

MATEMATICA 4/5

Spunti e idee di Marianna Lorini

Di seguito proponiamo idee e spunti da suggerire ai ragazzi per tenersi in allenamento in questi giorni di lavoro a distanza.

Le attività possono essere seguite così come proposte, oppure possono essere rielaborate per adattarle al livello della classe e al programma svolto fino a questo momento.

I ragazzi possono affrontare da soli ogni attività, ma l'aiuto di un adulto, se si vuole e si può passare del tempo insieme, è utile!

Prima attività - PROGRAMMARE CON SCRATCH

Seguendo i link e le indicazioni nell'attività "**Programmare con Scratch**" (che rimandano al sito ufficiale), i ragazzi potranno avventurarsi nel mondo del coding e imparare a utilizzare questo linguaggio di programmazione a blocchi.

Tra le attività presenti sul sito potrete selezionare le più interessanti, anche in base a al programma didattico svolto.

ALTRE IDEE

Se volete che si allenino con l'inglese, potete proporre ai ragazzi di provare a seguire i tutorial di *Scratch* che trovate qui:

<https://resources.scratch.mit.edu/www/cards/en/scratch-cards-all.pdf>

Un altro sito interessante per iniziare a lavorare con la programmazione a blocchi è code:

<https://code.org/>

Seconda attività - CUOCHI PER UN GIORNO

Proponiamo ai ragazzi di mettersi alla prova con la ricetta di un dolce. Lo scopo dell'attività è di esercitarsi con le unità di misura, le equivalenze, le operazioni, gli strumenti di misura.

Fornite la "**Ricetta del tiramisù**", o una ricetta a vostra scelta, in cui le quantità siano espresse con marche differenti.

Terza attività - ATTIVITÀ DI LOGICA

Proponiamo ora un'attività di logica che permetta ai ragazzi di interagire tra loro, seppure a distanza. La stessa attività può essere proposta per inventare un problema o delle operazioni.

1. Chiedete a ogni bambino di preparare un problema di logica, compreso di soluzione, e di mandarvelo.
2. Distribuite i problemi alla classe in modo che ogni bambino ne riceva 3 o 4, escluso il suo.
3. Chiedete di risolvere i problemi e fatevi mandare le soluzioni.
4. Inviare ciascuna soluzione all'autore del problema, così che possa leggerle ed eventualmente correggerle.

5. Raccogliete le correzioni alle soluzioni e restituitele e fate in modo che ognuno abbia la correzione del suo lavoro.

Alcuni esempi di problemi di logica possono essere:

- Creare un Sudoku
- Creare una sequenza da completare
- Pensare a un problema con 3 o 4 protagonisti che indicano le loro preferenze su un argomento e assegnare l'argomento corretto a ciascuno.

1. PROGRAMMARE CON SCRATCH

In questi giorni particolari, in cui stai studiando da casa, potresti giocare un po' con *Scratch* e imparare a creare dei semplici programmi.

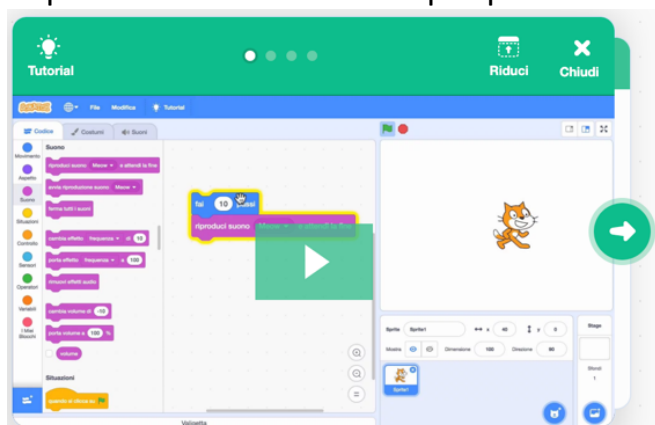
Qui ti diamo alcuni suggerimenti e link da consultare per iniziare a fare pratica.

Seguendo questo link trovi l'homepage di Scratch

<https://scratch.mit.edu/>

Cliccando sul pulsante  puoi iniziare a sperimentare.

La prima volta che ti colleghi potrai seguire un breve tutorial che ti permette di imparare i comandi di base per poter lavorare con Scratch.



Trovi inoltre dei tutorial interessanti cliccando in alto a sinistra sul tasto .

Buona programmazione!

2. CUOCHI PER UN GIORNO

Ogni giorno i cuochi si destreggiano tra ingredienti, pesi, misure, capacità. Oggi diventa un cuoco anche tu. Ecco che cosa devi fare:

1. Leggi la ricetta del Tiramisù o di un altro piatto a tua scelta.
2. Calcola la quantità di ingredienti che ti serve per realizzare la ricetta per la tua famiglia (la ricetta è per 8 persone: se in famiglia siete in 4, devi calcolare la corretta quantità di ogni ingrediente).
3. Fai delle equivalenze, per calcolare il peso degli ingredienti secchi in chilogrammi e quello degli ingredienti liquidi in litri.
4. Usa gli strumenti di misura, come la bilancia o i contenitori graduati, per preparare gli ingredienti necessari per la realizzazione della ricetta.
5. Calcola la misura dell'area del contenitore che utilizzerai per contenere il dolce.
6. Realizza un nastro per decorare il contorno del contenitore. Quanto nastro ti serve?

LA RICETTA DEL TIRAMISÙ

Ingredienti per 8 persone

- 400 g di savoiardi
- 0,500 kg di mascarpone
- 3 tuorli d'uovo
- 6 cucchiaini di zucchero
- 12 tazzine di caffè
- 2 tazzine di latte
- 200 dg di cacao amaro

Preparazione

1. Prepara il caffè e lascialo raffreddare.
2. In una terrina, unisci i tuorli allo zucchero e montali con una frusta fino a ottenere una crema liscia e spumosa.
3. Aggiungi alle uova il mascarpone, mescolando bene il composto.
4. Aggiungi il latte freddo al caffè.
5. Uno alla volta, inzuppa i savoiardi nel latte e caffè e disponili in una pirofila fino a creare uno strato omogeneo.
6. Sopra allo strato di savoiardi metti uno strato di crema al mascarpone.
7. Procedi con strati alternati di savoiardi inzuppati e crema fino a terminare con uno strato di crema.
8. Con un colino, spolvera l'ultimo strato di crema con il cacao.
9. Riponi il tiramisù in frigorifero per circa 2 ore.

Buon appetito!