

# Facciamo colazione



## Elaborato da:

Carmen Gagliardi  
Simonetta Muner  
Denise Tonelli

## Quadro di riferimento

Si intende operare con giovani mamme straniere non lavoratrici, di livello linguistico A2, che, mentre i figli sono a scuola, hanno la possibilità di frequentare i corsi di italiano.

Un tema di particolare interesse è quello del cibo e dell'educazione alimentare per la famiglia, come uno dei fattori fondamentali del benessere della persona. Conoscere e comprendere i principi di un'alimentazione sana e i comportamenti alimentari corretti consente infatti di ridurre i fattori di rischio per le malattie croniche più diffuse.

In questo contesto, si intende sviluppare un'unità didattica relativa alla colazione.

Il contenuto delle attività prende spunto dai contenuti di educazione civica delle dispense UnistrasiPG-SI (Unità 7- la Prevenzione -livello A1).

Particolare rilievo, all'interno delle attività proposte, viene data all'utilizzo dello smartphone, generalmente posseduto e utilizzato da tutte le corsiste.

## Obiettivi generali

- Incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo salute
- Promuovere la conoscenza dei principi fondamentali di un'adeguata alimentazione
- Favorire l'adozione di abitudini e comportamenti corretti in materia di alimentazione per prevenire malattie croniche
- Promuovere la conoscenza delle abitudini alimentari in Italia e nei paesi di origine delle corsiste relativamente alla colazione
- Promuovere l'utilizzo consapevole dello smartphone per finalità didattiche
- Creare un clima collaborativo all'interno del gruppo-classe

## Obiettivi linguistici

### Comprensione orale e scritta:

- Comprendere semplici e brevi testi relativi alla colazione e ai principi nutrizionali

- Conoscere il lessico degli alimenti della colazione
- Comprendere ed agire secondo consegne relative alla realizzazione di ricette culinarie (con lessico e strutture relative)

**Produzione orale:**

- Saper utilizzare semplici strutture e lessico relativo alla tematica in questione
- Descrivere aspetti quotidiani del proprio ambiente (la propria famiglia, le condizioni di vita, la gente, gli oggetti, gli eventi..)

**Interazione orale e scritta:**

- Far fronte a scambi di routine, ponendo e rispondendo a domande semplici, purché si parli molto lentamente e chiaramente
- Scambiare informazioni su argomenti e attività consuete riferite alla famiglia, al lavoro, alla scuola e alla salute, purché si parli molto lentamente e chiaramente

## **Conoscenze**

- Conoscere la struttura verbale del modo imperativo
- Frasi semplici e coordinate
- Forma interrogativa /affermativa/negativa

## **Situazioni comunicative**

- Parlare della colazione
- Presentare delle tradizioni alimentari del proprio paese
- Scambiare informazioni riguardo il fare, organizzare e preparare la colazione.
- Saper chiedere e rispondere adeguatamente al bar.
- Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della funzione regolativa in modo interattivo
- Comprendere, descrivere e presentare una ricetta

## **Materiali**

- Immagini relativi alla colazione e agli ingredienti
- Ricette: video/immagini
- Video
- Testo scritto
- Cartelloni

## **Attività linguistiche**

- Brainstorming/discussione in plenaria
- Comprensione orale con domande del tipo vero/falso
- Comprensione orale con domande a scelta multipla
- Attività di completamento con parole date
- Produzione scritta
- Produzione orale
- Realizzazione di un padlet

## Sviluppo attività



1. Brainstorming sulla parola colazione. L'insegnante sollecita l'intervento delle corsiste sull'input dato.



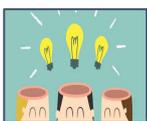
2. Trova nello schema il nome degli alimenti. Se hai fatto bene, le lettere rimaste formeranno una frase.

U	L	A	T	T	E	N	A	S	A
C	A	P	P	U	C	C	I	N	O
N	M	C	A	F	F	E	A	C	C
B	I	E	S	P	R	E	S	S	O
R	E	R	P	O	S	L	A	Z	R
I	L	E	A	B	U	R	R	O	N
O	E	A	N	I	C	O	N	E	E
C	E	L	E	F	C	A	B	E	T
H	B	I	S	C	O	T	T	I	T
E	Y	O	G	U	R	T	N	E	O
M	A	R	M	E	L	L	A	T	A

BURRO, BRIOCHE, BISCOTTI, CAFFE, CAPPUCCINO, CEREALI, CORNETTO, ESPRESSO, LATTE, MARMELLATA, MIELE, PANE, SUCCO, YOGURT



3. La colazione al vostro paese è un momento importante? Sondaggio in tempo reale con Mentimeter. Presentazione dei risultati .

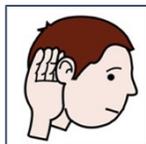


4. A turno presentate il momento della colazione al vostro paese. Che cosa si mangia, che cosa si beve? Adesso che vivete in Italia fate colazione come al vostro paese o vi siete adattate alle abitudini italiane?

(Consegna: portate una foto fatta con la smartphone della vostra colazione).



5. Realizziamo insieme un padlet con le foto della colazione. Che cosa potete notare? Quali sono gli alimenti più comuni?



