

Unità d'apprendimento

Cl. 2^a

L'uva



Discipline coinvolte:

lingua italiana

scienze

arte e immagine

informatica

Ob.

- Saper osservare e descrivere
- Arricchimento lessicale

Attività

- Dettato

Giovedì, 27 settembre

Dettato

L'uva

L'uva è il frutto della vite.

Ogni grappolo è composto di
acini dalla polpa succosa e zuc-
cherina.

La buccia, ricoperta da un sottile
strato di cera, li protegge dall'a-
qua.

All'interno dell'acino sono rac-
chiusi i semi o vinaccioli.

Ob.

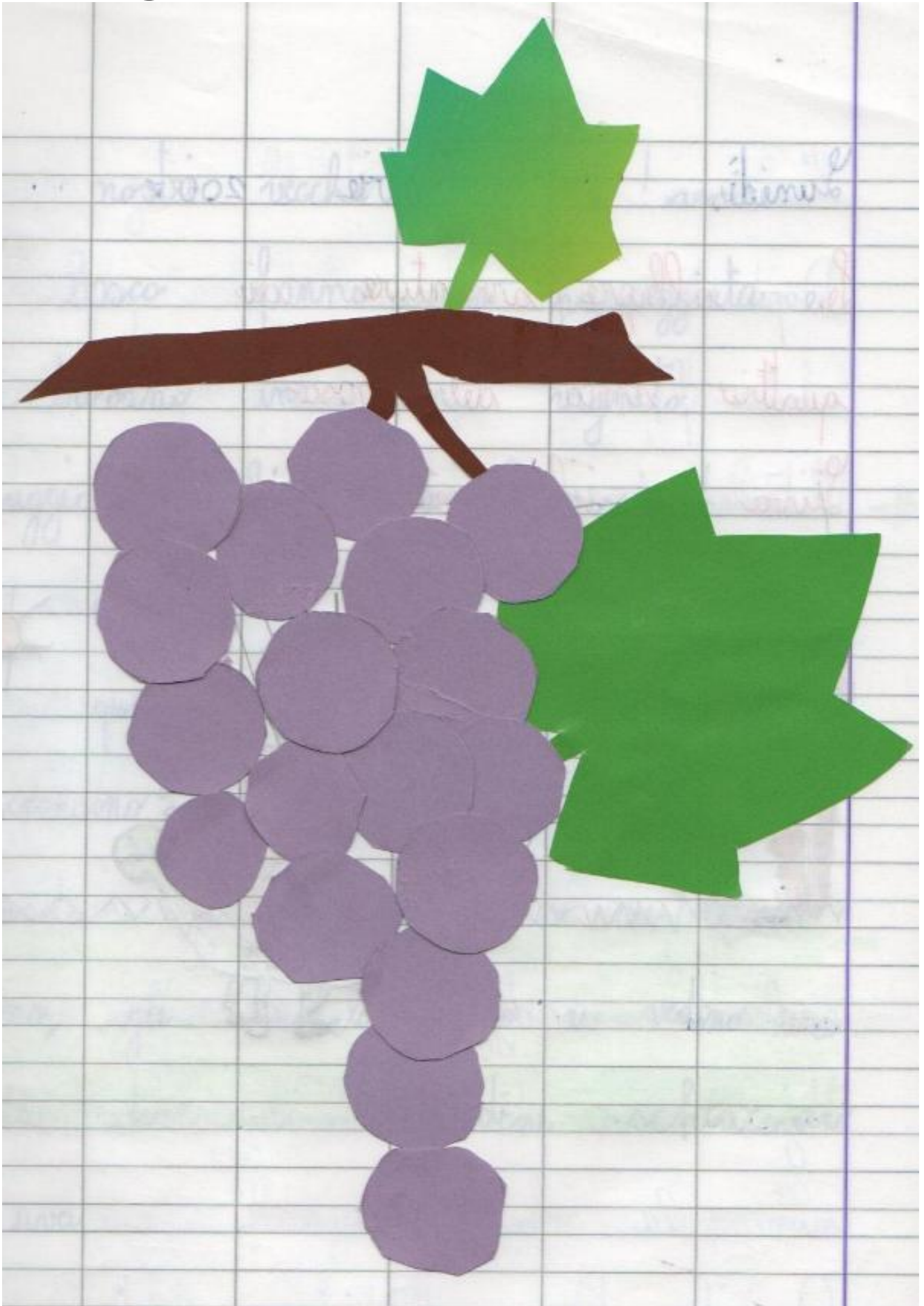
- Saper osservare e realizzare disegni con diverse tecniche di coloritura
- Disegnare copiando un modello

