

IL VIAGGIO... PROGETTO D'ISTITUTO

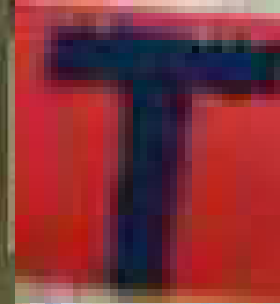
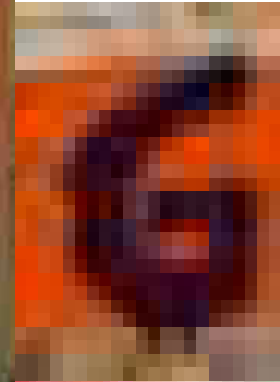
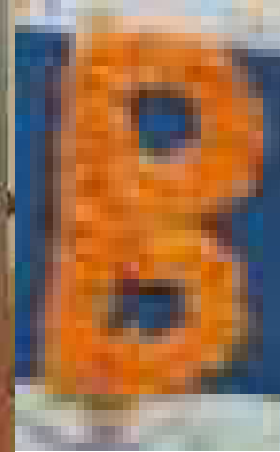
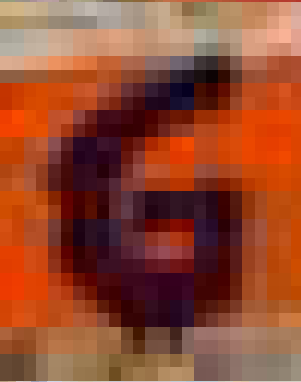
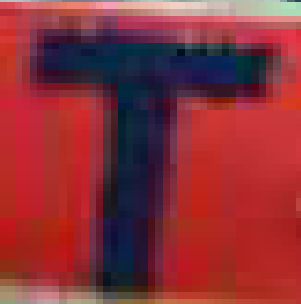
Anno scolastico 2018- 2019

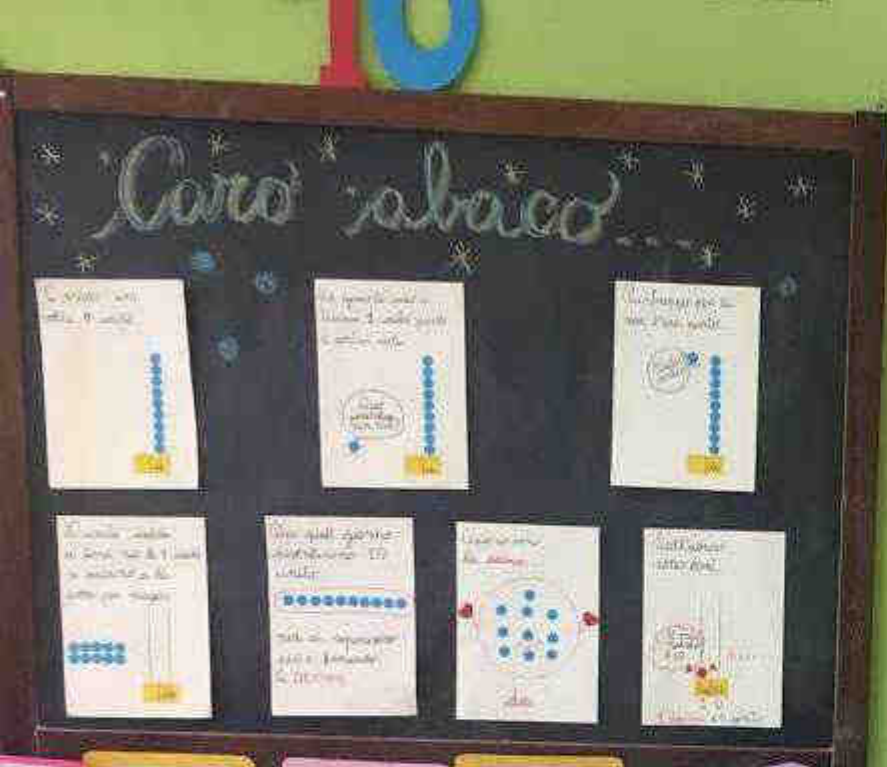
**Le insegnanti del plesso di via
Alghero hanno lavorato sia
singolarmente che a gruppi di
classi, per far viaggiare gli
alunni verso mete
sconosciute...**

