

# Gelato alla frutta

## 1 Obiettivi generali:

- Sperimentare con liquidi e solidi
- Comprendere il cambiamento di stato (da liquido a solido)
- Conoscere il gelato sano

## 2 Vocabolario – Parole chiave

Liquido, solido, frutta, gelato, salutare.

## 3 Abilità sostenibili sviluppate

- Competenza strategica (combinare elementi e processi per ottenere un prodotto)
- Competenza di collaborazione (fare workshop insieme)

## 4 Pillole di sostenibilità sviluppate

- Economico (gelato fatto in casa)
- Ecologico (sano)

## 5 Domini STEAM

S (processi chimici) T (produzione di gelato)

## 6 Metodologie di insegnamento/schema delle attività

PASSI

Inizio

1. Quest'anno la primavera è molto calda! Chi vorrebbe mangiare il gelato? Forse mamma o papà dicono che non possiamo mangiare molto gelato e che è meglio mangiare un po' di frutta. Che ne dici di fare il gelato con dei succhi di frutta?

Sviluppo

2. A casa abbiamo dei succhi di frutta. Sono in una bottiglia e possiamo facilmente introdurli in un bicchiere. Il succo scende sul bicchiere e prende la forma del bicchiere (piccolo, grande, largo o stretto). È un liquido. Ha molti colori a seconda del tipo di frutta.



Co-funded by  
the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

3. Andiamo in cucina (scuola/casa) e cerchiamo dei succhi di frutta. Lavoreremo in un team di quattro cinque membri e avremo bisogno su ogni tavolo di una bottiglia di succo di frutta (qualsiasi tipo) e 8 stampi per gelato (gelato più stecco).

4. Innanzitutto, aiutati dagli adulti, i bambini si puliscono le mani e puliscono le mute. Poi tornano al loro tavolo. I bambini devono introdurre il succo negli stampi. Devono verificare se è facile. Se il liquido cade, ci chiediamo cosa possiamo fare. Forse prima mettere il succo in un bicchiere? Parliamo delle loro strategie!

5. Lo scopo è riempire tutti gli stampini e poi metterli nel congelatore.

6. Cosa accadrà a questi succhi? Quando possiamo verificarlo?

Chiusura

7. Domani: i bambini vanno al congelatore e tirano fuori gli stampini. Mostriamo loro come rimuovere gli stampi (gettando sopra un po' di acqua tiepida). Cos'è successo? Che cosa è diventato il succo? Che sapore ha? Ti piace? Il succo è diventato solido, non prende altra forma!

## 7 Risultati di apprendimento attesi

L'alunno sarà in grado di:

- Riconoscere le caratteristiche liquide e solide
- Riconoscere che il succo può diventare solido
- Discutere di quanto sia facile fare tanti gelati con succhi di frutta

## 8 Valutazione

1° scopo. Da sperimentare con liquidi e solidi

- Chiedere le caratteristiche di liquidi e solidi

2° obiettivo. Per comprendere il cambiamento di stato (da liquido a solido)

- Chiedere spiegazioni.

3° obiettivo. Per conoscere il gelato sano

- Chiedere opinioni personali.

## 9 Attrezzature e materiali da utilizzare nell'unità didattica (strumenti, ingredienti, ecc.)

Inizio



Co-funded by  
the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

1. Parliamo di succhi di frutta.

Sviluppo

2. Diversi tipi di succhi di frutta. Una bottiglia per gruppo.

3. Stampi per gelato (ghiaccio e stecco)

4. Alcuni bicchieri per migliorare la caduta dei succhi sugli stampi.

5. Aiuto degli adulti: sostenere gli insegnanti, gli insegnanti in pratica, i genitori, ecc...

6. Il congelamento

Chiusura

7. Ogni bambino prova il suo gelato alla frutta e lo mangia!!

## 10 Tipo di ambiente – laboratorio, cucina, esterno etc.

Inizio

1. Aula - Mostriamo alcune bottiglie di succhi di frutta

Sviluppo

2. Cucina/sala da pranzo.

Chiusura

3. Aula – Dialogo/riflessione

## 11 Referenze – fonti:

<https://www.youtube.com/watch?v=Wv-vahRL-p8>



Co-funded by  
the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.