

IL VIAGGIO... PROGETTO D'ISTITUTO

Anno scolastico 2018- 2019

**Le insegnanti del plesso di via
Alghero hanno lavorato sia
singolarmente che a gruppi di
classi, per far viaggiare gli
alunni verso mete
sconosciute...**

1° A

filastroccando,
con
lettere e
numeri









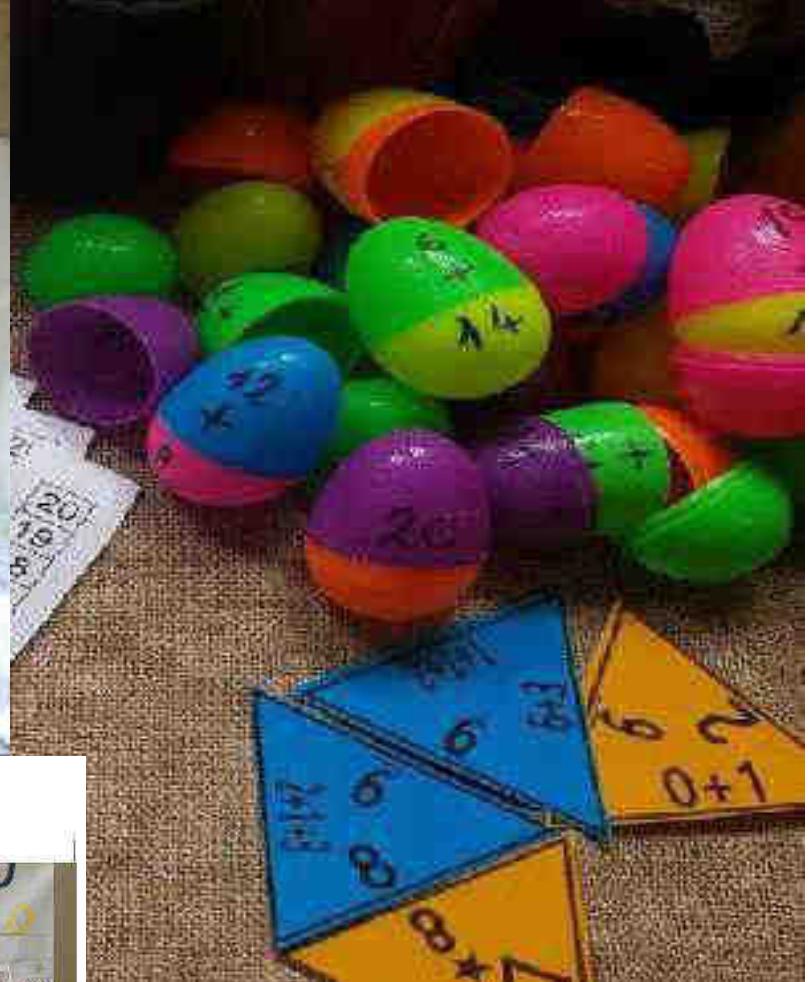




1^o B



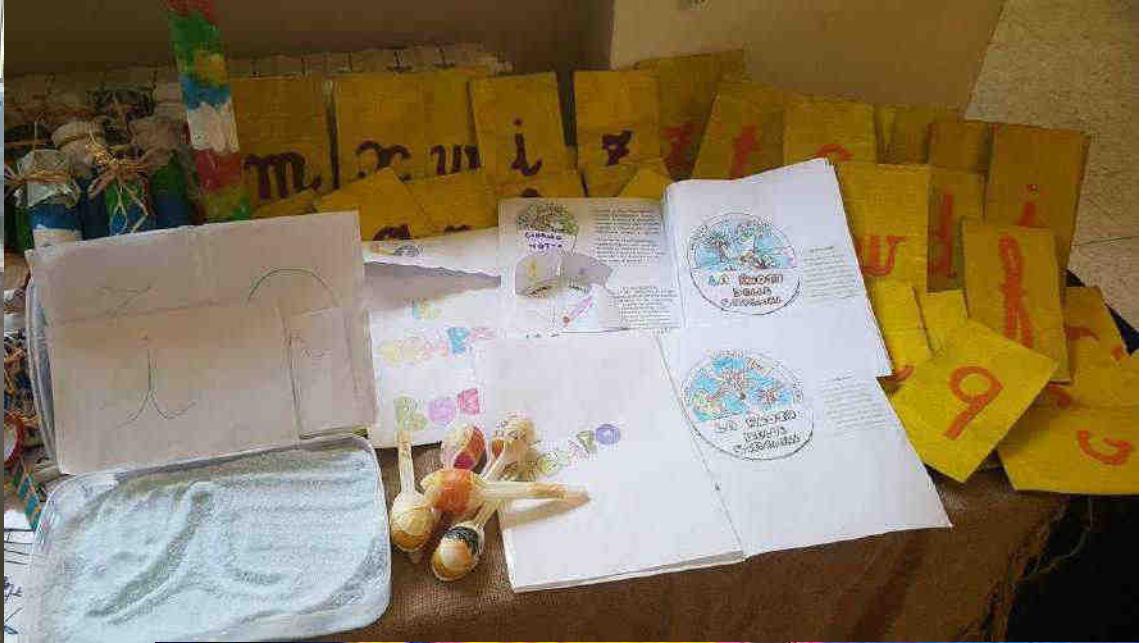
viaggio tra numeri e parole











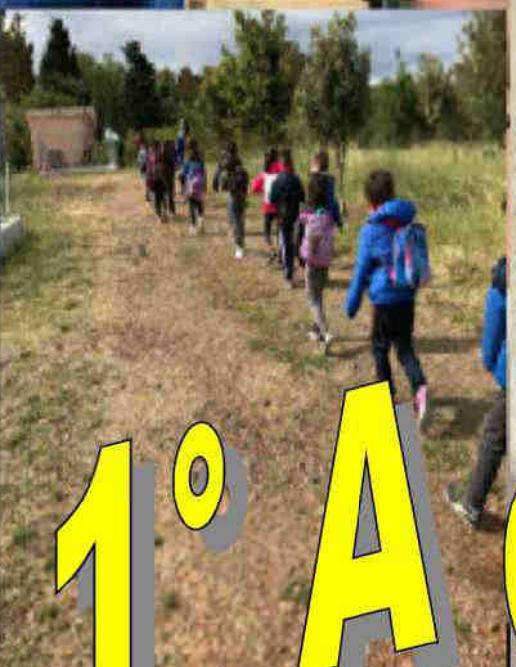


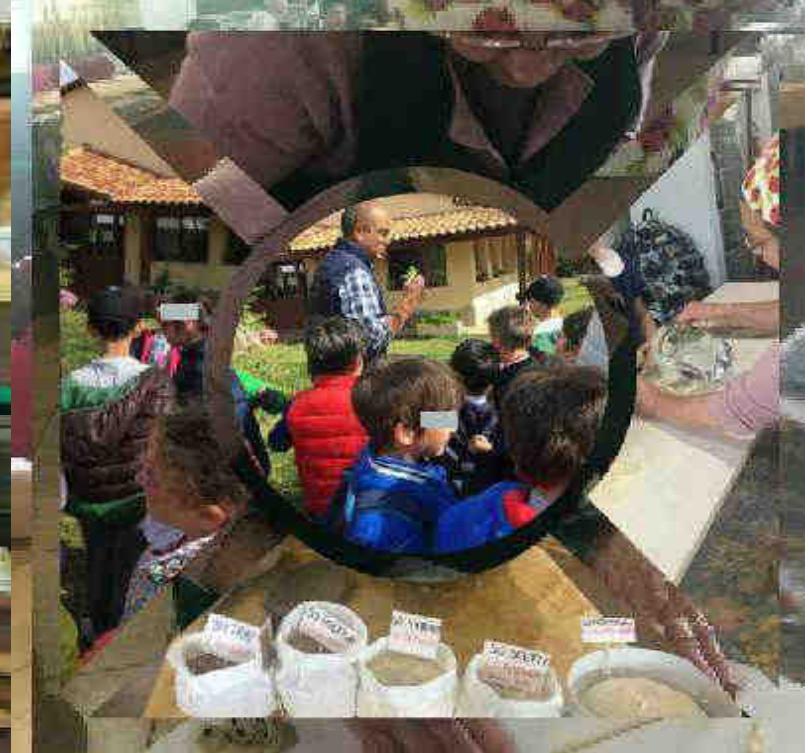




VIAGGIO..- VIAGGIO..- IN FATTORIA

