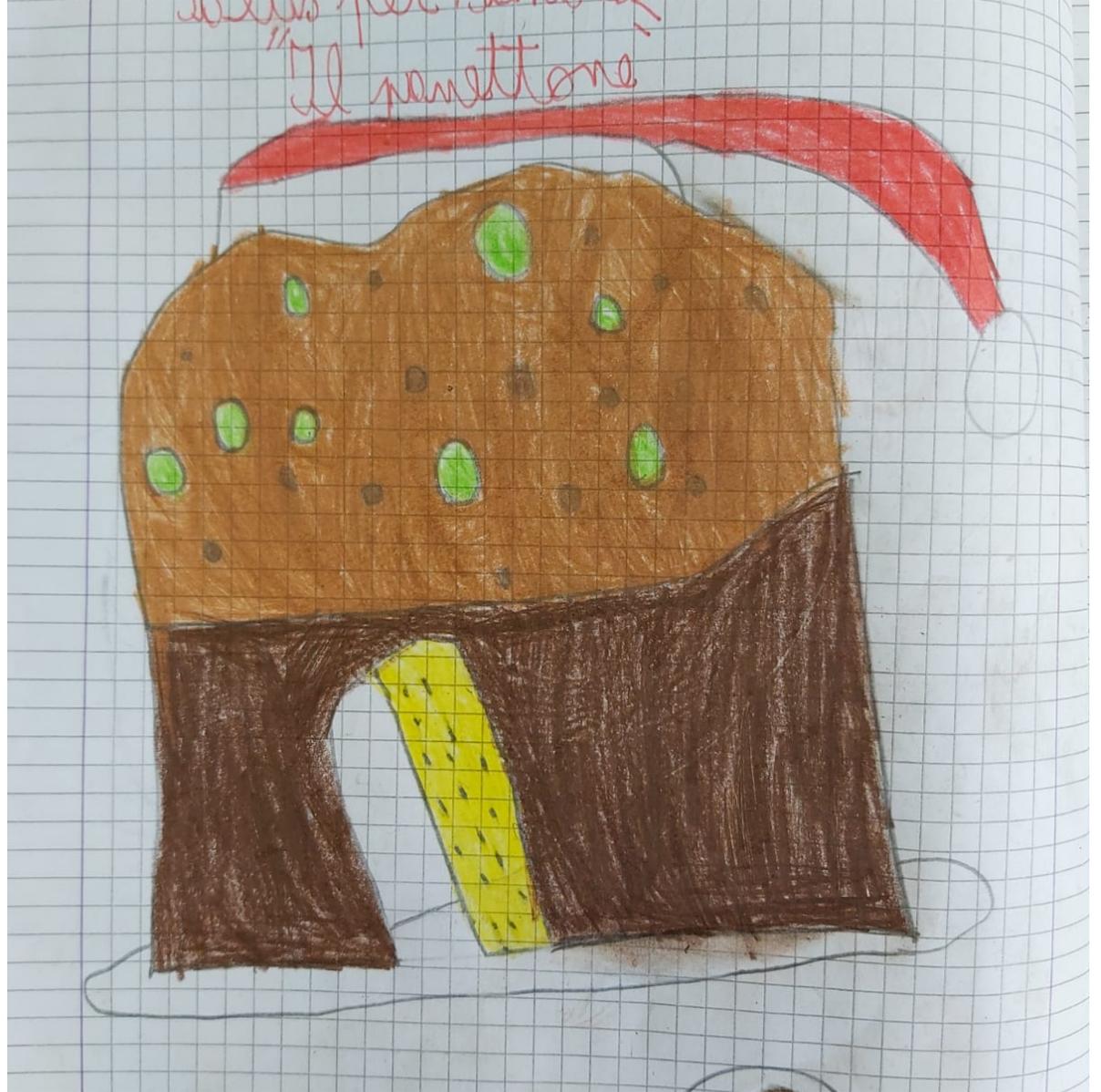


C
 2
 2020
 La schiacciana
 Per la figlia di Maria e il gatto di Maria il gatto
 e il gatto si trovano nella schiacciana e una volta
 ne fu in barba e la fata allora viene
 Per tutti le persone che abitano a Parigi e una parte
 di Maria di Maria il gatto e il gatto a Maria aveva
 questo un bellissimo schiacciana e Maria quando in gattina
 di gatto lo gatto questo con Maria era tutto il gatto
 non fu nulla un po' di anni e lo gatto più grande con
 e allora aveva gattina
 Con una fata la fata e allora andare al gatto per
 Maria
 Quando Maria stava dormendo sempre così era incredibile
 e in ricordo di avere lasciato la schiacciana