1° A

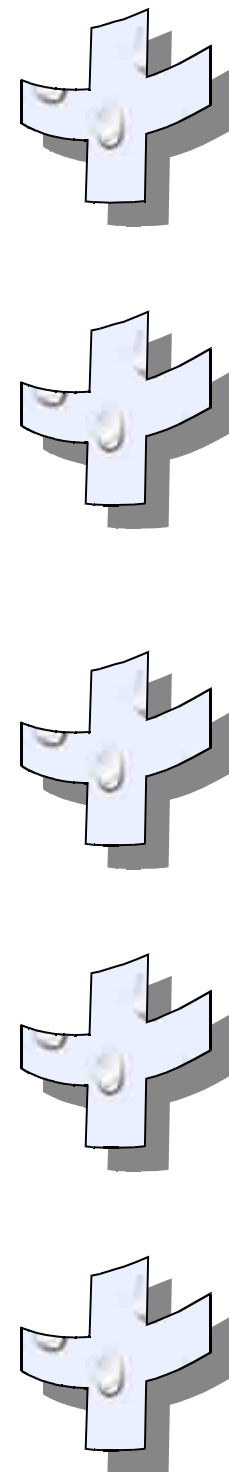














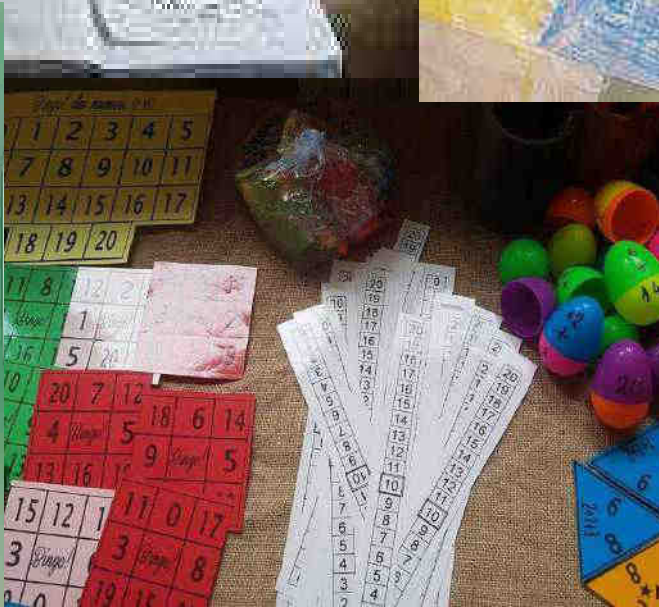
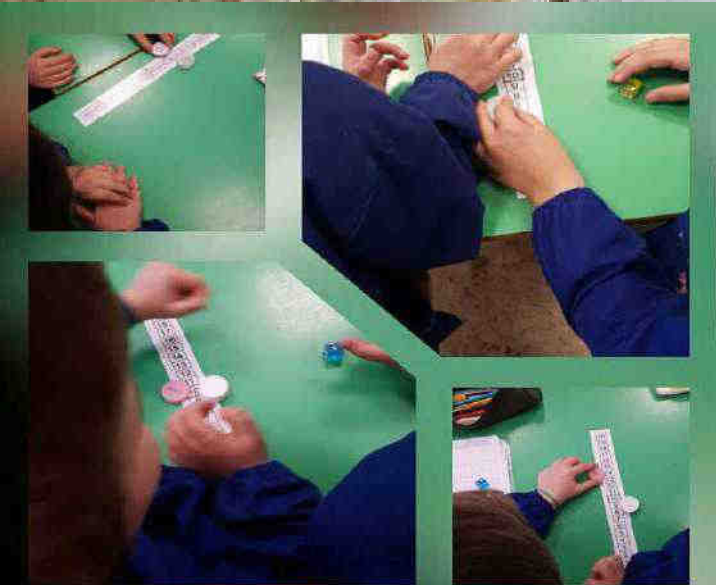
viaggio tra numeri e parole