1° A e B









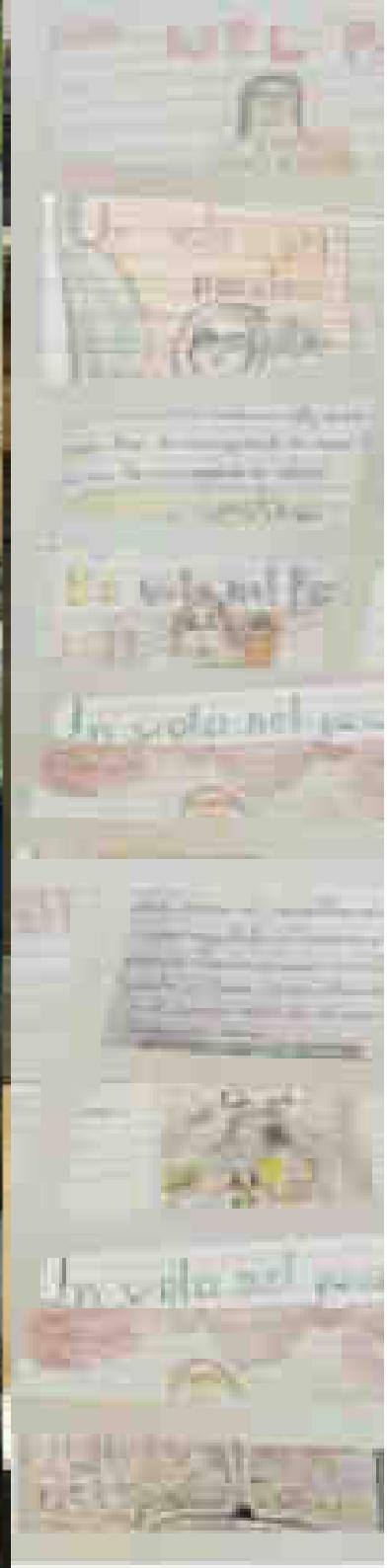
VIAGGIO VIAGGIO IN IN ARDEGN SARDEGNA 2° e 3°A 2° e 3°A

Abbiamo incontrato
Clelia Martuzzu
e Silvia Ciccu,
rispettivamente autrice e
illustratrice del libro
„Un volo nel passato“.

Il testo ha dato
ispirazione per
sviluppare il nostro
viaggio verso la
conoscenza della lingua,
della storia e cultura
della nostra isola.

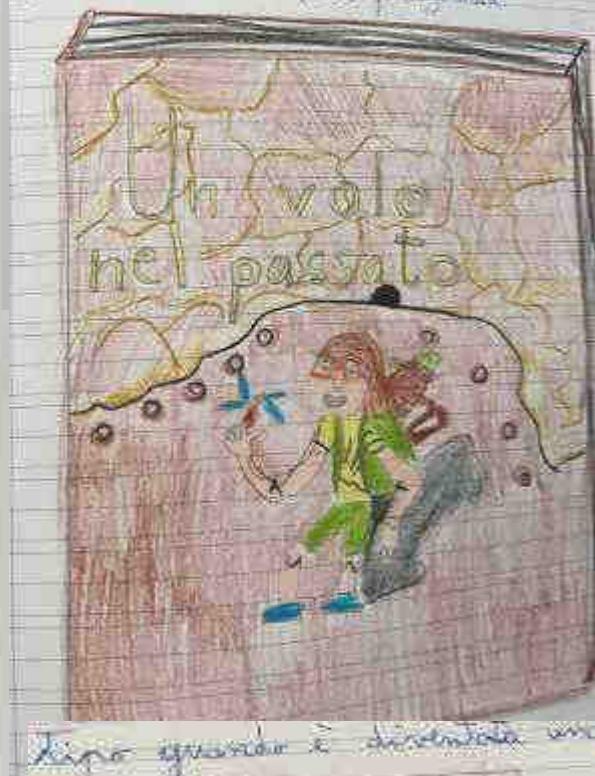
Clelia ha preparato per
la classe 2°A il testo per
la drammatizzazione.