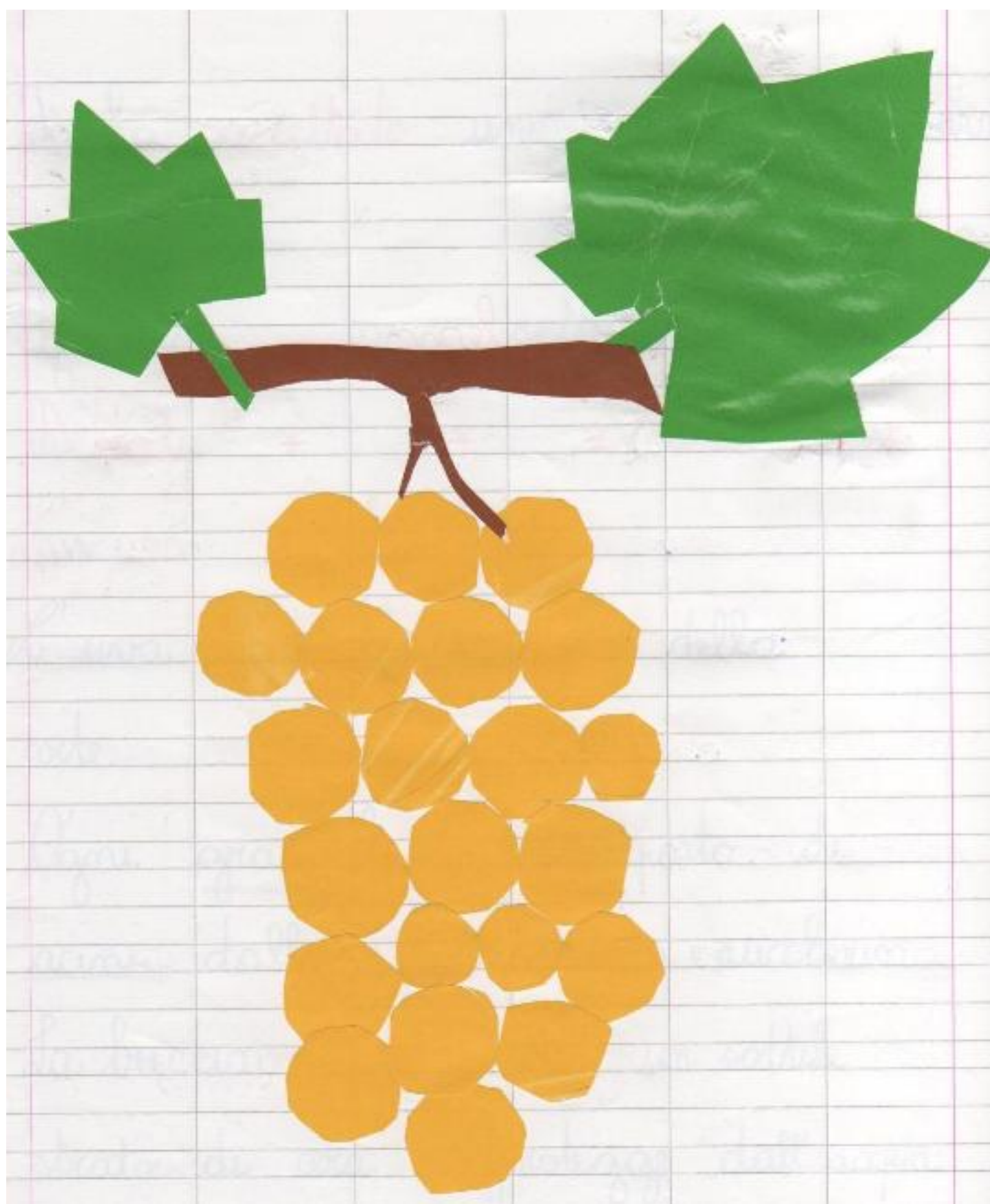
Attività

- Colorare con pastelli
- Collage
- Stencil
- Disegnare con Paint



Il collage



