

**I.C. Poliziano**  
**Classe IV D Scuola primaria Matteotti**  
**Ins. Anna Bevacqua**

**“MANI IN PASTA”**

*La matematica in cucina*

Le conoscenze sono i “mattoni” indispensabili  
per costruire la **competenza** personale

## Obiettivo

Valutare le conoscenze relative al sistema  
metrico decimale:

l'alunno sa utilizzare le principali unità di misura  
(capacità e peso)

- **Rubrica valutativa della competenza**
- **Allegato H I ciclo – Scheda descrittiva del compito autentico**

**Disciplina: Matematica**

**Competenza da valutare (traguardo per lo sviluppo delle competenze/competenza disciplinare):**

Riesce a risolvere facili problemi in tutti gli ambiti di contenuto, mantenendo il controllo sia sul processo risolutivo, sia sui risultati. Descrive il procedimento seguito e riconosce strategie di soluzione diverse dalla propria.

<b>RUBRICA VALUTATIVA</b>	
<p><b>A – Avanzato</b> L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità; propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli.</p>	<p>Riesce a risolvere problemi articolati che prevedono più passaggi logici in tutti gli ambiti di contenuto. Comprende la situazione problematica individuando il problema e le informazioni necessarie per risolverlo. Mantiene il controllo sul processo risolutivo attraverso la pianificazione delle azioni risolutive, la loro attuazione e verifica e il confronto dei risultati ottenuti con gli obiettivi. Descrive oralmente o per scritto (relazioni, tabelle, grafici...) il procedimento seguito e riconosce/comprende strategie di soluzione diverse dalla propria motivando la scelta più efficace.</p>
<p><b>B – Intermedio</b> L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</p>	<p>Riesce a risolvere problemi in tutti gli ambiti di contenuto. Comprende la situazione problematica individuando il problema e le informazioni necessarie per risolverlo. Mantiene il controllo sul processo risolutivo attraverso la pianificazione delle azioni risolutive, la loro attuazione e verifica e il confronto dei risultati ottenuti con gli obiettivi. Descrive oralmente o per scritto (relazioni, tabelle, grafici...) il procedimento seguito e riconosce/comprende alcune strategie di soluzione diverse dalla propria.</p>

<p><b>C – Base</b> L'alunno/a svolge compiti semplici anche in situazioni nuove, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese.</p>	<p>Riesce a risolvere facili problemi in tutti gli ambiti di contenuto. Comprende la situazione problematica individuando il problema e le informazioni necessarie per risolverlo. Pianifica le azioni risolutive e le attua operando sulla base di schemi procedurali noti. Descrive oralmente o per scritto il procedimento seguito in presenza di supporti (aiuto dell'insegnante, schemi, grafici...)</p>
<p><b>D – Iniziale</b> L'alunno/a, se opportunamente guidato/a, svolge compiti semplici in situazioni note.</p>	<p>Se opportunamente guidato, riesce a risolvere facili problemi, individuando il problema e le informazioni necessarie per risolverlo. Pianifica le azioni risolutive e le attua operando sulla base di schemi procedurali noti. Se opportunamente guidato descrive a voce il procedimento risolutivo seguito.</p>

### Tipologia di compito autentico

Problema articolato in più step da risolvere individualmente.

#### Consegna

#### ORGANIZZIAMO LA FESTA DI PRIMAVERA

*Per la festa di primavera, la nostra classe deve preparare quattro dolci. Dato che abbiamo poche bilance, dobbiamo riscrivere le ricette trasformando le misure convenzionali con misure non convenzionali. Poni, quindi, molta attenzione alla scheda che ti consentirà di poter effettuare queste operazioni.*

**5) Fasi di esecuzione/svolgimento del compito autentico e relative consegne (se possibile articolare il compito in 4 fasi, ogni fase corrisponde ad uno dei 4 livelli di padronanza della rubrica):**

#### Fase 1:

Individua la necessità di effettuare equivalenze ;

Identifica all'interno delle informazioni a disposizione quelle necessarie per passare da un'unità di misura ad un'altra in modo che le trasformazione risultino efficaci al fine ultimo della realizzazione del compito di realtà.