Ma la macchina molto ha guidato così il vichingo ha deciso così bene che non vuole di essere vichingo la prima volta



Una grande è diventata un



S'istrumpa
la lotta
sarda



Agriturismo "Sa Ruda"

Viaggio nella Sardegna pre nuragica.





**Ricostruzione
di capanne
alte circa 6
metri!!!**

Piccoli
archeologi
alla ricerca
di reperti
preziosi.



Alla scoperta delle
maschere
della tradizione
sarda per il
carnevale.

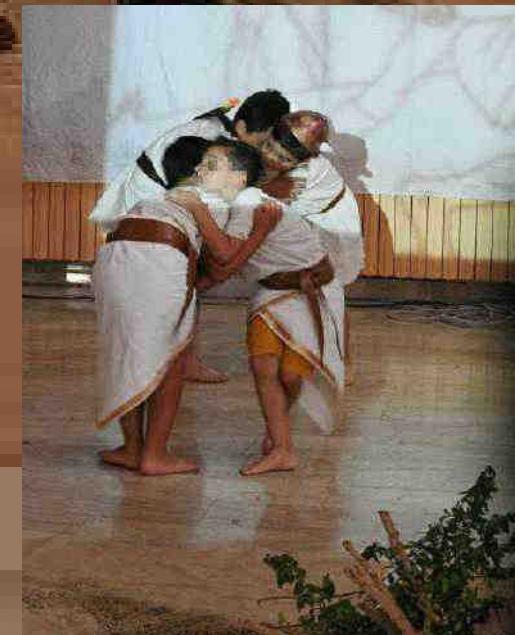
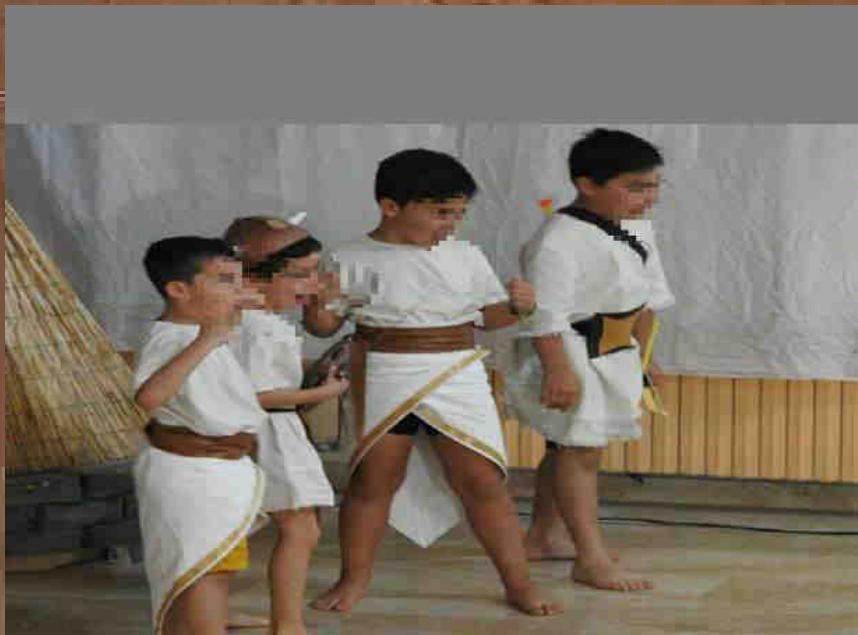