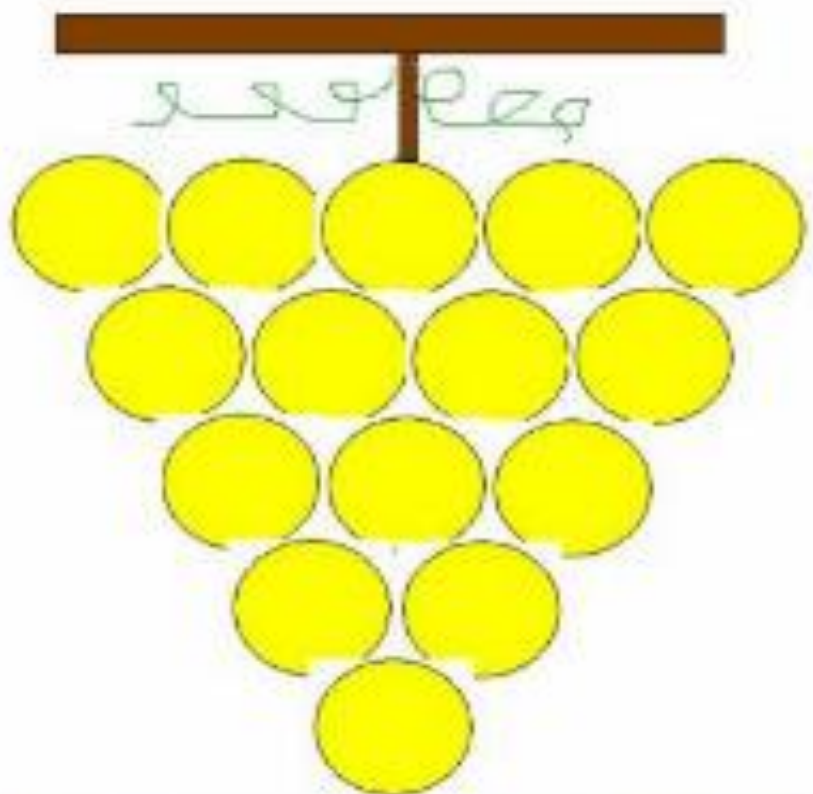
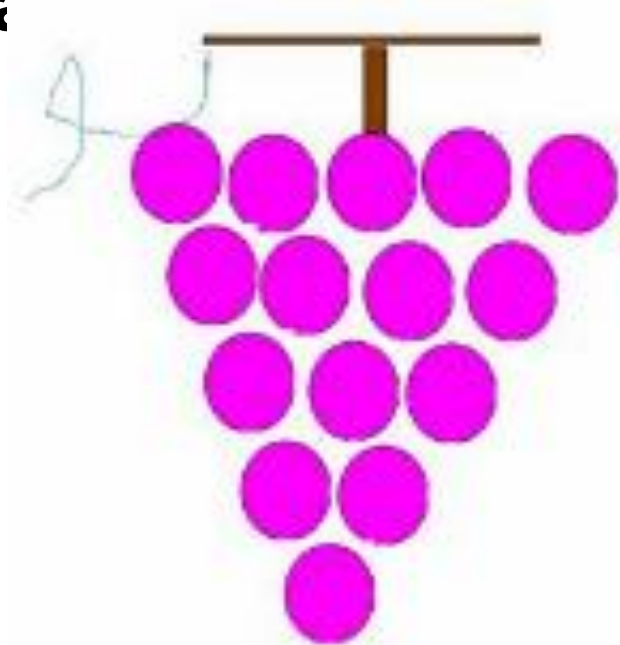


Coloriamo con lo ... stencil





Disegniamo con Paint



Ob.

