

I.C. VIA CAROTENUTO 30
PROGETTO SALUS PER SCHOLAM

SECONDA SETTIMANA
CLASSE 3 D
R. LA CROCIERA



PROGETTO "SALUS PER SCHOLAM"



Classe 3D
Daniel Bonnes

PROGETTO "SALUS PER SCHOLAM"



ALESSIA MEJIA
Classe 3D

PROGETTO "SALUS PER SCHOLAM"



Classe 3D
Martina Bazzani

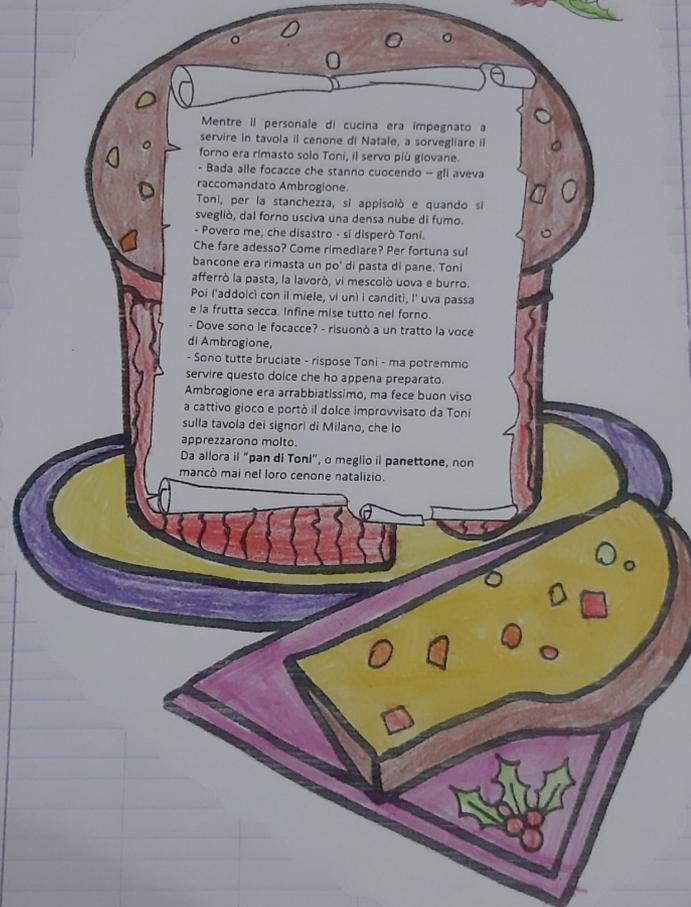
PROGETTO "SALUS PER SCHOLAM"



ALESSIA MEJIA

Classe 3D

La leggenda del panettone



Mentre il personale di cucina era impegnato a servire in tavola il cenone di Natale, a sorvegliare il forno era rimasto solo Toni, il servo più giovane.

- Bada alle focacce che stanno cuocendo - gli aveva raccomandato Ambrogione.

Toni, per la stanchezza, si appisò e quando si svegliò, dal forno usciva una densa nube di fumo.

- Povero me, che disastro - si disperò Toni.

Che fare adesso? Come rimediare? Per fortuna sul bancone era rimasta un po' di pasta di pane. Toni afferrò la pasta, la lavorò, vi mescolò uova e burro. Poi l'addolcì con il miele, vi unì i canditi, l'uva passa e la frutta secca. Infine mise tutto nel forno.

- Dove sono le focacce? - risuonò a un tratto la voce di Ambrogione,

- Sono tutte bruciate - rispose Toni - ma potremmo servire questo dolce che ho appena preparato.

Ambrogione era arrabbiatissimo, ma fece buon viso a cattivo gioco e portò il dolce improvvisato da Toni sulla tavola dei signori di Milano, che lo apprezzarono molto.

Da allora il "pan di Toni", o meglio il panettone, non mancò mai nel loro cenone natalizio.

Italiano

Come si fa il panettone?

Il procedimento è molto complesso ma noi abbiamo trovato una ricetta abbastanza semplice.

