



## IO E MIA NONNA IN CUCINA

Biologia | Arte | Scienze sociali | Lingua Madre | Storia



Erasmus+

PATRIMONIO  
CULTURALE



## CONTENUTI

- Organismi marini costieri
- Pesce benton (pesce costiero)
- Strumenti di pesca tradizionali
- Cucina tradizionale
- Cultura del vivere

## PREREQUISITI:

- Conoscere, nei dettagli, gli usi e costumi delle persone nella loro patria

## NUOVE COMPETENZE MIRATE/RISULTATI DI

### GLI STUDENTI SARANNO IN GRADO DI:

- Riconoscere gli organismi marini nel mare poco profondo.
- Notare nel mare ed essere in grado di nominare organismi commestibili comunemente noti.
- Spiegare le condizioni di vita e la cultura di vita dei loro antenati.
- Identificare gli strumenti di pesca tradizionali e spiegare come usarli.
- Esprimere a parole i segni della propria identità culturale (legata ai valori e alle abitudini familiari).
- Adattare la tradizionale cultura dell'abitare alle condizioni contemporanee.
- Spiegare i lati positivi e negativi della cultura vivente tradizionale.



IO E MIA NONNA IN  
CUCINA

## DESCRIZIONE:

### PREPARAZIONE:

 **#1:** L'insegnante legge agli studenti le ricette di un vecchio libro di cucina tradizionale, organizza una discussione sugli ingredienti di ogni pasto e su come viene preparato. Li porta a concludere come le persone vivevano nel recente passato, dove trovavano il cibo, come lo conservavano. Dovrebbe essere tutto collegato alle condizioni di vita.

### REALIZZAZIONE:

 **#2:** Studenti e insegnanti vanno sulla costa. Camminando lungo la riva con mare poco profondo, hanno il compito di osservare gli organismi marini sul fondo del mare e i pesci che nuotano intorno, e di elencarli (indipendentemente dal fatto che conoscano il nome di ciascun organismo).

 **#3:** Gli studenti riferiscono quali organismi hanno elencato, determinano i loro nomi. Discutono i modi in cui può essere utilizzato in cucina e gli attrezzi da pesca necessari per catturarli. L'insegnante mostra le foto di diversi strumenti di pesca e gli studenti pensano agli strumenti più appropriati per un particolare organismo.

 **#4:** Gli studenti hanno il compito di parlare con le loro famiglie di tutto ciò che hanno imparato e osservato, per informarsi su come preparare un piatto a base di piccoli organismi marini.

 **#5:** Gli studenti di quattro gruppi hanno il compito di creare piatti interessanti e deliziosi a base di organismi marini che hanno imparato a conoscere. Metteranno insieme ricette; progetteranno un piatto pronto da servire. Tre studenti saranno selezionati come giuria, per valutare le ricette e la presentazione dei piatti.

 **#6. Conclusione:**  
La giuria decreta il vincitore (il gruppo che ha realizzato il piatto più fantasioso e presentato nel modo migliore) e ne argomenta la scelta.

Tipo di attività  dibattito, esplorazione della natura  
 Destinatari  Da 11 anni  
 Luogo  Aula, spazio esterno  
 Materiale necessario  Libro di cucina tradizionale, foto di attrezzi da pesca

Durata dell'attività  Preparazione - 30'  
 implementazione 1-2 ore

Paternità intellettuale  Scuola elementare Pučišća  
 nessuno

Link

 Si possono anche organizzare incontri con gli artigiani (pescatore, cuoco) per favorire il passaggio intergenerazionale

Note dell'autore



Departament de Sostenibilitat i Medi Ambient  
 Consell de Mallorca



MedAORO