- Ascoltare un testo letto dall'ins.
- Comprendere il significato globale di un testo ascoltato
- Rielaborare una storia ascoltata

Attività

- Rielaborazione scritta personale

L'uva e il vino

I quattro amici del bosco, cammina cammina, sono arrivati in un campo dove trovano tanti filari di uva.

— È buona l'uva! — dice Ciop, che dà una beccatina sul chicco più maturo.

— È proprio buona! — confermano tutti, mentre l'assaggiano.

Vengono i contadini, e i nostri amici si nascondono. La gente stacca i grappoli d'uva, cantando, e se li porta via, in una casetta poco distante.

Il passero, lo scoiattolo, il riccio e poi la tartaruga arrivano dopo, a vedere che cosa succede. Vedono un uomo che sprema l'uva dentro una macchina e fa uscire tutto il succo; lo mette dentro un grande recipiente. Quando l'uomo è andato via, i quattro animalotti si fermano a leccare e a bere un po' di succo che è caduto in terra.

— È buono, il succo dolce dell'uva — dice Codalunga.

— È buonissimo! — dice Uga, la golosona. — E fa anche bene! — afferma Spin. Assaggiano, gustano, e se ne vanno.

Parecchio tempo dopo, i quattro amici decidono di fare un'altra lun-



ga passeggiata e di arrivare fino a quella casetta. C'è un odore forte, che fa girare un poco la testa. L'uomo è lì, fa uscire un liquido rosso dal rubinetto di una botte e in un bicchiere lo assaggia: — Sta venendo un buon vino — dice. — Ma è ancora un poco torbido.

Lascia lì il bicchiere, mezzo pieno e mezzo vuoto, e se ne va. I quattro sono nascosti e ora vengono fuori. Codalunga corre al bicchiere e beve un sorsetto: — È buono anche questo! Ciop vola a mettersi una goccia nel becco: — Però è molto forte! — avverte, e fa una smorfia. Anche Spin vuole assaggiare. Uga, che è più lenta, cerca di frenare gli amici: — Fermi! Non bevete. Il vino vi farà male!

— Che ne sai tu? — ribatte Codalunga.

— Lo so perché me l'ha raccontato la mia nonna, che ha conosciuto tante cose. Il vino fa male alla gente piccola come noi...

Quando la tartaruga arriva vicino al bicchiere e rovescia a terra quel che c'è rimasto, i suoi amici hanno già bevuto un bel po' di vino.

— Mi gira la testa! — dice Spin.

— Non mi reggo sulle zampe! — grida lo scoiattolo.

— Vedo tutto che gira... e mi fa male il pancino! — si lamenta Ciop.

Per tornare a casa, Uga si deve caricare i suoi amici sul dorso e portarli lei, perché non si reggono in piedi. Il vino è buono ma... pericoloso.

Prova a raccontare come nasce il vino: quali frutti ci vogliono, che cosa si deve fare ai chicchi, dove si mette il succo. Il mosto diventa subito vino o bisogna aspettare? Sai che ai bambini il vino fa male?



Ora tocca a noi!

Lunedì, 10 ottobre 2007

Le allegre avventure dei quattro
amici del bosco

L'uva e il vino



I nostri quattro amici del
bosco camminano e arrivano
in un vigneto.

Assaggiano l'uva: è buona!

Quando arrivano i contadini
e raccolgono l'uva, i nostri
amici si nascondono.

I contadini schiacciano l'uva
e liop, lodalunga, spin e lla
assaggiano il succo: è buono
come l'uva.

Dopo tanti giorni i nostri
simpatici amici ritornano in

quella casa e assaggiano il ^{succo}
che si è trasformato in vino.
Succede che a loro fa male la
pancia, gira la testa e non
riescono a camminare.

La povera Uga se li deve
portare sul dorso fino alle
tane.

Ob.