Tempo: circa 24 ore ☺

Ingredienti: 500 g di farina 
100 g di zucchero 
150 ml di acqua 
100 g di burro 
un pizzico di sale 
15 g di lievito 
2 uova

1 tuorlo 

la buccia grattugiata di un limone 

1 bustina di vanillina 

100 g. uvetta 

50 g. di canditi 

Procedimento:

Impastare insieme la farina, il lievito, lo zucchero, il burro, le uova, la buccia del limone, la vanillina, l'acqua e il sale. Aggiungere i canditi e l'uvetta.

e lavorare bene l'impasto.

Lasciare lievitare il panetto per circa 2 ore coperto da un telo.

Dopo, trasferire l'impasto in uno stampo per panettone.

Lasciare lievitare per circa 22 ore.

Praticare una **X** sulla superficie del panettone e infornarlo a 200° per 1 ora circa.

Infornare il panettone e lasciarlo raffreddare.

La leggenda del panettone



Il personale di cucina sta servendo il cenone di Natale.



Toni dalla fatica si addormenta.



Quando Toni si sveglia le
focacce bruciano.



Toni prepara il pan di Toni
con uvetta, uova, burro...



Ambrogione trova tutto bruciato e
si arrabbia



Toni e Ambrogione servono il
pan di Toni ai signori di Milano
e da quel giorno si chiamò
panettone.

Progetto Salus per Scholam Il panettone

INGREDIENTI

- 500 g. di farina
- 100 g. di zucchero
- 150 ml. di acqua
- 200 g. di burro
- 3 pizzetto di sale
- 15 g. di lievito
- 2 uova
- 1 tuorlo

buccia grattugiata di un limone
uno bustino di vanillina

- 100 g. di uvetta
- 60 g. di comete

TEMPO:

CIRCA 24 ORE

PROCEDIMENTO

INIZIO

IMPASTARE INSIEME IL
LIEVITO, LO ZUCCHERO, IL
BURRO, LE UOVA, LA BUCCIA
DI LIMONE LA VANILLINA
E IL SALE

AGGIUNGERE I COMETI
E UVETTA E LAVORARE
BENE L'IMPASTO

LASCIARE LIEVITARE IL
PANETTONE PER CIRCA
3 ORE COPERTO DA UN
TELO

DOPO TRASFERIRE IL
IMPASTO IN UNO STAMPO
PER PANETTONE

LASCIARE LIEVITARE
PER CIRCA 22 ORE

PRATICARE UNA
X SULLA SUPERFICE
DEL PANETTONE E
INFORNARLO A 200°
PER CIRCA 1 ORA

SFORNARE IL
PANETTONE E LASCIARLO
RAFFREDDARE

FINE



Matematica

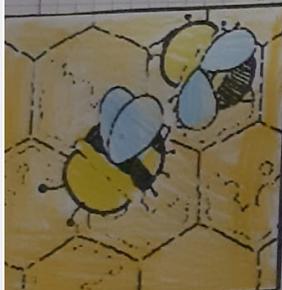
Il ciclo del miele



1 Le api raccolgono il nettare dai fiori.



2 Lo portano nell'alveare.



3 Le api trasformano il nettare in miele sigillandolo nelle cellette con la cera.



4 L'apicoltore preleva i telai dal melario

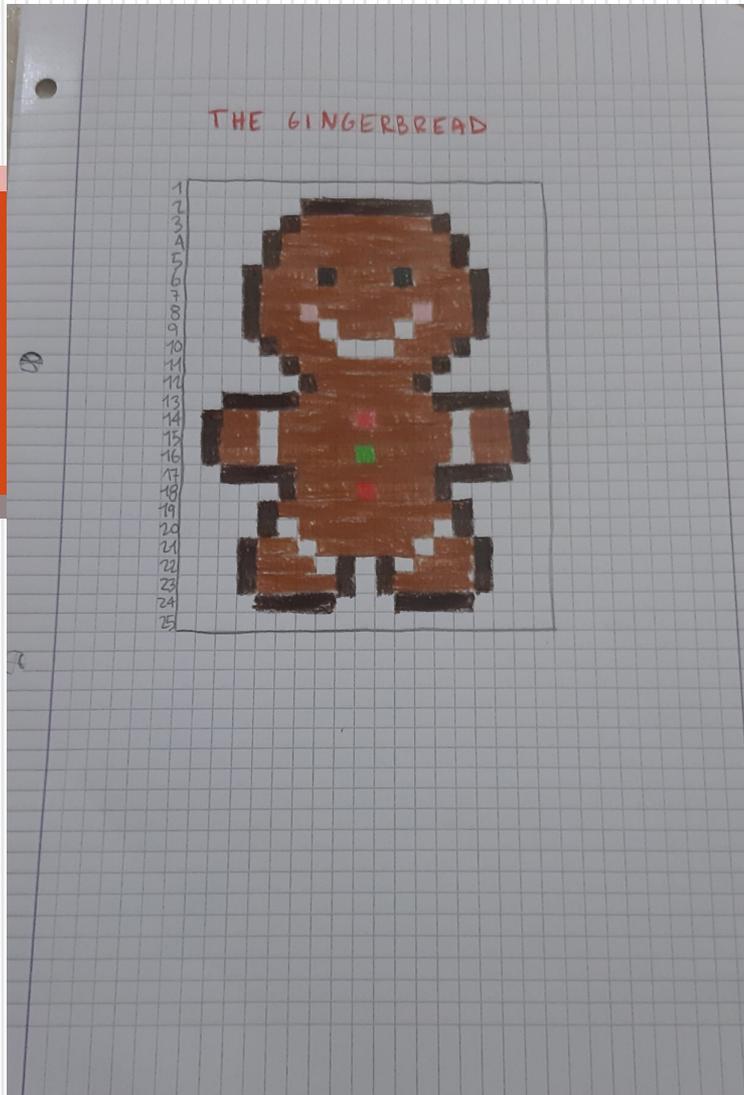


5 Porta i telai in laboratorio e li inserisce nello smielatore.



6 Il miele raccolto viene filtrato, lasciato riposare per poi essere raccolto nei vasetti.

Scienze

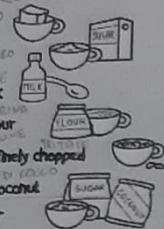


Tecnologia

SANTA'S WHISKERS BISCUITS

You need: **INGREDIENTS**

- 1 cup of butter
- 1 cup of sugar
- 3 spoons of milk
- 2 1/2 cups of flour
- 1/2 cup of nuts finely chopped
- 1 cup of flaked coconut or granulated sugar



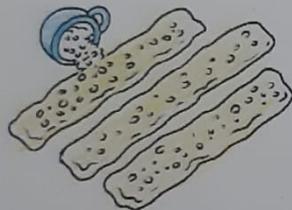
1- In a large bowl beat butter until softened.



2- Add flour, milk, sugar and nuts and beat until well mixed.



3- Shape the dough into 3 rolls. Roll in coconut or sugar to coat.



4- Cut into thick slices and make a whisker shape. Bake for 15 minutes.



TUESDAY 15 DECEMBER 2020
SANTA'S WHISKERS BISCUITS

- INGREDIENTS**
- CUP = TAZZA
 - BUTTER = BURRO
 - SUGAR = ZUCCHERO
 - SPOONS = CUCCHIAI
 - FLOUR = FARINA
 - NUTS = NOCCIOLE
 - CHOPPED = TRI TARE
 - FLAKED COCONUT = FARINA DI COCCO
 - CUT = TAGLIARE
 - THICK SLICES = FETTE SPESSE
 - MAKE = FARE
 - WHISKER SHAPE = FORMA A BAFFO
 - BAKE = INFORNARE

