

PROGRAMMAZIONE

ITALIANO: IL TESTO REGOLATIVO (SCOPO- STRUTTURA-TECNICHE).

LEGGERE E COMPLETARE LETTURE DAL LIBRO DI TESTO.

SCRIVERE UN TESTO REGOLATIVO: LA RICETTA DELLA FOCACCIA PUGLIESE.

Focaccia pugliese

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

1 patata da 200 gr

200 gr di farina di grano tenero di tipo "0"

300 gr di semola di grano duro rimacinata

25 gr lievito di birra

sale q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

300 ml di acqua

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

10 pomodorini ciliegia

1 pizzico di origano

sale q.b.

olio q.b.

PREPARAZIONE

Lessare la patata, liberarla dalla buccia e schiacciarla con uno schiacciapatate o pestarla con una forchetta.

Prendere un contenitore in cui mescolare con le mani i diversi ingredienti, ossia la patata precedentemente schiacciata, la semola, la farina, il sale, il lievito (precedentemente sciolto in acqua tiepida), l'olio extravergine e l'acqua da aggiungere lentamente fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Lasciare riposare l'impasto per circa 2 ore, avvolgendo il contenitore con una coperta in modo che possa crescere restando al caldo.

Prendere una teglia e ungerla con dell'olio fino ai bordi, posare l'impasto nella teglia, girandolo in modo da bagnare entrambi i lati, infine stenderlo con i polpastrelli.

Farcire con pomodorini tagliati a metà e condire con olio, sale ed origano, quanto basta.

Scaldare il forno a 220°, inserire la teglia nel forno (non ventilato) e cuocere a 200° per circa 30 minuti.

IN BICI CON PRUDENZA: I SEGNALI STRADALI (LIBRO DI TESTO PAG. 212)

RIPETIZIONE DEL VERBO ESSERE. AGGETTIVI E PRONOMI INDEFINITI.

IL TESTO INFORMATIVO: (SCOPO-STRUTTURA E TECNICHE).

LETTURE DAL LIBRO DI TESTO; COMPLETAMENTO DI SCHEMI. SCRIVERE UN TESTO INFORMATIVO SUL QUADERNO E INDIVIDUARE LE PARTI CHE LO COMPONGONO (IL NILO E LE IMBARCAZIONI PAG. 192 LIBRO DI TESTO).

RIPETIZIONE DEL VERBO AVERE. AGGETTIVI E PRONOMI NUMERALI

ED. ALL'IMMAGINE: ILLUSTRAZIONE DEGLI ELEMENTI CHE CARATTERIZZANO IL MESE DI APRILE, ATTRAVERSO TECNICHE DIVERSE.

MUSICA: MEMORIZZAZIONE DELLA CANZONCINA PER LA FESTA DELLA MAMMA: "MAMMA"

STORIA: GLI EBREI DA PAG.76 A PAG. 85