

Il testo regolativo: pagina per l'insegnante.

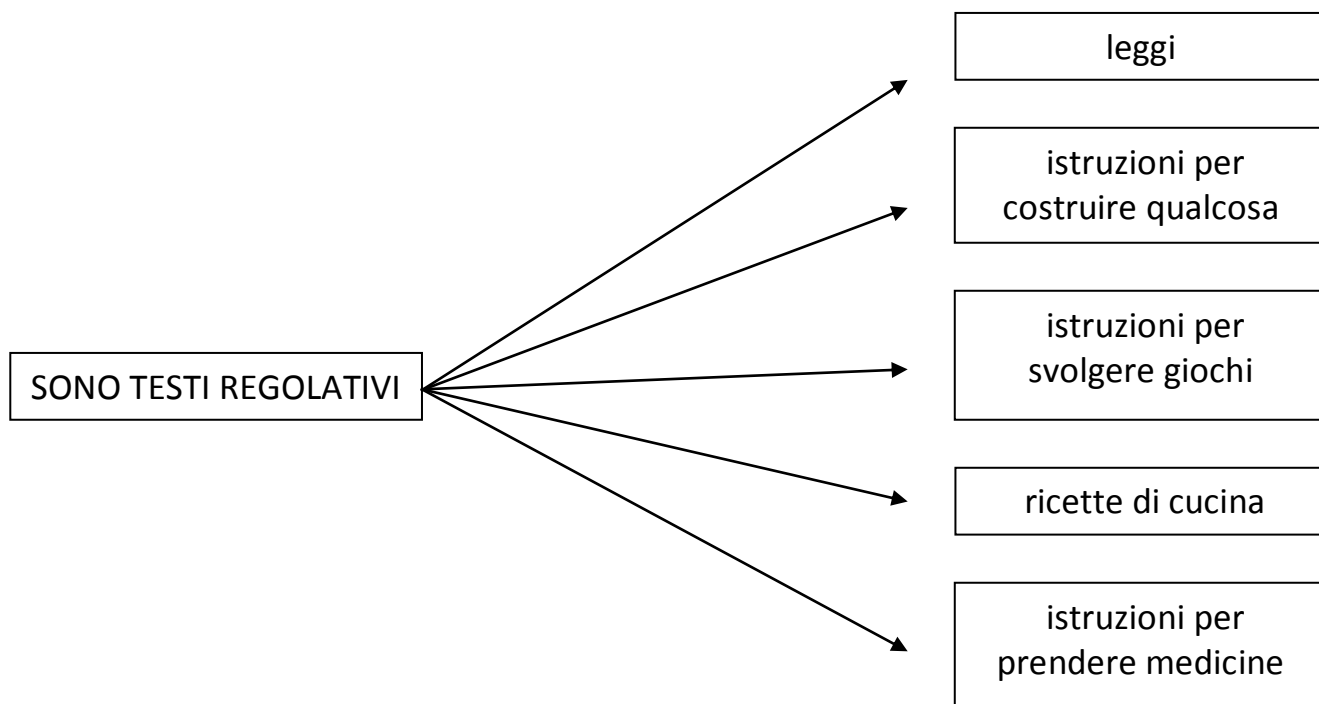
Introduciamo il lavoro leggendo un testo regolativo, ad esempio il regolamento di classe o le istruzioni per svolgere un gioco. Di seguito le istruzioni per giocare a nascondino:

Il "nascondino"

- Un giocatore, scelto dopo una conta, deve appoggiare la testa con gli occhi chiusi ad un muro in un punto scelto come "tana" o "toppa" (ma anche "casa" o "battipanni") e contare ad alta voce.
- Mentre lui conta, gli altri giocatori trovano dei luoghi adatti per nascondersi.
- Quando la conta è terminata, il giocatore che ha contato deve trovare gli altri.
- Non appena individua uno dei compagni, deve correre alla "tana" e dichiarare ad alta voce il nome della persona che ha visto, la quale esce temporaneamente dal gioco.
- Al successivo turno di gioco conterà il primo giocatore a essere catturato.
- Se un giocatore riesce a raggiungere la tana senza essere individuato oppure, essendo stato individuato, raggiunge comunque la tana prima del giocatore che contava, può dichiarare "tana!", sfuggendo in questo modo alla cattura.
- Se a raggiungere la tana è l'ultimo giocatore rimasto in gioco, può anche dichiarare "tana libera tutti". In questo caso, i giocatori precedentemente catturati sono liberati e il giocatore che è stato "sotto" dovrà contare anche nel turno di gioco successivo.

Successivamente elaboriamo insieme agli alunni una mappa concettuale per definire il testo regolativo. Scriviamola alla lavagna e facciamola copiare.

IL TESTO REGOLATIVO	
FORNISCE	È
⇒ istruzioni	⇒ breve
⇒ informazioni	⇒ schematico
⇒ regole	⇒ con elenchi puntati



Ora proponiamo agli alunni l'esecuzione dei compiti delle schede seguenti.

UN TESTO REGOLATIVO: LA RICETTA

☺ 1. Leggi e osserva con attenzione come è fatto questo testo regolativo.