- BOWL = CIOTOLA
- BEAT = BATTERE
- SOFTENED = AMMORBIDITO

- ADD = AGGIUNGERE
- WELL MIXED = MISCHIARE

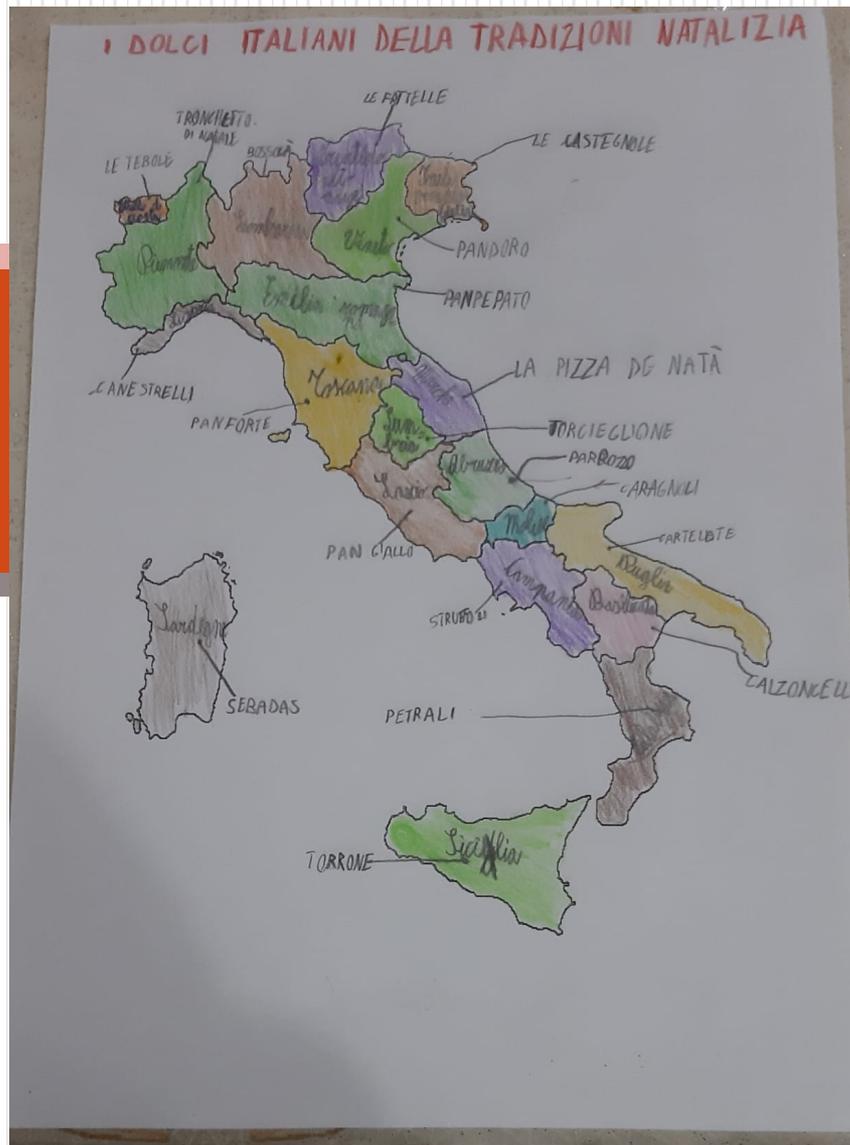
- SHAPE = FORMARE
- DOUGH = IMPASTO
- ROLLS = ROTOLI