**Fase 2:**

Mette in atto le azioni necessarie per la soluzione della situazione/problema (rapportando le misure convenzionali con quelle non convenzionali, facendo uso della scheda di riferimento);

Mantiene il controllo sulle azioni, confrontando i risultati di volta in volta ottenuti.

**Fase 3:**

Utilizza i dati a disposizione (scheda di rilevazione del gradimento) per rappresentare grafici e tabelle;

Legge e argomenta i risultati ottenuti.

**Fase 4:**

Descrive oralmente o per scritto gli aspetti concreti fondamentali del procedimento seguito secondo una scansione temporale e logica e motivando le sue scelte.

**5) Fasi di esecuzione/svolgimento del compito autentico e relative consegne** *(se possibile articolare il compito in 4 fasi, ogni fase corrisponde ad uno dei 4 livelli di padronanza della rubrica):*

**NOTE**

Le diverse fasi identificano il comportamento che ci si aspetta nel livello avanzato, per gli altri livelli si procede per sottrazione tenendo conto della rubrica di valutazione.

**6) Durata del compito:** 2 ore

**7) Materiali necessari per la realizzazione del compito:** fogli protocollo a quadretti, materiale di cancelleria, fotocopie.

**8) Criticità rilevate (punti di forza/debolezza):**

***Attività: prepariamo un dolce  
insieme 😊***

***Alunni: 20***

***Gruppi: 4***

## Ambiente: classe

Materiali a  
disposizione:

- Una ricetta per gruppo
- Ingredienti necessari
- 1 bilancia
- 1 bicchiere
- 1 cucchiaino
- 1 cucchiaino

***Ruolo docente:***

ruolo di sostegno discreto e  
facilitante

# Consegna:

***PER LA FESTA DI PRIMAVERA, LA NOSTRA  
CLASSE DEVE PREPARARE QUATTRO DOLCI.  
DATO CHE ABBIAMO POCHE BILANCE,  
DOBBIAMO RISCRIVERE LE RICETTE  
TRASFORMANDO LE MISURE CONVENZIONALI  
CON MISURE NON CONVENZIONALI***



## **Tieni presente che.....**

### **Alimenti da tazza in grammi**

**1 tazza farina = 150 g**

**1 tazza uvetta = 200 g**

**1 tazza zucchero  
granulato = 225 g**

**1 tazza burro = 225 g**

**1 tazza yogurt = 250 g**

**1 tazza cacao = 120 g**

**1 tazza miele = 300 g**

### **Volume liquido**

**1 tazza = 240 ml**

**½ tazza = 120 ml**

**1/3 tazza = 80 ml**

**¼ tazza = 60 ml = 4 cucchiari**

**1 cucchiaino = 15 ml = 3 cucchiaini**

**1 cucchiaino = 5 ml**

**1 tazza latte = 240 ml**

## **TORTA AL CIOCCOLATO IN 5 MINUTI SOFFICE**

### **Ingredienti torta al cioccolato in 5 minuti**

Kg 0,2 di farina 00

KG 0,06 di cacao amaro (circa 3 cucchiaini)

hg1,80 gr di zucchero semolato (se preferite più dolce portate a 200)

2 uova

dl1 di olio di semi di arachide o di girasole

dl2-2,3 di latte intero

1 bustina di lievito per dolci

un cucchiaino di estratto di vaniglia, buccia grattugiata d'arancia ( aroma a piacere)

zucchero a velo per la superficie

In una ciotola bella capiente aggiungete le uova mescolate solo con una forchetta, aggiungete l'olio di semi di arachide, il latte intero e l'estratto di vaniglia. Mescolate il tutto e leggermente con una frusta a mano oppure un cucchiaino.

Aggiungete la farina 00 , zucchero semolato, il cacao ed lievito per dolci, mescolate energicamente sempre aiutandovi con una frusta a mano oppure un cucchiaino, occorrerà un minuto. L'importante è che il composto sia ben omogeneo, ricordate non occorre montare!