6. Guarda il video “La colazione degli italiani” <https://youtu.be/Nup70X-Oe5s> e rispondi vero o falso

	V	F
Quando fanno colazione a casa gli italiani bevono il caffè o il tè.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il caffè a casa è sempre fatto con la moka.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Al bar si può scegliere tra diversi tipi di caffè.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il dolce preferito dagli italiani al bar è il cornetto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il cornetto può essere vuoto o ripieno.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



7. Completa il testo con le parole che trovi nel riquadro.

**Acqua, cappuccino, colazione, donne, fornello giorno, grappa, italiani, latte, macchina, parte, tazza.**

Il caffè è una bevanda molto diffusa in Italia. Il 97% degli  beve il caffè, di solito più di una volta al  : a casa, al bar e in ufficio.

Il caffè si beve a  , a metà mattina e dopo i pasti.

Nel Nord Italia si preferisce il caffè espresso generalmente zuccherato, a volte corretto con cognac o  : al Sud si beve di più il caffè ristretto servito in una  molto calda, zuccherato e accompagnato da un bicchiere di  fredda.

Ci sono differenze anche tra uomini e  . Le donne, soprattutto a colazione, preferiscono il caffè macchiato o il  mentre la maggioranza degli uomini non aggiunge  al caffè.

Quasi il 90% degli italiani prepara il caffè con la moka: riempie la  inferiore con l'acqua, mette il caffè macinato nel filtro, avvitava le due parti, accende il  e aspetta che il liquido salga. Sempre più italiani negli ultimi tempi utilizzano la  a capsule, veloce e facile da usare.



(Adattamento da: <https://ricette.donnamoderna.com/idee-in-cucina/caffe-perfetto-abitudini-consumo-italiani>)

Disponibile anche al seguente link: <https://learningapps.org/watch?v=pz4ng7csk20>



**8. Ora guarda due volte questo video ([https://youtu.be/dPj\\_jCSpfK4](https://youtu.be/dPj_jCSpfK4)) e poi rispondi alle domande, scegli la risposta giusta tra le 3 possibilità.**

**1. Il cliente a destra ordina:**

- a. una spremuta
- b. un panino con burro e marmellata
- c. un cappuccino ed un cornetto alla crema

**2. Il cliente seduto a sinistra ordina:**

- a. un cornetto semplice e un caffè macchiato.
- b. un panino con il formaggio e un caffè liscio
- c. un cornetto alla marmellata e un cappuccino

**3. Che tipo di caffè ordina:**

- a. un caffè liscio
- b. un caffè macchiato freddo
- c. un caffè macchiato caldo

**4. La signora con la maglia rossa al banco ordina:**

- a. un caffè e una brioche alla marmellata
- b. solo un caffè
- c. un cappuccino e una brioche alla crema

**5. L'amico di Francesca ordina:**

- a. un succo di frutta
- b. un caffè ristretto e un bicchiere d'acqua
- c. un caffè lungo e un bicchiere d'acqua



**9. Hai deciso di andare a fare colazione al bar. Lavorate a coppie: una di voi è il cliente e l'altra il barista. Nel dialogo seguite queste indicazioni.**

*Cliente:* Saluta

*Barista:* Saluta e prende l'ordinazione

*Cliente:* Ordina un caffè e un cornetto

*Barista:* Chiede che tipo di caffè desidera il cliente e come vuole il cornetto

*Cliente:* Sceglie il tipo di caffè e cornetto

*Barista:* Chiede se va bene

*Cliente:* Ordina anche un bicchiere di acqua e chiede il conto

*Barista:* Chiede se il cornetto è piaciuto

*Cliente:* Risponde, paga e saluta

*Barista:* Saluta



### 10. Intervento nutrizionista: attività di ascolto e di interazione orale

Contenuti: la piramide alimentare /il peso della colazione nella dieta quotidiana/i principi nutritivi/esempi di colazione salutare.



### 11. Lavoriamo in gruppi. Qual è la colazione ideale? Parlatene insieme. Il

capogruppo presenta poi alla classe il risultato. Costruiamo insieme, utilizzando immagini, un cartellone sulla colazione ideale per una settimana.



### 12. Esempio di una colazione sana. Leggi la ricetta e poi rispondi alle domande.

**La torta di mele**

**Ingredienti**

200 grammi di farina setacciata,

125 grammi di burro ammorbidito,

125 grammi di zucchero di canna (più un altro po' da unire alle mele)

un pizzico di sale

un po' di cannella in polvere

4/5 mele del tipo che preferite



1. In una terrina unite la farina con il burro, lo zucchero e un pizzico di sale.



2. Lavorate gli ingredienti per ottenere una pasta che sembra sabbia. Lasciate riposare in frigorifero per mezzora.



3. Sbucciate le mele e tagliatene una parte a fettine e una parte a dadini.



4. Cospargete le mele, secondo il vostro gusto, con zucchero e cannella.



5. Disponete le mele sul fondo di una pirofila da forno precedentemente imburrata e infarinata.



6. Copritele con l'impasto.



7. Mettete in forno a 180° fino a vedere una crosticina dorata e croccante. La torta è buonissima anche calda con gelato alla vaniglia o panna montata. Per renderla più croccante potete anche mettere dei pinoli insieme alle mele.

Rispondi e scegli se l'affermazione è vera o falsa

- |   | V                        | F                        |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Il latte è uno degli ingredienti                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. In una scodella si mescolano farina, burro, zucchero e poco sale | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Le mele si mettono con la buccia.                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Le mele vengono coperte con l'impasto.                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Il forno ha la temperatura di 160°.                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



13. Il modo imperativo: [https://mediaspace.unipd.it/media/Imperativo/1\\_82vw92ys](https://mediaspace.unipd.it/media/Imperativo/1_82vw92ys)



14. La tua famiglia è venuta a visitarti. Devi preparare la colazione per sei persone. Scrivi la lista della spesa.