Inglese

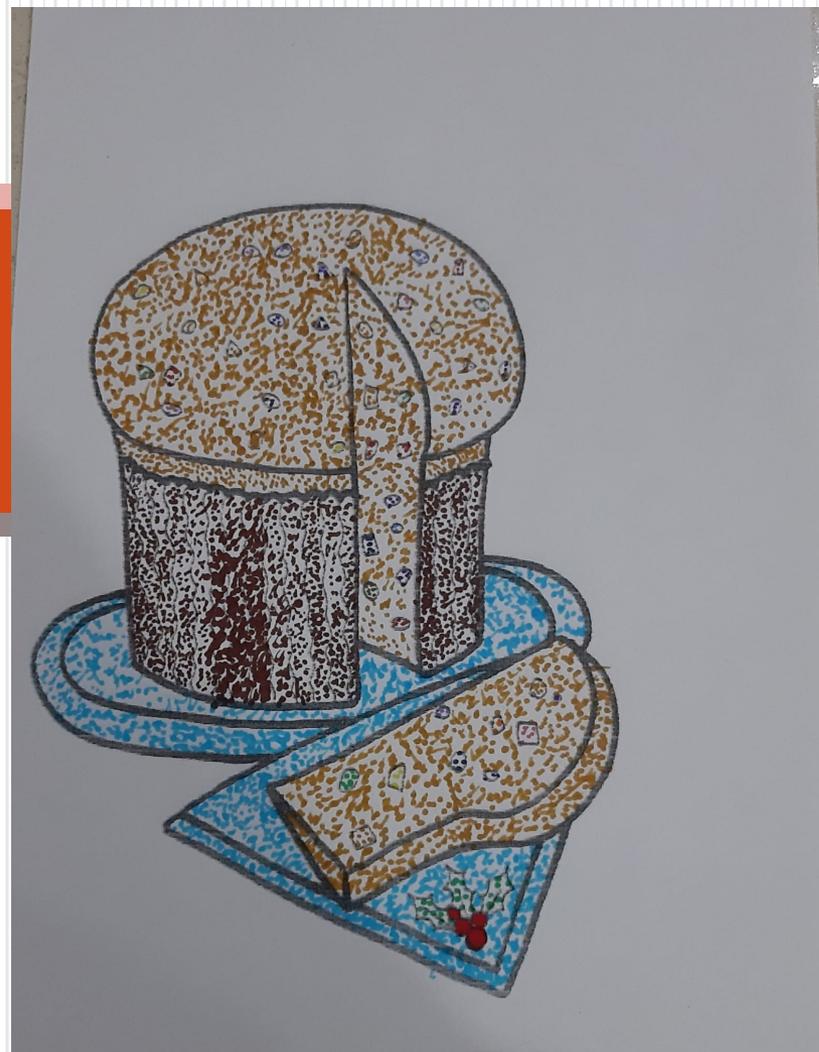
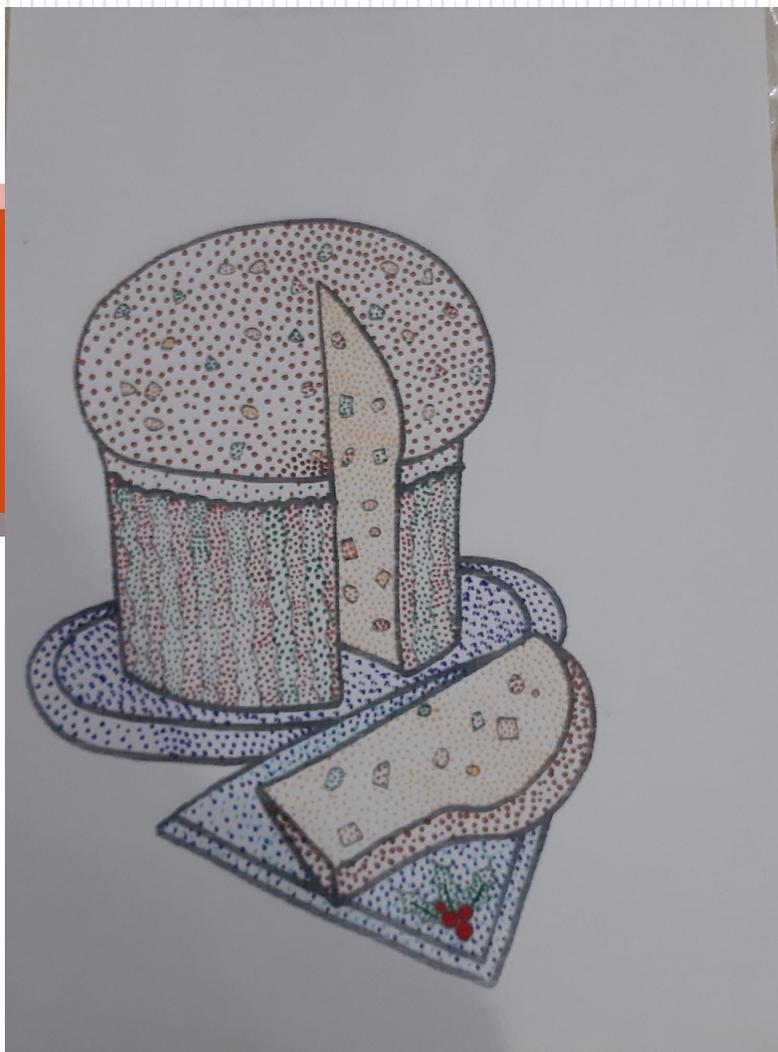
• Storia dei dolci

Non sappiamo con esattezza quando gli uomini cercarono di migliorare il gusto dei cibi di cui si nutrivano con l'aggiunta di sostanze dolci, di spezie, di frutta secca, di uova, di grassi, ma dovette essere molto presto: già tra le decorazioni della tomba del Faraone Ramses III spiccano le immagini di un forno per la produzione di pane e dolci sacri, confezionati con miele, latte, uova e datteri, indici di una tecnica dolciaria già avanzata.

SToria



Geografia



Arte