Giochiamo con la spesa!

Indicazioni per l'insegnante

Obiettivi didattici

- Vocabolario: gli alimenti
- espressioni di quantità

Svolgimento

Il gioco didattico proposto permette il ripasso delle espressioni di quantità e del lessico presentati nell'unità 10.

Gli studenti vengono divisi in gruppi di 4 o 5 giocatori. Ogni gruppo riceve un piano di gioco (*foglio di lavoro 1*, da fotocopiare tante volte quanti sono i gruppi), 4 o 5 pedine e un dado.

In una prima fase del gioco, ciascun giocatore redige una lista di nove prodotti che dovrebbe comprare, prepara cioè una sua lista della spesa. Una volta terminati gli elenchi, si passa alla fase di gioco vera e propria.

Lanciando una sola volta il dado, chi realizza il punteggio più alto, inizia il gioco. In seguito, si prosegue in senso orario. I giocatori avanzano con le pedine di tante caselle quanti sono i punti indicati sul dado.

Se il prodotto segnato sulla casella su cui un giocatore si ferma corrisponde ad un prodotto presente nella sua lista della spesa, il giocatore in questione formulerà una frase specificando cosa desidera comprare e in che quantità, poi eliminerà dalla lista il relativo prodotto acquistato. Nel caso, invece, il prodotto segnato sulla casella non risulti tra quelli che il giocatore intendeva acquistare, il turno passa al giocatore successivo.

Vince chi alla fine riesce a comprare il maggior numero di prodotti.

Sul piano di gioco sono presenti alcune caselle *jolly* su cui non è segnato un solo alimento ma una categoria comprensiva di più prodotti. Ciò facilita i giocatori nel completare più velocemente la loro spesa al supermercato.

Variante per la fine del gioco

Il percorso può essere effettuato più di una volta (al massimo comunque 3 volte) per permettere ai singoli giocatori di poter acquistare un maggior numero di prodotti. Una volta arrivati alla casella *arrivo*, si riparte dall'inizio.

Foglio di lavoro 1

Piano di gioco

1 - *PARTENZA* **cioccolato**	2 **zucchine**	3 **pasta**	4 **patate**
8 - *JOLLY* **frutta**	7 **mozzarella**	6 **banane**	5 **riso**
9 **arance**	10 **vino**	11 **prosciutto**	12 - *JOLLY* **verdura**
16 **insalata**	15 - *JOLLY* **latticini**	14 **uova**	13 **pomodori**
17 **farina**	18 **melanzane**	19 **biscotti**	20 - *JOLLY* **una cosa a scelta**
24 - *JOLLY* **carne o pesce**	23 **zucchero**	22 **mele**	21 **formaggio**
25 **acqua**	26 **pane**	27 **mortadella**	28 - *ARRIVO* **SEI ALLA CASSA!**

Indovina il piatto!

Indicazioni per l'insegnante

Obiettivi didattici

- parlare di ricette e ingredienti
- indicare la quantità con *di*
- l'uso dell'articolo partitivo e di *ne*

Svolgimento

Prima parte del gioco

Gli studenti giocano a coppie. Ogni studente riceve la lista degli ingredienti e solo uno studente per coppia riceve anche un cartellino con il nome di un piatto (*foglio di lavoro 2*).

Lo scopo del gioco è di utilizzare la preposizione *di*, il partitivo e *ne*.

Lo studente che ha ricevuto il cartellino con il nome del piatto segna almeno 4 ingredienti necessari per preparare quel piatto, il compagno invece deve cercare di indovinare di che piatto si tratta facendo alcune domande, fino ad un massimo di 6.

Se per esempio lo studente *A* ha la ricetta del risotto al radicchio, segnerà: riso, parmigiano, radicchio, burro ecc.

Le domande del compagno potrebbero essere: *Vuoi un litro di latte? / Compri dello zucchero? / Nel tuo piatto c'è del riso?*

Le risposte: *No, non compro dello zucchero. / Sì, me ne serve un po'*.

Non fornite ai giocatori la lista dei piatti, altrimenti i giocatori delle altre coppie indovineranno per esclusione.

I piatti presentati nel gioco sono conosciuti a livello internazionale e gli studenti dovrebbero essere in grado di sapere quali ingredienti occorrono.

La maggior parte degli ingredienti indicati sono parole già note agli studenti perché presenti nell'unità 10 o anche in unità precedenti. Altre parole come *cipolla*, *radicchio*, *panna*, *prezzemolo*, *vaniglia* sono tuttavia nuove. Potete dare la traduzione se necessario.

Nel caso in cui uno studente non dovesse conoscere la ricetta del piatto ricevuto, dategli la lista degli ingredienti.

Soluzione possibile:

A: Compri del vino rosso?

B: Sì, me ne serve un po'.

A: Hai bisogno della farina?