Aggiungete il composto in una teglia da 24 cm di diametro.

Cuocete in forno preriscaldato e statico a 180° per 30-35 minuti, fate la prova stecchino per verificarne la cottura.

# Plumcake al cioccolato

Ingredienti per uno stampo da 30x11 cm

Burro Kg 0,2

Zucchero Kg 0,2

Uova (2 medie)

Miele hg 0,5

Farina 00 hg 2,5

Lievito in polvere per dolci dag 1

Latte intero dl 1,8

Cacao amaro in polvere dag 2,5

Cioccolato fondente h1,5

Baccello di vaniglia 1

PER SPOLVERIZZARE: Zucchero a velo q.b.

Per preparare il plumcake al cioccolato cominciate tritando grossolanamente il cioccolato e farlo sciogliere a bagnomaria e lasciatelo raffreddare.

Nel frattempo, versate in una ciotola il burro a temperatura ambiente tagliato a dadini e lo zucchero; aggiungete anche il miele ed i semi di una bacca di vaniglia.

Lavorare gli ingredienti energicamente con una frusta. Quando il composto risulterà chiaro e spumoso, cominciate ad aggiungere una per volta le uova a temperatura ambiente, continuando a mescolare. Intanto in una ciotola a parte setacciate insieme la farina, il cacao e il lievito e miscelateli tra loro.

Unire al composto, che dovrà risultare chiaro e spumoso, il cioccolato fuso ormai freddo a filo. Quando risulterà ben incorporato all'impasto, cominciate ad aggiungere il mix di cacao, lievito e farina, un cucchiaino per volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà stato assorbito. Infine, versate anche il latte a filo.

Imburrate uno stampo da plumcake, spolverizzatelo di pangrattato e versatevi all'interno l'impasto e livellatelo leggermente con una spatola. Adesso potete cuocere il vostro plumcake in forno statico preriscaldato a 170° per 80 minuti (o in forno ventilato potete provare a 150° per circa 55-60 minuti). Se in cottura il dolce dovesse scurirsi troppo, passati i primi 30 minuti di cottura, potete coprirlo con un foglio di alluminio e proseguire. Considerate che ogni forno è a sé, potrebbe volerci qualche minuto in meno o in più di cottura per ottenere un risultato ottimale. A pochi minuti dalla fine della cottura, fate la prova dello stecchino prima di sfornare il vostro plumcake al cioccolato. Una volta pronto, sfornate il plumcake e lasciatelo raffreddare completamente prima di rovesciarlo sul tagliere o sul vassoio da portata e spolverizzarlo a piacere con zucchero a velo!

# TORTA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per uno stampo da 24 cm

Nutella Kg 0,250

Farina 00 Kg 0,150

Farina di nocciole hg 0,50

Kg 0,1 Zucchero

Latte intero dl 1,2

Lievito in polvere per dolci hg 0,16

Uova medie 4

Burro (ammorbidito) 60 g

Cacao amaro in polvere Kg 0,050

Caffè solubile (in granuli)

1 cucchiaino Sale fino q.b.

PER DECORARE

Crema di nocciole Kg 0,2

Mascarpone kg 0,3

Per realizzare la torta al cioccolato ponete il burro ammorbidito in una terrina e lavorarlo con una frusta, unite lo zucchero semolato e continuate a mescolare energicamente per ottenere una crema. Dividete gli albumi dai tuorli e unite questi ultimi all'impasto, continuate a mescolare per amalgamare gli ingredienti. Stemperate la crema di nocciole con il latte tiepido, mescolando con un cucchiaio; aggiungete il caffè solubile in granuli e mescolate fino a completo scioglimento. Continuate a mescolare, con le fruste. Setacciate la farina, il lievito e il cacao in polvere, aggiungete anche la farina di nocciole.

Incorporate le polveri all'impasto un cucchiaio alla volta, continuando a mescolare. Trasferite l'impasto in una ciotola, a parte montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli al composto delicatamente.