Maria e avrebbe potuto di schiacciana insieme a lui
 in una stanza sola
 Ma la mamma in sogno e vide Maria che stava
 dormendo sul divano e poi vide il gatto di Maria che
 stava in fondo di un divano - dopo e con Maria sempre
 per la schiacciana se se altri insieme alla mamma e a
 schiacciana se un vero schiacciana
 Con un gatto di gattina e gattina con un gatto per la schiacciana
 e in tempo per tutti di se e la gattina con la schiacciana
 aveva paura la gattina e la gattina aveva nella schiacciana
 Per questo la gattina quando era con la schiacciana la
 porta con se
 Con una gattina e allora fata gattina con tutta la sua
 amica fata







Friday, 18th December 2020

Salve per Schlam: Christmas time  

In Christmas time we eat dried fruit

	NOCI	WALNUTS
	NOCCIOLINE	PEANUTS
	PISTACCHIO	PISTACHIO
	NOCCIOLE	NUTS
	MANDORLE	ALMONDS

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.

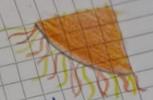
Q: Leonardo, do you like peanuts?

A: Yes, I like peanuts.

Q = question

A = answer

Wednesday 16th December 2020

It's sunny 

"Salus per Scholam"

Traditional British Christmas Cake

Ingredients

Eggs 

Sugar 

Butter 

Flour 

Peanuts 

Almonds 

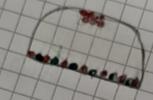
Nuts 

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

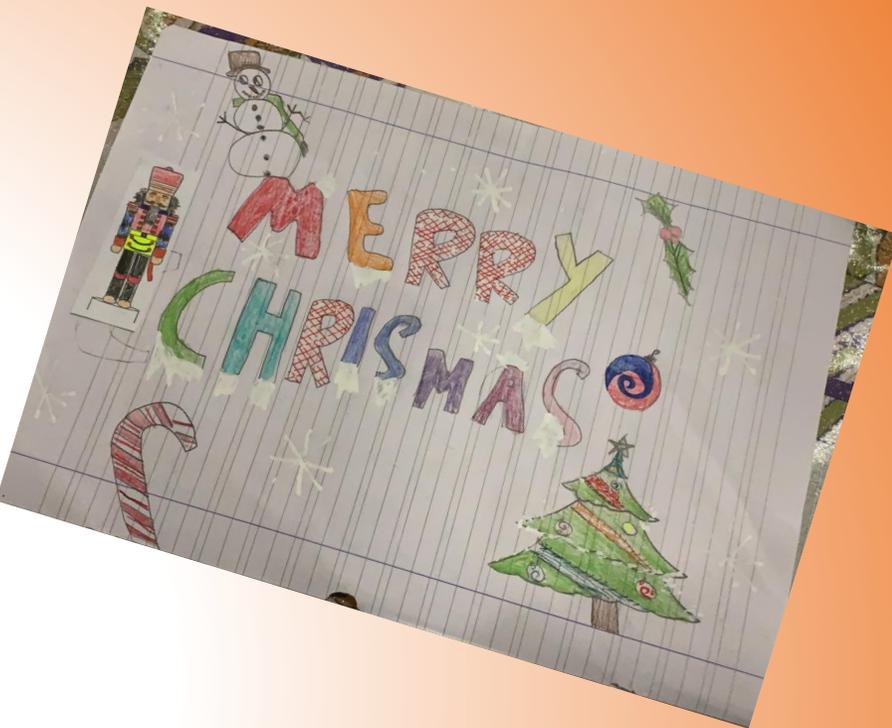
Ingredients:

- Sugar  Farina
- Butter  Buns
- Nuts  Noccida
- Peanuts  Noccidina
- 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

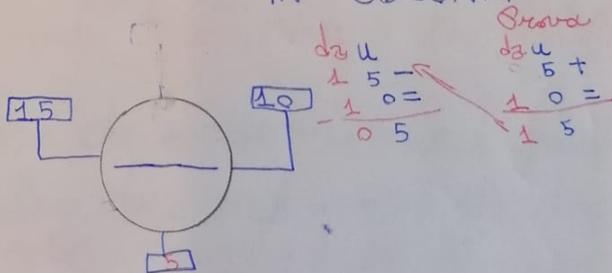
10 → bambini che mangiano gli arachidi

? → quanti in più mangiano i pistacchi

IN RIGA

$$15 - 10 = 5$$

IN COLONNA



Risposta

5 bambini in più che mangiano i pistacchi

sono

5