B: No, non ho bisogno della farina.

Seconda parte del gioco

Andiamo in salumeria, in pescheria, dal fruttivendolo ecc.

Lo studente a cui era stato consegnato il cartellino con il nome del piatto riceve ora la relativa ricetta (*foglio di lavoro 3*) con gli ingredienti e le quantità. L'altro giocatore interpreta il ruolo del negoziante (salumiere, pescivendolo, fruttivendolo ecc.) e i due studenti inventano quindi diversi brevi dialoghi: lo scopo è quello di comprare tutti gli ingredienti per poter cucinare il piatto.

Le ricette non contengono tutti gli ingredienti necessari per evitare di dover introdurre troppe parole nuove.

Soluzione possibile:

A: Vorrei 500 grammi di riso.

B: Per risotto o per insalata?

A: Per risotto e poi un pezzo di parmigiano.

B: Un pezzo così va bene?

A: Sì … E poi vorrei dell'olio.

B: D'oliva o per friggere?

A: Per friggere.

B: 1 litro va bene?

ecc. ecc.

Foglio di lavoro 2

Piatti

CAPRESE	ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	RISOTTO AL RADICCHIO
GNOCCHI AL POMODORO	PANNA COTTA
LINGUINE ALLE VONGOLE	BRUSCHETTE

Ingredienti

mozzarelle	basilico	pomodori	polpa di pomodoro
prezzemolo	sale	pepe	cipolla
aglio	zucchine	parmigiano grattugiato	olio extravergine d'oliva
prosciutto cotto	pancetta	spaghetti	uova
pecorino	riso	vino rosso	burro
radicchio	patate	farina	acqua
panna	vaniglia	zucchero	frutta
cioccolato	acciughe	vino bianco	linguine
vongole	pane	origano	olio per friggere

Foglio di lavoro 3

Ricette (si intendono per 4 persone)

CAPRESE

Ingredienti:	***Quantità:***
Mozzarelle	*2, a fette*
Pomodori	*6*
Basilico	*qualche foglia*
Sale	*un pizzico*
Pepe	*un po'*
Olio extravergine	*un po'*
Origano	*un po'*

ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA

Ingredienti:	***Quantità:***
Zucchine	*un chilo*
Polpa di pomodoro	*600 grammi*
Basilico	*qualche foglia*
Sale	*un pizzico*
Pepe	*un po'*
Olio extravergine	*2 cucchiai*
Prezzemolo	*un ciuffo*
Parmigiano grattugiato	*un po'*
Mozzarelle	*4*
Prosciutto cotto	*2 etti*
olio per friggere	*1 litro*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti:	***Quantità:***
Pancetta	*150 grammi*
Pecorino	*100 grammi*
Spaghetti	*350 grammi*
Sale	*un pizzico*
Pepe	*un po'*
Olio extravergine	*2 cucchiai*
Uova	*3 uova intere e 1 tuorlo*

PANNA COTTA

Ingredienti:	***Quantità:***
Panna liquida	*500 ml.*
Colla di pesce	*6 grammi*
Vaniglia	*1 bustina*
Zucchero	*150 grammi*
Frutta	*un po'*
Cioccolato	*1 tavoletta*

GNOCCHI AL POMODORO

Ingredienti:	***Quantità:***
Polpa di pomodoro	*800 grammi*
Basilico	*qualche foglia*
Sale	*un pizzico*
Pepe	*un po'*
Olio extravergine	*4 cucchiai*
Aglio	*3 spicchi*
Prezzemolo	*un ciuffo*
Parmigiano	*40 grammi*
Patate	*1 chilo*
Farina	*200 grammi*
Uova	*1*
Acqua	*un po'*

RISOTTO AL RADICCHIO

Ingredienti:	***Quantità:***
Radicchio rosso	*400 grammi*
Riso	*350 grammi*
Olio extravergine	*6 cucchiai*
Vino rosso	*1 bicchiere*
Parmigiano	*80 grammi*
Sale	*un pizzico*
Pepe	*un po'*
Burro	*50 grammi*
Cipolla	*mezza*

LINGUINE ALLE VONGOLE

Ingredienti:	***Quantità:***
Vongole	*600 grammi*
Linguine	*400 grammi*
Sale	*un po'*
Pepe	*un po'*
Olio extravergine	*4 cucchiai*
Aglio	*3 spicchi*
Vino bianco	*mezzo bicchiere*
Burro	*40 grammi*
Prezzemolo	*un po'*

BRUSCHETTE

Ingredienti:	***Quantità:***
Pane	*mezzo chilo*
Pomodori	*6*
Basilico	*qualche foglia*
Sale	*un pizzico*
Pepe	*un po'*
Olio extravergine	*3 cucchiai*
Origano	*un po'*
Aglio	*3 spicchi*
Acciughe	*300 gr.*