Imburrate e spolverizzate con il pangrattato una teglia del diametro di 24 cm, versate l'impasto all'interno e livellate la superficie con una spatola. Cuocete in forno preriscaldato statico a 180° per 35 minuti (o in forno ventilato a 160° per 25 minuti). A cottura ultimata, sfornate la torta e lasciatela raffreddare prima di sformarla su un piatto di portata. Occupatevi della crema: ponete il mascarpone in una ciotola, aggiungete la crema di nocciole e mescolate per amalgamarli.

Ponete la torta sformata su un piatto di portata e guarnite la superficie con la crema di nocciole e mascarpone, distribuendola con un cucchiaio per creare un motivo ondulato. Terminate con qualche cucchiaino di crema di nocciole a piacere. La vostra torta al cioccolato è pronta per essere gustata!

# Torta Bertolda

Ingredienti per uno stampo da 24 cm di diametro

Farina di mais fumetto Kg 0,150

Farina 00 Kg 0,150

Burro a temperatura ambiente g 120

Zucchero hg 1,20

Latte intero l 0,2

Uova medio 1

Tuorli 1

Lievito in polvere per dolci hg 0,16

Scorza di limone non trattato 1

Baccello di vaniglia i semi 1

Sale fino q.b.

Per realizzare la torta Bertolda, iniziate dagli aromi: dividete a metà nel senso della lunghezza la bacca di vaniglia ed estraete i semi con un coltellino. Grattugiate la scorza di un limone non trattato e raccoglietela in una ciotolina .

Ora setacciate il fumetto di mais, la farina 00 e il lievito e tenete da parte le polveri. In un'altra ciotola ponete il burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti, unite lo zucchero semolato e lavorate il composto con una frusta per ottenere una crema.

A questo punto unite l'uovo intero e poi il tuorlo un pizzico di sale, proseguite montando il composto con la frusta e versate a filo il latte a temperatura ambiente, sempre lavorando il composto energicamente.

Quando gli ingredienti saranno bene amalgamati, aromatizzate l'impasto con la scorza di limone e i semi della bacca di vaniglia. Ora incorporate il composto di uova alle polveri

mescolate con una spatola per ottenere un impasto liscio senza grumi. Imburrate uno stampo da 24 cm di diametro e rivestitelo con carta forno. Versate l'impasto della torta nella teglia e cuocete il dolce in forno statico preriscaldato a 170° per 40 minuti (se forno ventilato a 150° per 30 minuti). A cottura ultima, sfornate la torta e lasciatela raffreddare prima di sformarla. Gustate la vostra torta Bertolda a colazione o a merenda !

# IL GRANDE GIORNO ...



# I GRUPPO





# II GRUPPO



# III GRUPPO



# IV GRUPPO



**Siamo mooolto soddisfatti del nostro lavoro !!!**



**Ed ora ... in cottura!**



# In viaggio verso il forno!



**ECCO IL RISULTATO!**



Qualche decorazione...





**Un assaggio di ogni dolce per ciascuno.  
Buon appetito!**



### SCHEDA DI GRADIMENTO ☉ ●

Esprimo la mia preferenza: segna con una crocetta il dolce che ti è piaciuto di più.

n.b. Devi dare una sola preferenza



Torta soffice al cioccolato  
pronta in cinque minuti



Plum cake



Torta Bertolda



Torta al cioccolato

ASSAGGIATORI



torta soffice  
al cioccolato

plum  
cake

torta  
Bertolada

torta  
al  
cioccolato



## RISULTATI

torta soffice  
al cioccolato: 5

plum cake: 7

torta Bertoldo: 5

torta al cioccolato: 2

Assaggiatori: 25

Dall'analisi del grafico possiamo dedurre che:

- i dolci sono piaciuti tutti, infatti, i punteggi non variano molto l'uno dall'altro;
- Il dolce che è piaciuto di più è stato la torta al cioccolato, poi è stato il plum cake ed, a seguire, pari merito la torta soffice e la torta Bertoldo.