

Relazione sul percorso

La realizzazione dell'elaborato è stata il frutto di un percorso interdisciplinare che ha coinvolto scienze, tecnologia, italiano e arte. La classe ha lavorato in modalità laboratoriale con un approccio metodologico ispirato al cooperative-learning volto all'inclusione degli alunni con bisogni educativi speciali.

Dopo il laboratorio svolto in classe, con i bambini si è riflettuto sulle sane abitudini alimentari basandosi sulla loro quotidianità e poi attraverso la discussione ci si è soffermati su quali frutti e verdure vengono da loro abitualmente consumati e quali invece non sono presenti sulle loro tavole cercando di trovarne i motivi.

Si è poi passati alla scelta dei prodotti da rappresentare sulle etichette; da un confronto di gruppo la scelta è ricaduta sugli spinaci poiché poco amati e sul succo di pesca che è tra i prodotti più consumati. Oltre alla rappresentazione grafica, grande entusiasmo ha suscitato nei bambini, dopo la fase di documentazione, la composizione in rima della storia dei prodotti e la ricerca degli ingredienti.

Le insegnanti,

Classe 3^A B Scuola Primaria "G. Pascoli"- S. Alberto

Ingredienti: acqua, purea di pesca (biologico), zucchero di canna (biologico), antiossidante: acido L-ascorbico.

Ero un nocciolo piccolo e rugoso
sono nato in un prato erboso.
Un pesco sono diventato,
una bellezza del creato.

Son carico di fiori rosa in primavera
E profumo da mattina a sera!
In estate sono carico di frutti
Ben volentieri raccolto da tutti.

Si riempiono le ceste con fervore
poi vengono caricate sul trattore.
Ben presto alla Fruttagei sono portate
e velocemente scaricate.

Con loro si otterrà un dolce succo,
il suo buon sapore lascerà tutti di
stucco!

Aprire la confezione; bere direttamente
con cannuccia o versare in un bicchiere.



fruttagei



MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMO:

agitare prima dell'uso e servire fresco.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni.

A PERIPESCA

Ingredienti:

- succo di pesca
- aranciata
- gocce di lamponi
- gocce di mirtilli
- una fetta di pesca intera
- una fogliolina di menta
- un ombrellino di carta

Procedimento:

In un contenitore mescolare il succo, l'aranciata, le gocce di lamponi e di mirtilli.

Versare nei bicchieri e decorare con la fetta di pesca, la fogliolina di menta e l'ombrellino.



OPERATORI CONTROLLATI N. 1010000000000000
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINISTERO
PRODOTTO BIOLOGICO AGRICOLTURA IT

Dichiarazione nutrizionale:
Valori medi per 100g di prodotto.
Avvertenze nutrizionali rilevanti Per 100g

Energy - Energia	
Carbs - Carb	
Carbohydrate - Carboidrati	
Sugars - Zuccheri	
Salt - Sale	

Fruittagei S.p.A.
via N. Baldini 26 - Ateneo (RA) Italia



Da consumarsi preferibilmente entro fine...
conservare il prodotto come riportato sulla confezione.

Ingredienti: spinaci biologici

Sono uno spinacio
e sono molto macho,
cresco bene con un bacio
sono buono con il cacao.

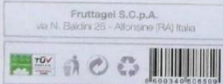
Sono nato in un campo
e cresciuto in un lampo.
Con i miei amici
passavo giorni felici!

Mi han raccolto, poi lavorato
e alla Fruttigel mi han
portato,
mi hanno bene lavorato
e con cura confezionato.

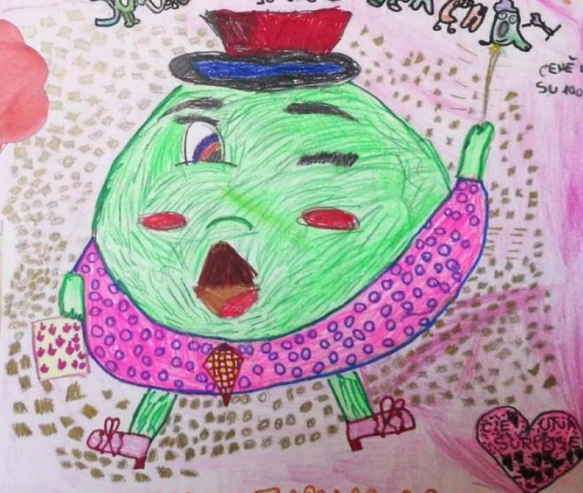
Sulle tavole sono arrivato per
essere gustato.
Se spinaci mangerai più forte
ti sentirai!
Gli spinaci fanno bene
mangiarmi ti conviene!



Non occorre scongelare. Versare il prodotto surgelato in acqua bollente con un pizzico di sale. Fare cuocere per 3 minuti. Scolare e consumare come si preferisce.



SONO UNO SPINACIO
SONO MOLTO MACHO



GLI SPINACI FANNO BENE
E MANGIARMI TI CONVIENE

Conservare nel congelatore (-18° C)

Informazioni per il consumo: Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. Per mantenere il prodotto ad una temperatura idonea alla conservazione, consigliamo di usare gli appositi sacchetti per il trasporto dal negozio a casa. Da consumarsi previa cottura.

SPINACI IN FORMA

Ingredienti:

- spinaci Fruttigel
- parmigiano reggiano di ottima qualità
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- peperoncino

Procedimento:

prendere una padella anti aderente,
versare olio evo e accendere il fornello.
Quando l'olio è caldo versare
gli spinaci scongelati, lasciare cucinare
a fuoco moderato e girare
gli spinaci con un mestolo
di legno per il tempo necessario.
Verso fine cottura aggiungere il sale
e il parmigiano grattugiato.
Chi vuole può aggiungere altri
ingredienti a piacere.
Servire ben caldo!



Dichiarazione nutrizionale:
Valori medi per 100g di prodotto.
Average nutritional values for 100g

Energia - Energy	
Grassi - Fat	
di cui acidi grassi saturi - of which saturated	
Carboidrati - carbohydrates	
di cui zuccheri - of which sugars	
Proteine - Protein	
Sale - Salt	

Letta

Da conservarsi preferibilmente entro fine.
Conservare il prodotto come riportato sulla confezione.