2° A

Un volo nel passato

2° A









No potho reposare



Canto d'amore eseguito dai bimbi e dai genitori



**Conoscere un piatto
della tradizione
sarda: i culurgiones.
In continuità con i
cinquenni di via
Fadda**



Incontro con il gruppo

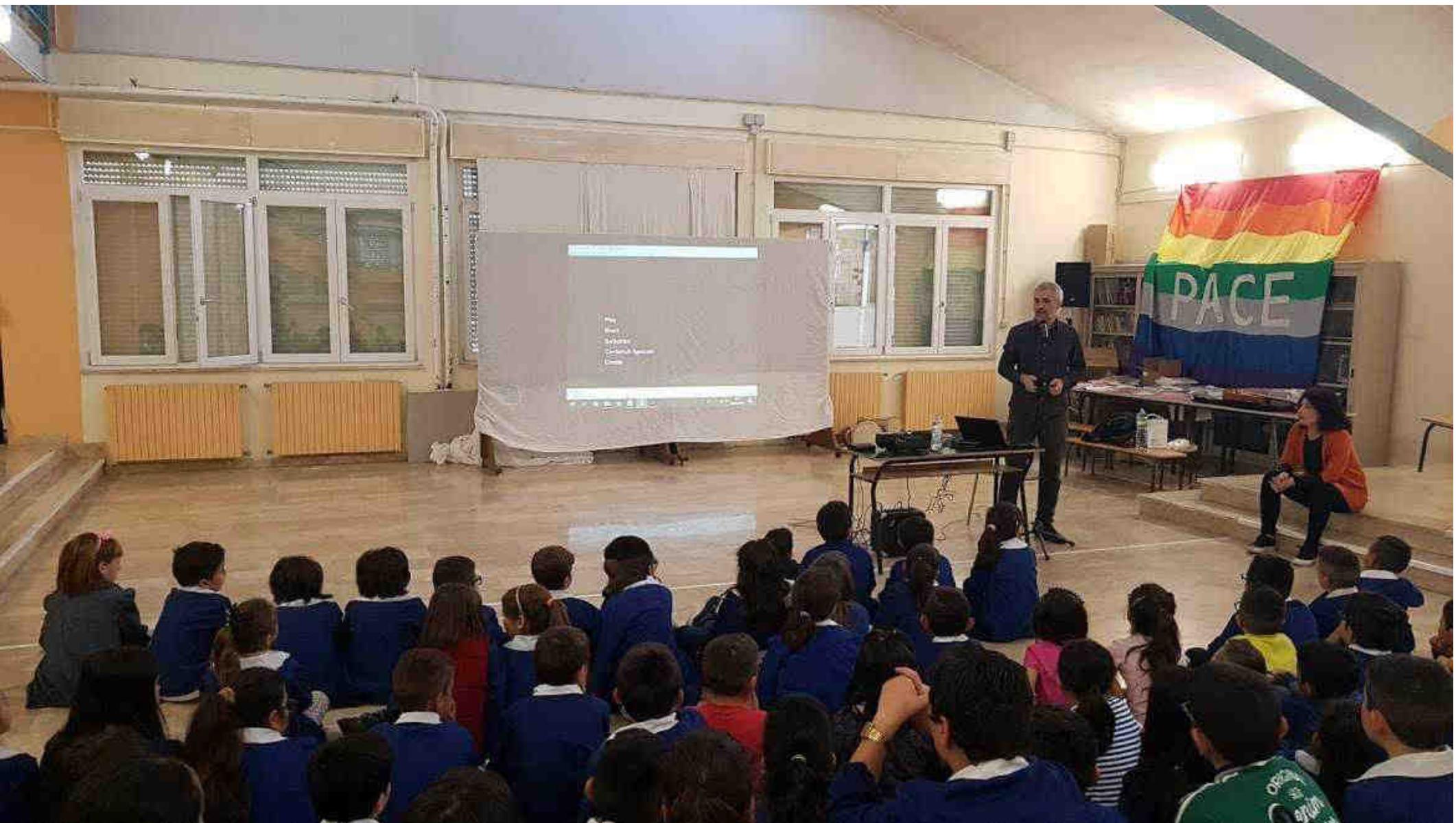
Il gruppo Memoriae Milites è formato da volontari che si propongono di divulgare, attraverso rievocazioni storiche, la cultura sarda del passato, con ricostruzioni dettagliate dei costumi di varie epoche.

Quest'anno ci hanno fatto conoscere usi e costumi delle genti nuragiche.

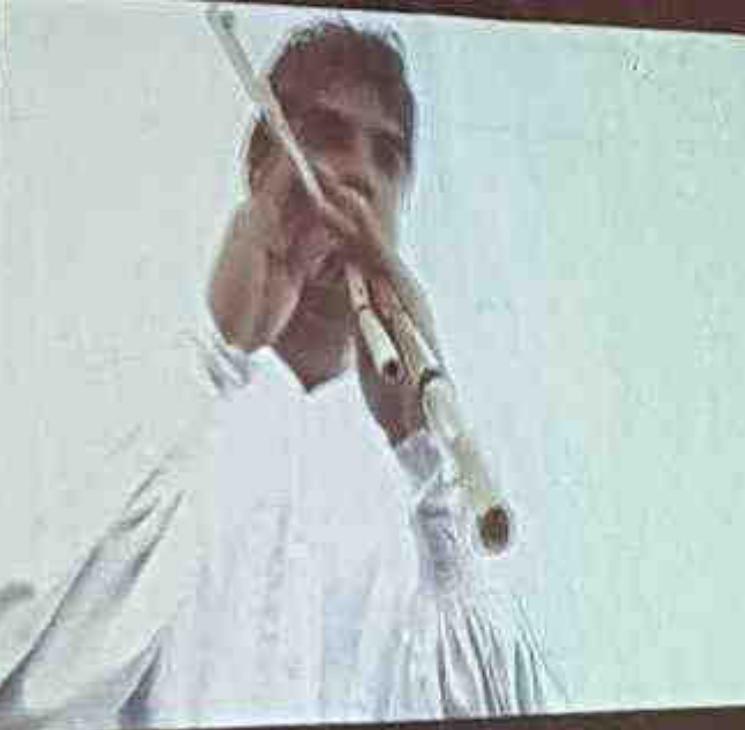
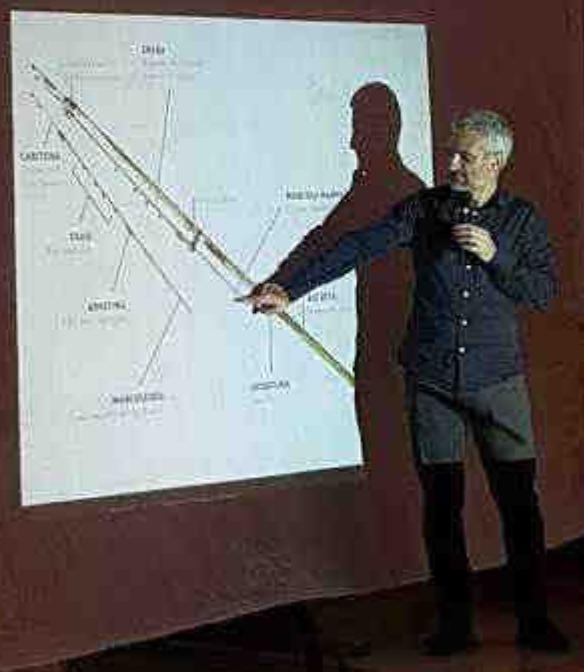


Memoriae milites

Incontro con il professor Marco Lutzu dell'Università di Cagliari, ricercatore di etnomusicologia.