Il salame di cioccolato

Ingredienti (per 6 persone):

- 100 grammi di cacao
- 100 grammi di zucchero
- 150 grammi di burro
- 250 grammi di biscotti secchi
- 3 cucchiaini di yogurt
- 2 cucchiaini di miele

Preparazione

- 🔪 Sbriciola i biscotti.
- 🔪 Mescola il burro sciolto con lo zucchero.
- 🔪 Unisci il cacao, lo yogurt, il miele e mescola ancora.
- 🔪 Aggiungi i biscotti sbriciolati e continua a mescolare.
- 🔪 Versa il composto su un foglio di alluminio.
- 🔪 Arrotola il foglio dando la forma di un salame.
- 🔪 Metti il salame in frigorifero e fallo raffreddare bene prima di mangiarlo.

✍ 2. Colora il quadratino davanti alla risposta esatta.

a) Questa è la ricetta per fare:

un salame di cioccolato un salame di marmellata

b) I biscotti devono...

rimanere interi essere sbriciolati

c) Il foglio di alluminio serve per...

avvolgere il composto a forma di salame

creare una pallina di carta argentata

d) Il salame deve essere mangiato...

caldo freddo

✍ 3. Usa le domande qui sotto come traccia per raccontare una tua esperienza in cucina.

a) Hai mai preparato una merenda o un piatto facile?

b) Con chi lo hai fatto?

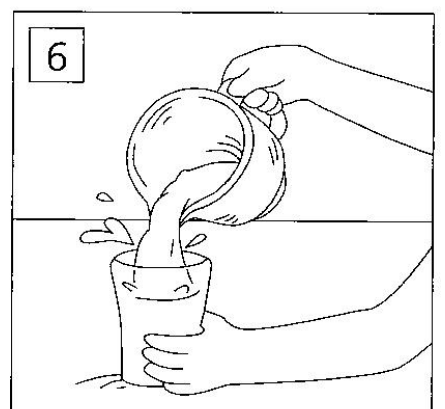
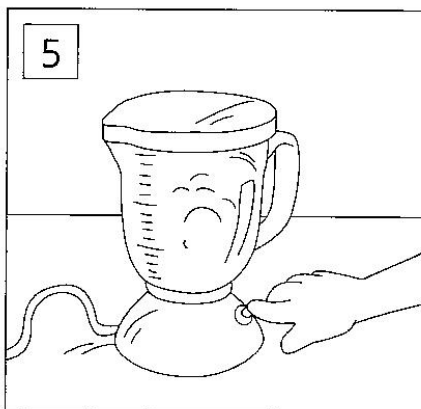
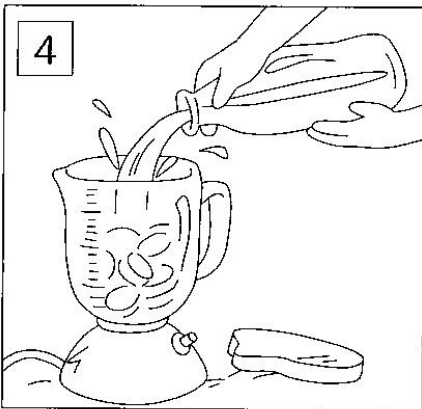
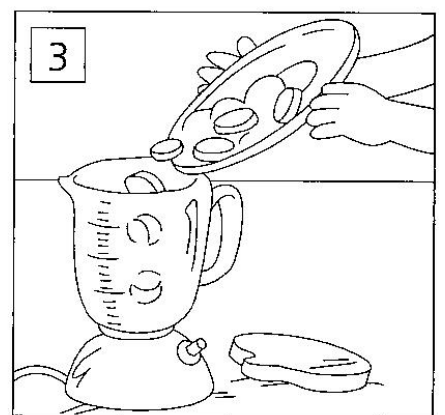
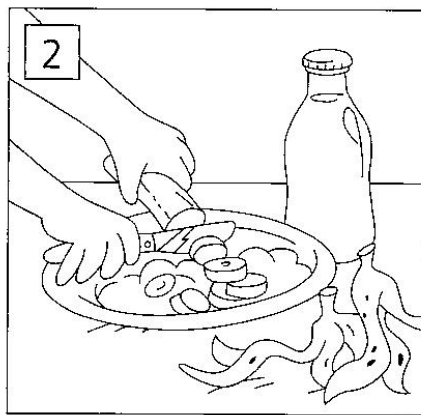
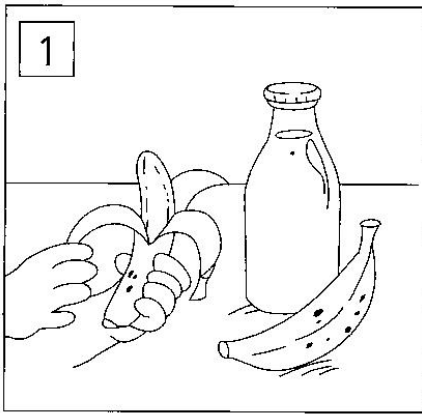
c) Quali ingredienti hai usato?

d) Come hai organizzato il lavoro?

e) Sei rimasto soddisfatto del risultato?

☺ Se hai risposto no alla prima domanda, racconta cosa ti piacerebbe cucinare, perché e con chi.

4. Osserva le immagini seguenti. Esse descrivono le varie fasi di preparazione di una ricetta. Indovina che ricetta è e scrivi il titolo. Poi scrivi il testo della ricetta .



Il di

Ingredienti

.....

Preparazione

1)

2)

3)

4)

5)

6)

.....