



Istituto comprensivo
Spinelli
Scuola primaria Dino
Campana
Classe II c
Anno scolastico 2019-
2020

ALBERI D' AUTUNNO

Cosa succede in Autunno

Sono ancora forzuti, anche se le foglie hanno dei toni gialli e rossastri. Al più lieve soffio di vento , alla prima pioggia, ecco che le foglie si staccano e, con un volo leggero cadono a terra. L'albero resterà presto spoglio del suo bel manto, perderà tutte le foglie alzando, verso il cielo grigio, i suoi rami spogli.



LE FOGLIE D'AUTUNNO



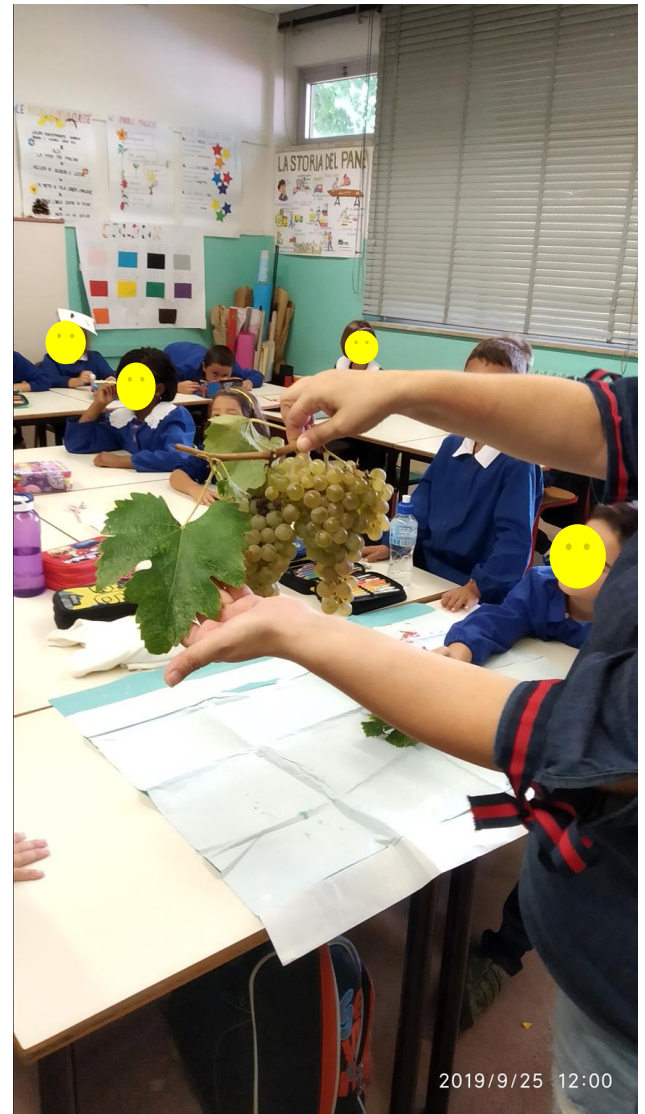


Dall' uva al vino



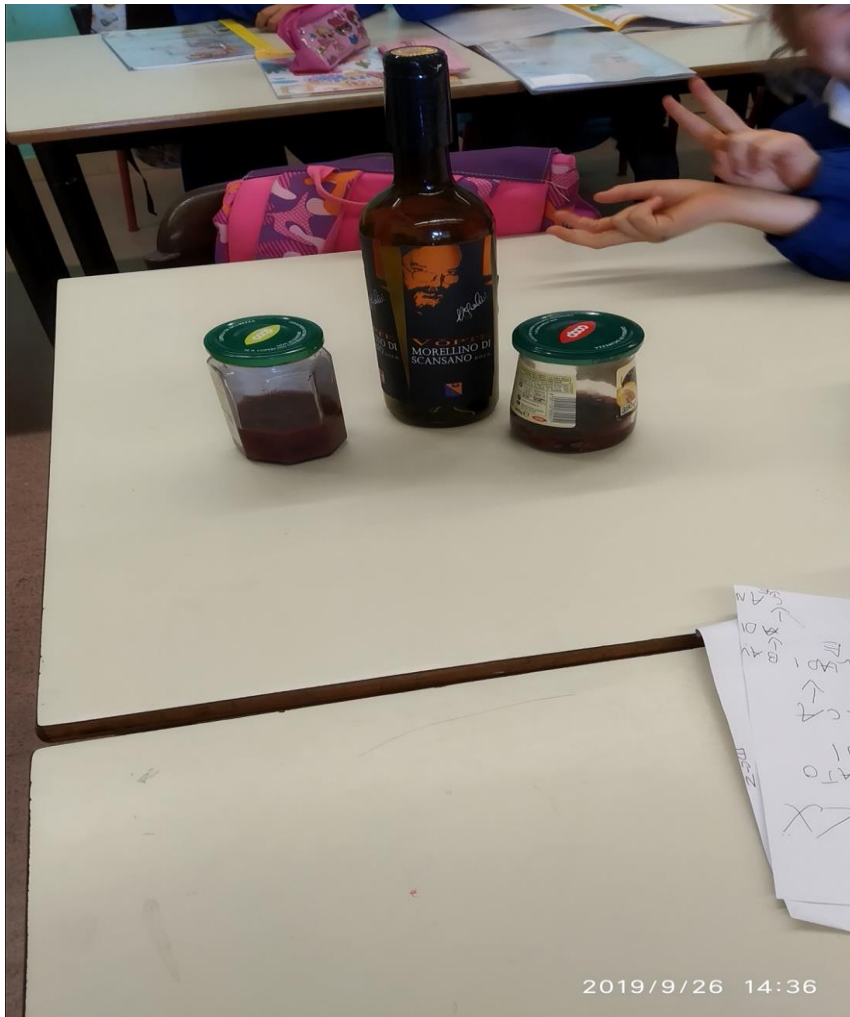
Quest'anno nel mese di ottobre abbiamo realizzato con i bambini della classe II C , un percorso didattico su come si fa il vino. L' attività è iniziata con l'osservazione dei tralci e dei grappoli. Utilizzando i sensi, l'uva è stata guardata, toccata ma soprattutto assaggiata. Infine è stata anche schiacciata, diventando poi succo d'uva.





Eccoci all'opera...









5 - PER FARE IL VINO
L'UVA DEVE ESSERE
SPREMTA.
IL SUCCO (MOSTO)
E' MESSO NEI TINI
A FERMENTARE:
I MICROBI « BRAVI »,
LAVORANO
A TRASFORMARLO...

4 - L'UVA E' TRASPORTATA
NEGLI STABILIMENTI VINICOLI
O NELLE « CANTINE ».



3 - ALCUNE VARIETA' DI UVA SONO PIU' ADATTE PER ESSERE MANGIATE