Launeddas, strumento
unico al mondo,
patrimonio dell'UNESCO



**Ritmi e suoni
del
Mediterraneo.**



Intervento del professor Casula che ci ha illustrato reperti e spiegato come viveva l'uomo nell'epoca del neolitico.



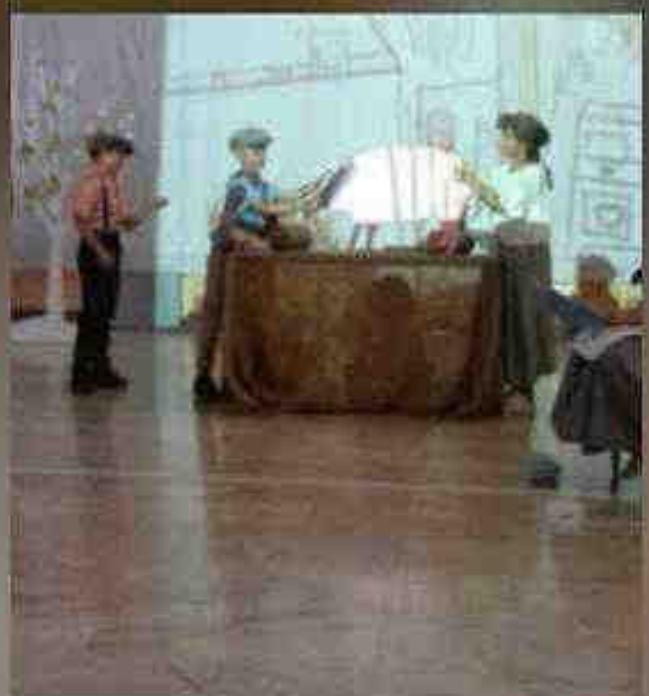


I bambini
della classe 3 A
di via Alghero
presentano
„Burriccheddu
miu boga tottu“

Recitiamo in lingua sarda











Viaggio a Betlemme... 4º A e B

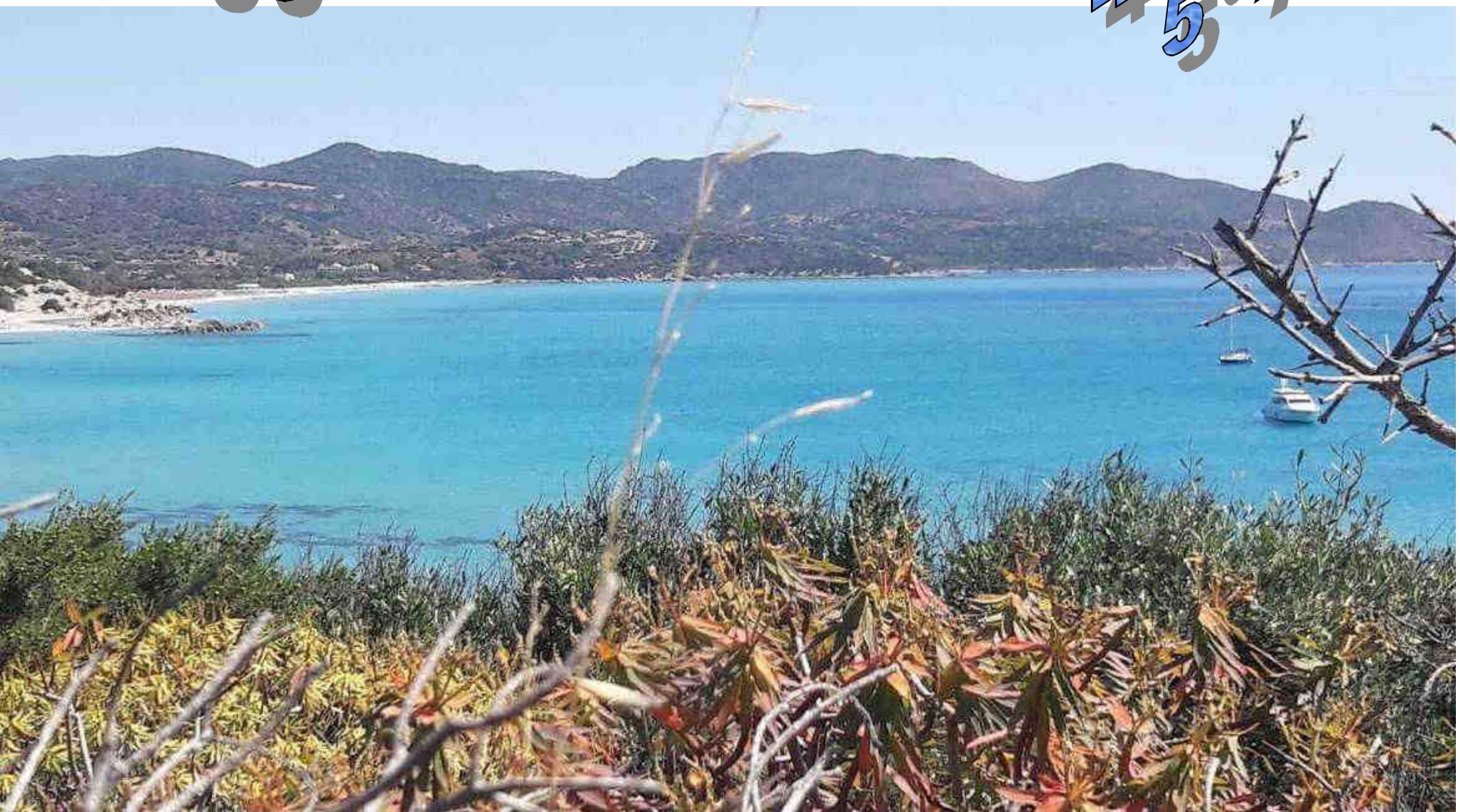


Presepe realizzato con materiali di recupero, per conoscere la storia del presepe come rappresentazione della Santa Natività. Conoscere il contesto storico nel quale si svolsero le vicende di quel viaggio straordinario.

