

# I. C. VIA CAROTENUTO 30 PROGETTO SALUS PER SCHOLAM

SECONDA SETTIMANA

CLASSE 3°B

R. LA CROCIERA









PROGETTO "SALUS PER SCHOLAM"



Classe 3<sup>ª</sup>B

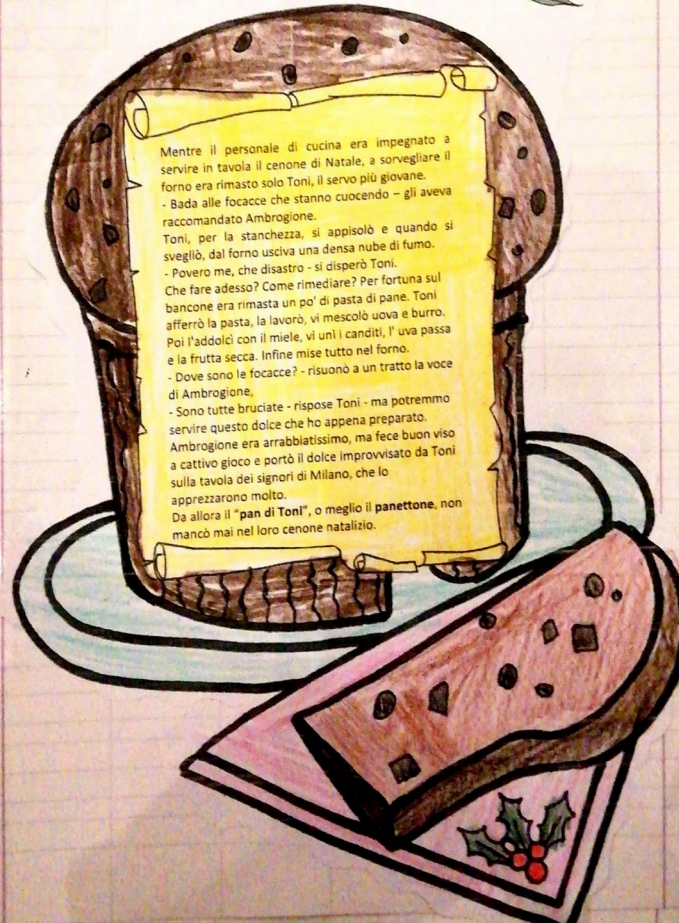
SHELOMI



# ITALIANO

## Progetto "SALUS PER SCHOLAM!!"

### 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 piú giovane.

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

Toni, per la stanchezza, si appisolò 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.



## 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 🥚

• un tuorlo 🍳

La buccia di un limone. 🍊

Una bustina di vanillina. 🍷

100 g di uvetta. 🍇

50 g di canditi. 🍬

### Procedimento

Impastare la farina, il lievito, lo zucchero, il burro, le uova, la buccia di limone, la vanillina, l'acqua e il sale.

Aggiungere i canditi e l'uvetta e lavorare bene l'impasto.

Lasciare lievitare il panettone per circa 2 ore coperto da un tela.

Trasferire l'impasto in uno stampo per panettone.

Lasciare per circa 22 ore.

- Praticare una <sup>sulla</sup> x sulla superficie del panettone e infornarlo a 200° gradi per una ora circa.
- Sfornare il panettone e lasciarlo raffreddare.





# STORIA

Scansionato con CamScanner

## Storia dei dolci

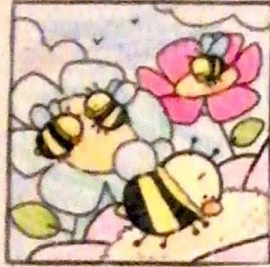
Non sappiamo con esattezza quando gli uomini cercarono di migliorare il gusto dei cibi di cui si nutrivano con l'aggiunta di sostanze dolci, di spezie, di frutta secca, ma dovette essere molto presto: già tra le decorazioni della tomba del faraone Ramsesete III spiccano le immagini di un forno per la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



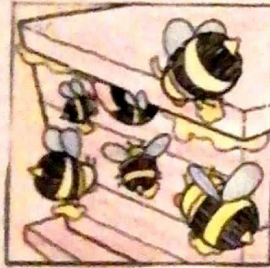
# SCIENZE

e datteri.