(UVA DA TAVOLA, CON CHICCHI GRANDI E CARNOSI). MOLTI TIPI DI UVA
SONO PIU' ADATTI PER FARE IL VINO.



8 - IL VINO, INFINE,
VIENE MESSO
IN BOTTIGLIE,
CHE BISOGNA
TAPPARE BENE.

6 - IL VINO E' MESSO IN BOTTI E IN BARILI.
E' ASSAGGIATO PER SENTIRE IL GUSTO



LA STORIA D



9 - CI SONO VINI DOLCI E VINI SECCHI, SPUMANTI E LIQUOROSI.

10 - E CI SONO ANCHE TANTI RECIPIENTI DI FORME DIVERSE. NE CONOSCI I NOMI?



5 - PER FARE IL VINO L'UVA DEVE ESSERE SPREMITA. IL SUCCO (MOSTO) E' MESSO NEI TINI A FERMENTARE: I MICROBI « BRAVI » LAVORANO

Filastrocca del vino

Filastrocca, filastrocca,
metti un chicco nella bocca:
uva bianca ed uva nera,
ogni chicco è fatto a sfera.
Uva nera ed uva gialla,
ogni chicco è fatto a palla.
Dopo che l'uva è pigiata,
bianca o rossa dentro i tini,
e già il mosto è fermentato,
nelle botti stanno i vini.
Certamente il forte vino
non è adatto ad un bambino,
ma ne verserai un pochino
sulle fragole e le pesche,
con lo zucchero e ben fresche.
Per chi è grande, un buon bicchiere
sulla tavola, è un piacere.
A un bicchiere, si fa festa,
si può ber senza paura,
ma se è troppo dà alla testa
... e si fa brutta figura.

Alla fine del
percorso, i
bambini hanno
realizzato un
cartellone,
memorizzando anche
la filastrocca del
vino.