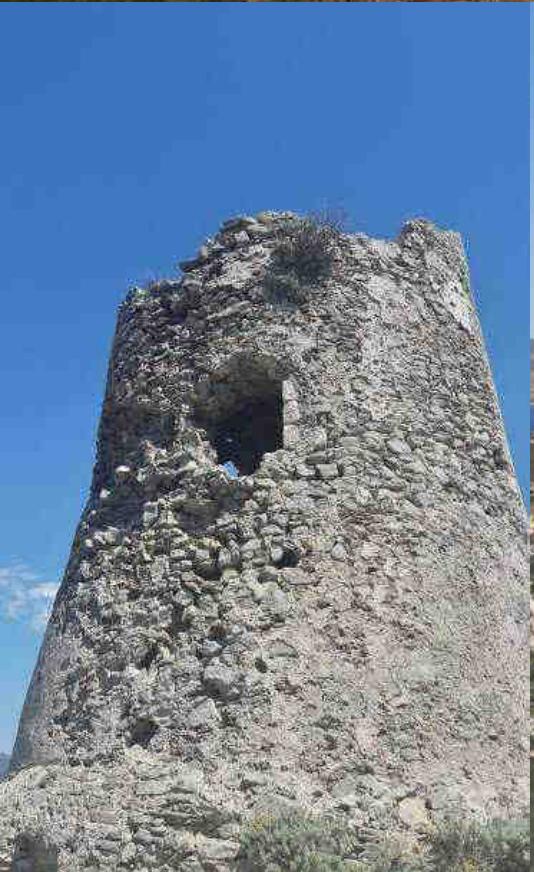


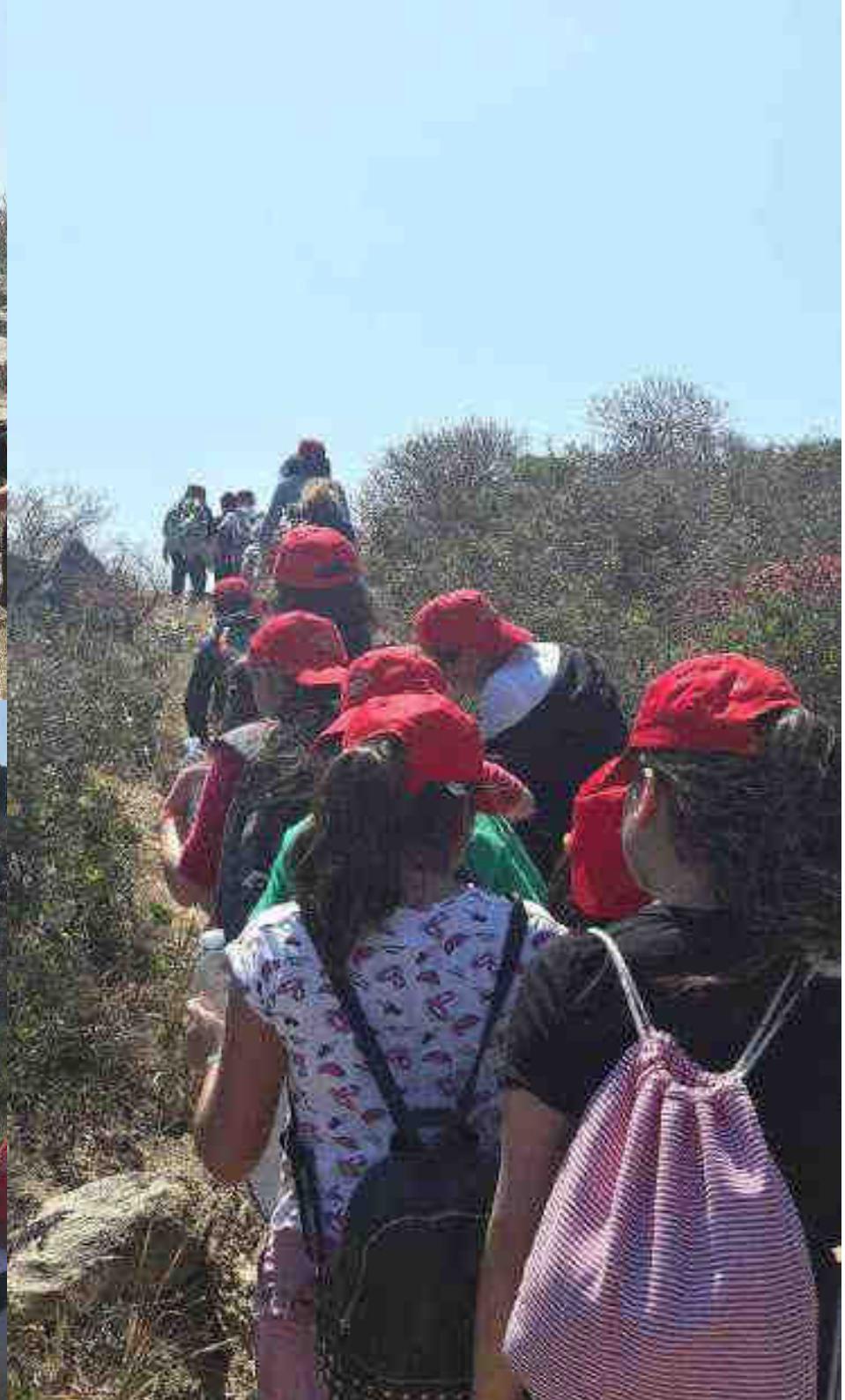
Viaggio a Villasimius

4° A e B
5° A

















The Great Wall
of China...



4°A

Sulla via
Della Seta,
verso la storia e
la cultura del
lontano Oriente.