- Conoscere la varietà di forme nei vegetali
- Individuare e nominare le parti principali di una pianta scoprendone le funzioni.

Attività

- Osservazione diretta dei vegetali in argomento
- Schede operative

Per saperne di più...

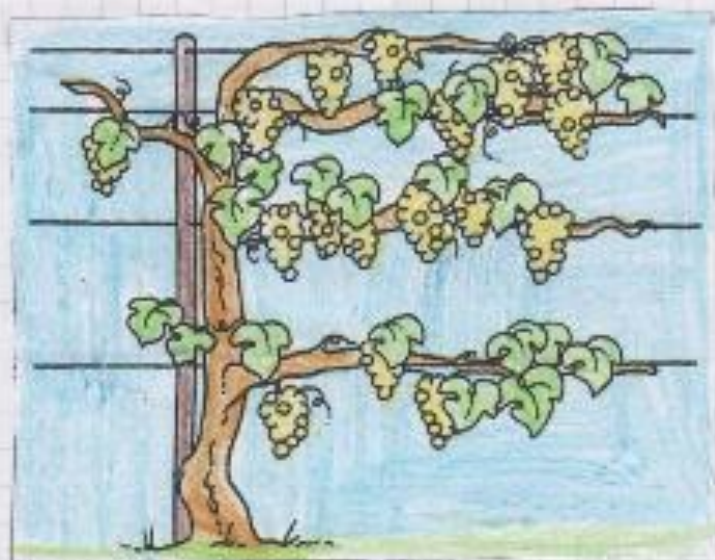
La fattoria

Nella nostra zona ci sono tante fattorie: in quelle di pianura si coltivano riso, grano, mais; in quelle di collina si coltiva anche l'uva.



L' uva

La pianta che ci dà l'uva si chiama
vite.



Il suo frutto si chiama uva.

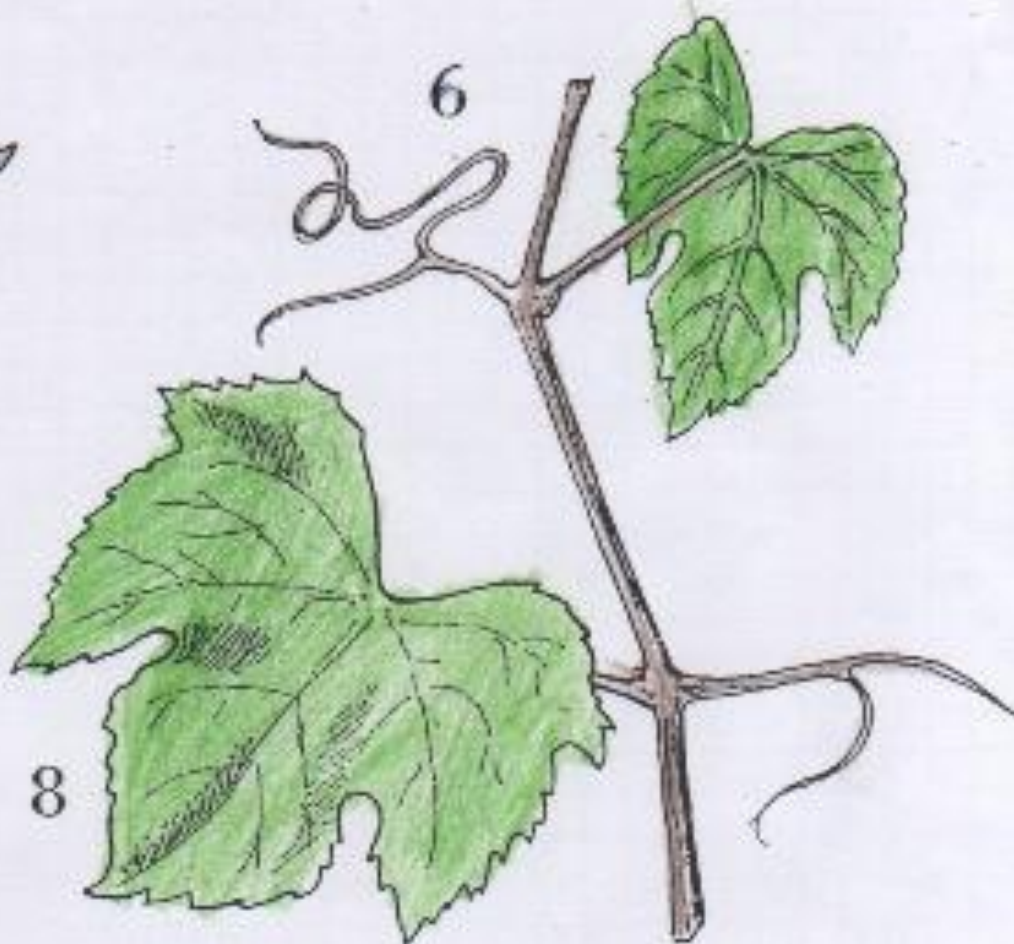
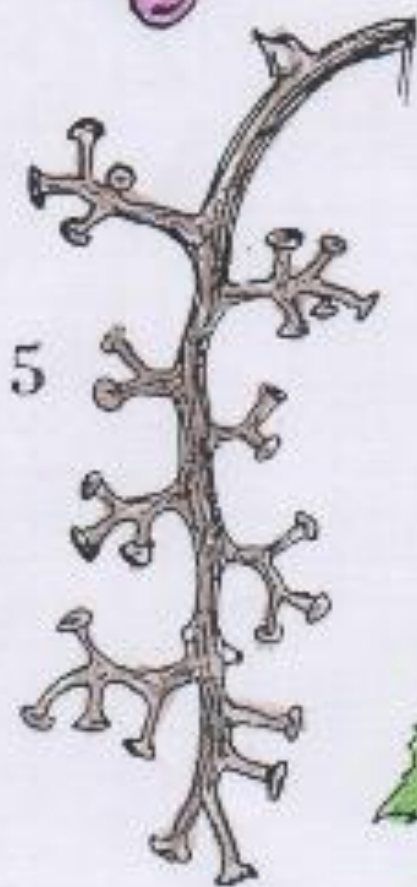
Ogni grappolo d' uva è formato da tanti
acini.

