

Ingredienti per circa 30 biscotti

- 250 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 125 g di burro morbido
- 1 uovo
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- un pizzico di sale
- per la glassa: 100 g di zucchero a velo e 1-2 cucchiaini d'acqua
- per decorare: codette colorate

Procedimento

- 1 Lavati bene le mani e prepara tutti gli ingredienti sul tavolo.
- 2 In una ciotola mescola la farina, lo zucchero, il sale e la scorza di limone.
- 3 Aggiungi il burro a pezzetti e l'uovo, poi impasta con le mani finché la pasta è liscia.
- 4 Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per mezz'ora: diventa più sodo e si stende meglio.
- 5 Stendi la pasta con il mattarello, alta mezzo centimetro, e ritaglia i biscotti con le formine.
- 6 Metti i biscotti sulla teglia coperta di carta da forno. Un adulto li cuoce in forno a 180 gradi per 12-15 minuti, finché i bordi sono dorati.
- 7 Quando sono freddi, decorali con la glassa e le codette colorate.

La glassa. Metti lo zucchero a velo in una ciotolina e aggiungi l'acqua un cucchiaino alla volta, mescolando, finché diventa una crema densa che cola piano dal cucchiaino. Stendila sui biscotti con il dorso di un cucchiaino e, prima che si asciughi, aggiungi le codette. L'impasto crudo non si assaggia: dentro c'è l'uovo crudo.

Nome _____ Data _____

1 Rispondi: segna la risposta giusta.

1. A che cosa serve una ricetta?

- ☐ A A raccontare una storia
- ☐ B A spiegare come si fa una cosa
- ☐ C A descrivere un luogo

2. Perché l'impasto va in frigorifero?

- ☐ A Perché diventi più sodo
- ☐ B Perché diventi più dolce
- ☐ C Perché cuocia prima

3. Chi mette i biscotti nel forno caldo?

- ☐ A Il bambino da solo
- ☐ B Un adulto
- ☐ C Nessuno: si cuociono all'aria

2 Scrivi la quantità di ogni ingrediente.

Farina

Zucchero

Burro

Uovo

3 Metti in ordine: scrivi 1, 2, 3, 4 e 5 nei quadratini.

☐

Stendi la pasta e ritaglia i biscotti.

☐

Mescola la farina, lo zucchero e il sale.

☐

Decora i biscotti con la glassa.

☐

Lascia riposare l'impasto in frigorifero.

☐

Aggiungi il burro e l'uovo e impasta.

Nome _____ Data _____

4 Nelle istruzioni i verbi sono all'imperativo. Scrivi l'infinito.

mescola	»	_____	aggiungi	»	_____
stendi	»	_____	ritaglia	»	_____
metti	»	_____	decora	»	_____

5 Ora il contrario: dall'infinito all'imperativo (tu).

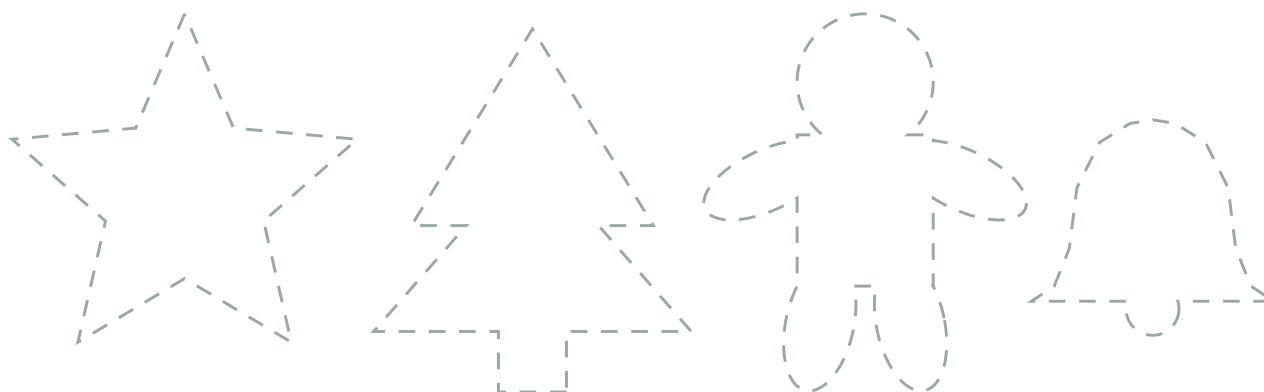
lavare	»	_____	impastare	»	_____
cuocere	»	_____	aspettare	»	_____

6 Scrivi le istruzioni per decorare il tuo biscotto: almeno tre passaggi, con i verbi all'imperativo.

Formine e segnaposto a stella

Formine

Quattro formine da ritagliare nel cartoncino



ritaglia le formine in un cartoncino non stampato, ricalcandole: l'inchiostro non deve toccare la pasta
appoggiale sulla pasta stesa e ritaglia intorno con un coltello di plastica a punta tonda

Il segnaposto a stella, per la tavola di Natale



La ricetta è il testo regolativo più vicino all'esperienza dei bambini, e ha tutto quello che serve per studiarlo: lo scopo dichiarato, l'elenco dei materiali con le quantità, i passaggi numerati in ordine, i verbi all'imperativo. La scheda 1 lavora sulla struttura, la scheda 2 sui verbi e sulla scrittura. Classi consigliate: dalla seconda alla quinta; in seconda bastano la scheda 1 e il riordino.

Se in classe si cucina davvero, le regole sono quattro. Prima di tutto le allergie e le intolleranze: farina (glutine), uova e burro sono fra gli allergeni più comuni, quindi va chiesto alle famiglie prima, e va rispettato il regolamento della scuola sugli alimenti preparati in classe. Poi il forno: lo accende, lo usa e lo apre solo un adulto. L'impasto crudo non si assaggia, perché contiene uovo crudo. Infine le formine: vanno riscaldate su un cartoncino non stampato, perché l'inchiostro della stampante non deve toccare la pasta, e per ritagliarle bastano coltelli di plastica a punta tonda.

Se cucinare a scuola non si può, la scheda funziona lo stesso: si legge la ricetta, si fanno gli esercizi e i biscotti si preparano a casa, con il foglio della ricetta come guida. Il giorno dopo, chi li ha fatti racconta che cosa è andato come previsto e che cosa no: è il modo più naturale per capire perché nelle istruzioni l'ordine conta.

Il segnaposto a stella è un lavoretto di carta a parte: si ritaglia, si colora, si scrive il nome di un familiare e si piega la base per farlo stare in piedi sulla tavola di Natale. Per le formine e il segnaposto serve un cartoncino leggero.

Scheda 1 · il testo regolativo: la ricetta

1 B · 2 A · 3 B

250 g · 100 g · 125 g · 1

Ordine: 1 Mescola la farina, lo zucchero e il sale. · 2 Aggiungi il burro e l'uovo e impasta. · 3 Lascia riposare l'impasto in frigorifero. · 4 Stendi la pasta e ritaglia i biscotti. · 5 Decora i biscotti con la glassa.

Scheda 2 · i verbi delle istruzioni

mescolare · aggiungere · stendere · ritagliare · mettere · decorare

lava · impasta · cuoci · aspetta

Risposta personale. Controllare: almeno tre passaggi in ordine, verbi all'imperativo, una sola azione per passaggio.