Quando si viaggia è importante conoscere le tradizioni culinarie dei posti che si visitano.

4^o B

Le tradizioni in Germania

La colazione

La colazione dei tedeschi è molto abbondante, a base di cialde, yogurt, miele, pane, burro, marmellata, panini con formaggio e salame, uova.

Bevono caffè d'aroma, caffè e latte.



LATTE



YOGURT



YOGURT



FORMAGGIO



BURRO



MARMELLATA



CEREALI



SUCCO
D'ARANCIA



PANE



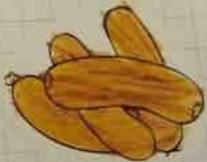
SALAME



WURSTEL



CAFFÉ



SALSICIE

Io penso e lo amo
Io è sempre piuttosto che i
tedeschi mangino solo patate,
crauti e wurstel, invece molti
di ogni genere e gusto come
salsiccia e ~~peperoni~~ peperone,
pesci, e fumare si divide a
degli altri idee caratteristiche
ogni regione della Germania.

Il penso è veloce, in genere
in menù e nei tipici banchi
che vendono wurstel e mack.

Lo amo si vede tra le 8.00
e le 21.00

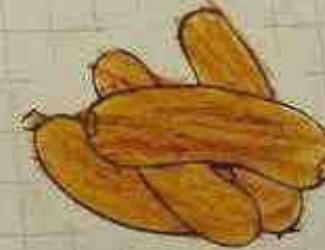
A tavola penso a bere
diversi tipi di sonne, verdure,
salsicce, crauti, patate, porcini,
crauti

Un piatto molto popolare è la
herta di cipolla e lo "ripiatto";
una sorta di uovo e il gher
una specie di carne di manzo
Diventa a parte i tedeschi fanno

la birra.



SALUMI



SALSICIE



ZUPP

break



Le colazioni americane degli inglesi



break

Prima colazione (Breakfast)



Una buona colazione in tutta Inghilterra è

hanno il breakfast a prima colazione.

Milioni di famiglie partono con migliaia di dor

2 fette di pane, marmellata, gelato in pacco



Esiste variante a questo pasto caldo: sono strappati dei toast, jam, fruit juice, milk, e ca-

re toast imburrati, sono alle cipolla, sono in camicia su

toast con condimento di fagioli caldi. Non mancano i coffee, the

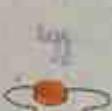


ceral (cereali), marmellata (jam) solo caramello, burro

butter), fette biscottate (toast), succo di frutta

fruit juice), latte e caffè (milk and coffee)

break





chips & ham

Praiano Unesco

Il piatto di antico della colazione, la cui parte più famosa è la bretola, è un pane consumato da migliaia di persone solitamente dagli adulti spesso nei fast food, ma anche nei ristoranti sul posto a lazzate.

Il pranzo spesso consiste in alcuni **componimenti** di prosciutto e insalata di fegato e manzo o di formaggio e fior di latte accompagnati da un bicchiere di latte e della solita tazza di **caffè**. Chi mangia a cena al ristorante ha una scelta tra classica o hamburgo con patatine fritte, chips o fette di pesce e chips pesce e patatine con manica ma il ristorante offre anche un **pudding** di caramella e cioccolato.

Un'altra deliziosa preparazione non perduta è la focaccia che viene mangiata con i piatti in giorno ordinario. Il **risotto**



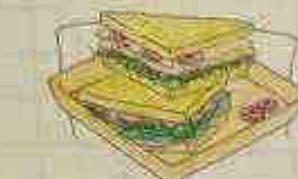
sandwich



chips & ham



pot & chips



sandwich



caffè



tè



pudding

Una classica tradizione inglese è quella di preparare il **baileys** o **cocktail** accompagnato da pasticcini salati e dolci come **lattuga**.

Le piatti Cinesi

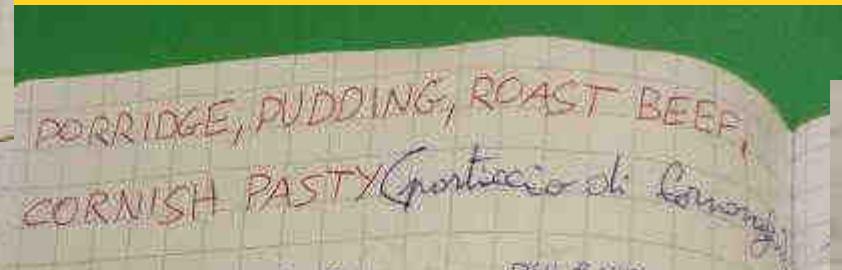
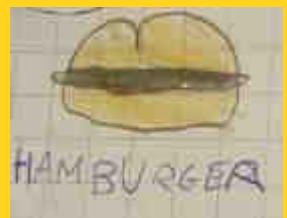
Le piatti Cinesi sono generalmente di origine antica. I contatti di cibo e vino (cibo & vino), soprattutto
(cibo, salse, piatti), formano
(cibo) la parte (piatti) viene
aggiornata regolarmente a causa di
nuovi trasformamenti
fatti nella cucina. speciali
cucine con loro si sono sviluppati
nuovi metodi (cucina), di solito si
preferiscono gli stili
cucine anche molto diverse.

Le piatti Cinesi sono molto
varietà di cibi e di maniera
di cucina. La cucina cinese
è molto popolare, specialmente
a Shanghai. La cucina cinese
è molto varietà di cucina
ma le piatti cinesi sono molto
speciale a Shanghai, specialmente
infatti in Cina sono così
diversi di maniera. Come la
cucina teca sono di cui
sono sono molto popolare.
Loro di questi sono piatti
cucine anche molto diverse.

Le piatti Cinesi

Le piatti Cinesi sono generalmente di origine antica. I contatti di cibo e vino (vini e vino), soprattutto
(cereali, legumi, pesce, formaggio,
(cibo) la frutta (frutta) viene
usata molto raramente a causa
di essere troppo dolci.
Le loro cucine sono speciali in
modo che sono a base di
salse molto piccanti, di solito si
preferisce aggiungere il
cibo anche molto dolce.