Quando si tolgono tutti gli acini e
rimane il raspo.

L'acino è composto dalla buccia, dalla
polpa e dai semi (vinaccioli).

L' uva viene utilizzata soprattutto per
la produzione del vino.

Osserviamo l'uva



- 1 = grappolo
- 3 = acino
- 4 = vinacciolo
- 5 = raspo
- 6 = viticcio
- 8 = pampino



La vendemmia

Quando l'uva è matura si fa la vendemmia



I vendemmiatori tagliano i grappoli e li mettono nei cesti. Poi trasportano l'uva fino alla cantina.

L'uva viene separata dai raspi,
piggiata ben bene e messa a riposare
qualche giorno nelle botti.



ANTICA PIGGIATURA
ORA SI USA
NO LE MACCHINE

A questo punto, l'uva diventa mosto,
un liquido dolce, denso e torbido
infine segue la spremitura: il mosto
viene separato dalla parte solida
(bucca e vinaccioli).

Il mosto viene trasportato in altre botti e
lasciato tranquillo per molti giorni.
Quando il mosto si è trasformato in
VINO, viene messo in damigiane, nei fiaschi
e nelle bottiglie.



Ob.

- Padroneggiare la conoscenza e l'uso di un vocabolario più vasto.

Attività

- Verifica: completa le frasi

Martedì, 9 ottobre 2007

La vite e l'uva

La pianta dell'uva è la vite.

La foglia della vite si chiama pampino o pampano.

Il filamento che sostiene i grappoli è il viticcio.

La raccolta dell' uva è la
vendemmia.

I chicchi d' uva si chiamano
acini. ~~oli~~.

Negli acini ci sono i ~~vinaccioli~~.

Un grappolo senza acini è un
raso.

L' uva pigiata diventa mosto.

Il mosto esposto all' aria
bolle, cioè fermenta e si trasforma
in vino. bravissimo