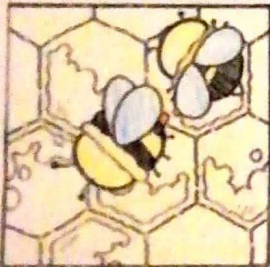
## Il ciclo del miele



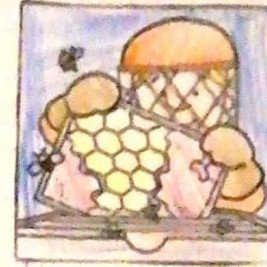
Le api raccolgono il nettare dai fiori.



Lo portano nell'alveare.



Le api trasformano il nettare in miele sigillando le celle con la cera.



L'apicoltore preleva i telai dal melario.



Porta i telai in laboratorio li incantrisce nello smielatore.



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



# INGLESE

## THE GINGERBREAD MAN RECIPE

MATCH THE INGREDIENTS AND DRAW

**Ingredients**

3/4 CUP FLOUR	FARINA	ZUCCHERO DI CANNA
3/4 CUP LIGHT BROWN SUGAR	UOVO	BICARBONATO DI SODIO
7 TABLESPOONS BUTTER	ZENZERO IN POLVERE	MIELE
1 egg	CANNELLA IN POLVERE	BURRO
1 TABLESPOON BICARBONATE OF SODA		
1 1/2 TABLESPOONS GROUND GINGER		
2 TABLESPOONS GROUND CINNAMON		
3 TABLESPOONS HONEY		

**RECIPE**

1. PUT FLOUR, BICARBONATE OF SODA, GINGER, CINNAMON AND SUGAR INTO A BOWL AND MIX WELL.
2. CUT THE BUTTER INTO CUBES AND ADD TO THE MIXTURE
3. ADD THE EGG AND THE HONEY AND WORK THE MIXTURE WITH YOUR HANDS. FORM A DOUGH AND PUT IT IN THE FRIDGE FOR 30 MINUTES.
4. ROLL THE DOUGH OUT AND CUT OUT THE GINGERBREAD MAN SHAPES. PUT THE BISCUITS ON THE BAKING TRAY.
5. BAKE FOR 15 MINUTES IN THE OVEN TO 180°.
6. DECORATE THE GINGERBREAD MAN COOKIES.

www.jacopo.it

## THE GINGERBREAD MAN RECIPE

AFTER MAKING THE BISCUITS, DRAW THE STEPS

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6



# INGLESE, ARTE E TECNOLOGIA





# MATEMATICA

PROGETTO SALUS PER SCHOLAM  
IL PANETTONE

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  
UN TUORLO  
BUCCIA GRATUGIATA DI UN LIMONE  
UNA BUSTINA DI VANILLINA  
100 G DI UVETTA  
60 G DI CANDITI

TEMPO: CIRCA 24 ORE

Tempo: circa 24 ore  
Procedimento

Inizio

METTERE INSIEME LA FARINA,  
IL LIEVITO, IL BURRO, LE UOVA,  
LA BUCCIA DI LIMONE, LA VANILLA,  
L'ACQUA E IL SALE.

AGGIUNGERE I CANDITI E L'UVETTA  
E LAVORARE BENE L'IMPASTO.

LASCARE L'IMPASTO PER CIRCA 2 ORE  
COPERTO DA UN TELAIO.

DOPO, TRASFERIRE L'IMPASTO IN  
UNO STAMPO PER PANETTONE.

LASCARE IL PANETTONE PER CIRCA 24 ORE.

PRATICARE UNA X SULLA SUPERFICIE  
DEL PANETTONE CUI CORNARE A 200°C PER  
1 ORE CIRCA.

SPORNARE IL PANETTONE E LASCARLO  
RIPULIRE.

Fine



# RELIGIONE

Progetto salute per scholam

Datteri: tradizioni e leggende

Secondo la tradizione orale del Cristianesimo, i datteri avrebbero accompagnato la nascita di Gesù.

Poco prima del parto Maria si avvicinò a una palma e dalla pianta cadde tre datteri, che le diedero immediatamente forza e serenità.



Biscotti di Natale con datteri

Ingredienti:

- 250 g di farina
- 50 g di mix di frutta secca
- 50 g di datteri
- 100 g di margarina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 100 g di zucchero
- zucchero a velo



# GEOGRAFIA