Le piatti Cinesi sono molto
varietà di cibi e sono anche
di piccoli piatti. Le ricette sono
non hanno oggi una popolare, specialmente
i bambini. La ristorazione
è molto ristorante (tutte sono
molto piccole, soprattutto le
piatti a base di pesce,
infatti in Cina non c'è
formato di pesce. Cose si
possono trovare sono a base di
carne sono molto popolari.
L'origine questi piatti sono
cinesi.





30.

Il più di persone che succede è con un'altra banale persona. La persona con cui manca di attenzione, rispetto, considerazione. Bene che possa essere infatti buoni a bere, solo che è sbagliato.

31. L'uomo con cui è finito un affare, non lo deve ricordare i libri di matematica, alcolico e con poca cultura. Deve a tempo, tutto in continuo. Non gli serve neanche delle famiglie interne. Sono ammazzati, perché la paura nasce dal cielo. Dopo a un po' più di poco.

32. Non dico che sempre tutto è bene.

33. Non dico che non ci sono persone

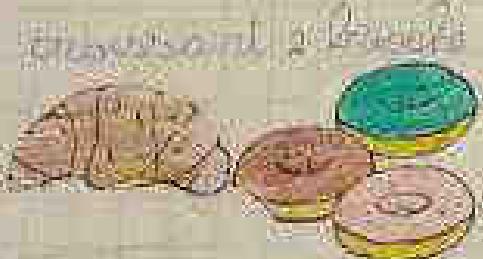


the specimen to further distinguish the
two forms. Consideration of the
diagram in the original and the
present paper.

As outlined, since the pseudosubstratum, like the other three types, has
a surface that is shown to be relatively smooth, evidence is needed

of surface irregularities.

Position



Sectional view



Sectional view

To further study the nature of the
pseudosubstratum, a transverse
section was cut in the same
place where the longitudinal section

was made, since it is believed that
the two sections are typical. The

section is shown in Figure 10, and

in Figure 11 is a photograph of the
specimen with the two sides of the
specimen removed.

The section may be seen in the upper right
of Figure 10, and the two sides of the
specimen are shown in Figure 11. A number
of small cells are visible.

The pseudosubstratum is composed

of a thin, yellowish, somewhat

ad un dessert e la frutta.

La cena

Di solito i francesi cominciano
il pasto risciacquo con una zuppa:
un brodo, una crema (di verdura,
carne o porco) o un consommé
(brodo risciacquo). Il pasto si termina
con la frutta, yogurt o budino.

I formaggi

In Francia esistono oltre 300 tipi
di formaggi diversi. Essi sono
tra i più famosi al mondo.
I francesi ne mangiano tutti
i giorni dopo i pasti.

Di vino

La Francia è una produttrice di vini di grande qualità. I vini prendono il nome delle zone in cui vengono prodotti. Tra i più conosciuti abbiamo il pinot noir, lo Chardonnay, Cabernet, Champagne.

La quiche

La quiche è una torta francese che può essere dolce o salata. Generalmente la base è composta da pasta frolla mentre la farcitura varia a seconda dei gusti.

ENTRÉE



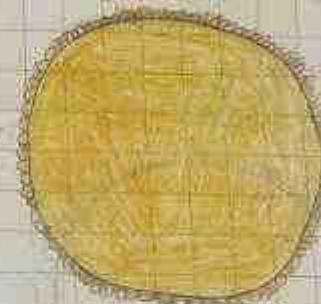
PIATTO PRINCIPALE



CENA CONSUMATE



QUICHE



FORMAGGIO

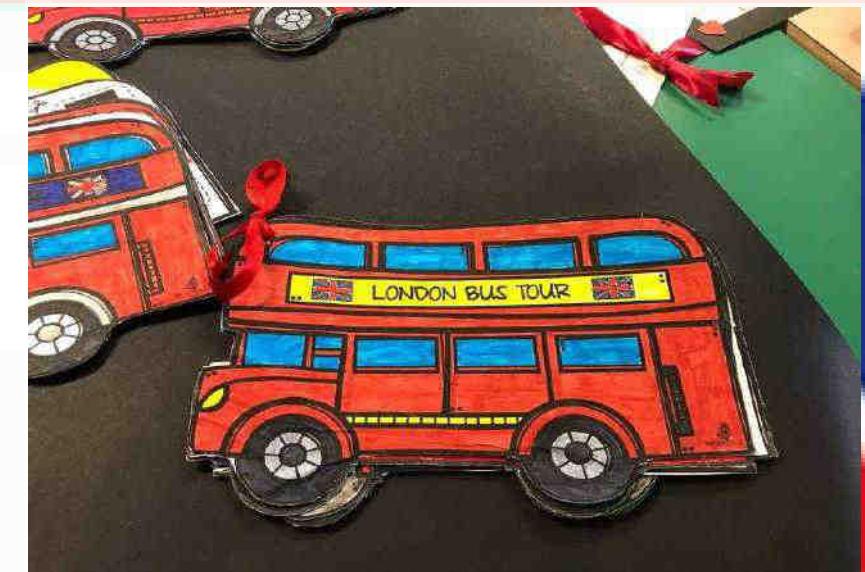




5° A



I bambini hanno „viaggiato“ alla scoperta dei monumenti e die luoghi più famosi di Londra.





La valigia
dei sogni



Spettacolo
di fine anno
classe 5° A



Canzoni, ricordi e
pensieri... i nostri
sogni in valigia.
Siamo pronti per
un nuovo viaggio.





**Cinque anni della
nostra storia.**





Il nostro
viaggio verso
il futuro è
appena
cominciato.
Voleremo
lontano ma nel
cuore
porteremo
questa scuola
che ci ha visti
crescere.
Arrivederci!