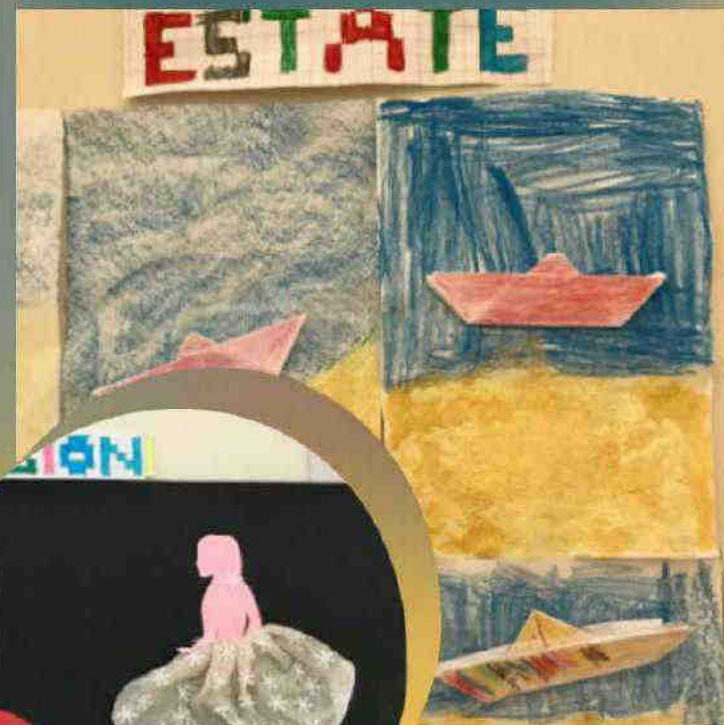




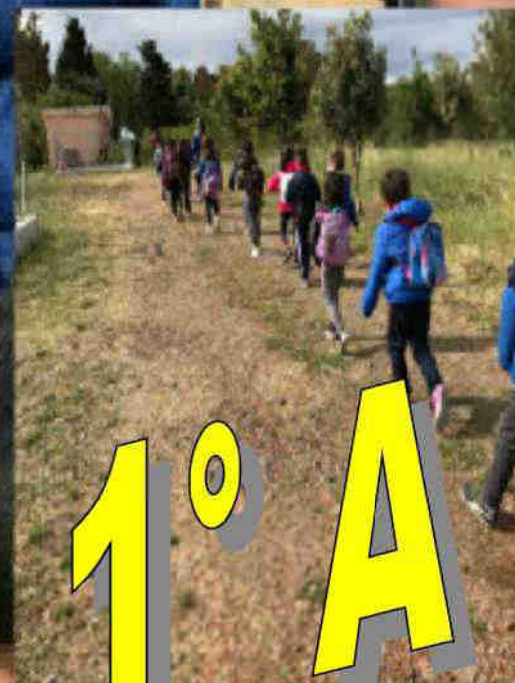






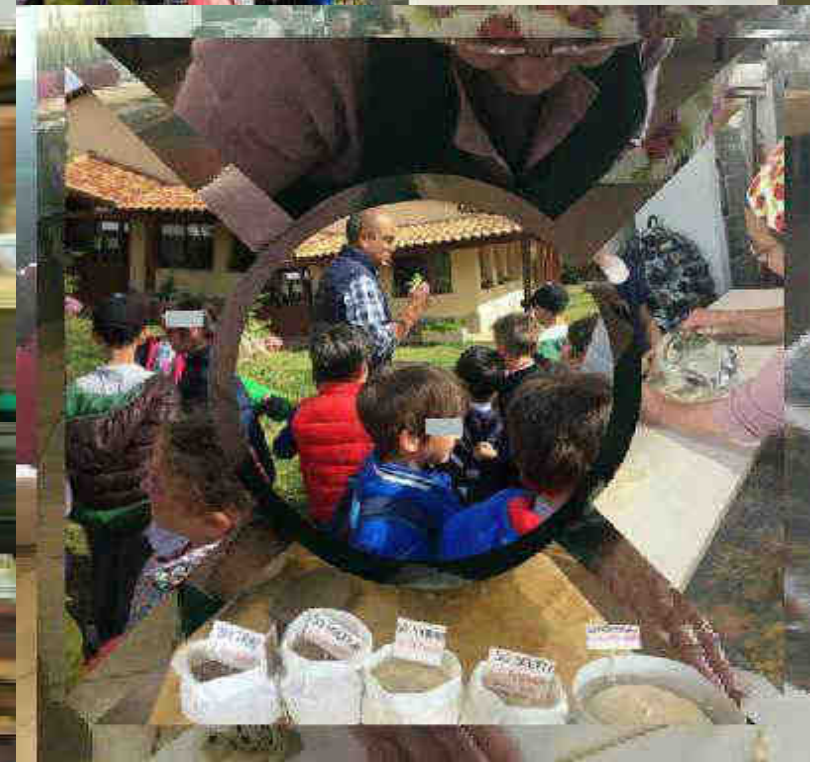


VIAGGIO..- VIAGGIO..- IN FATTORIA

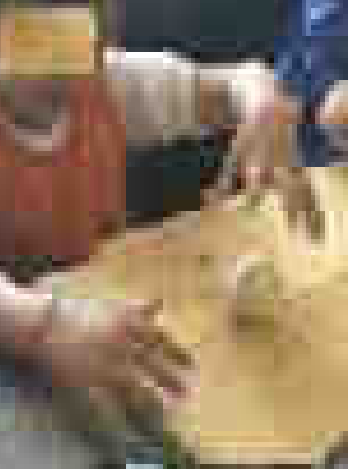


1° A e B







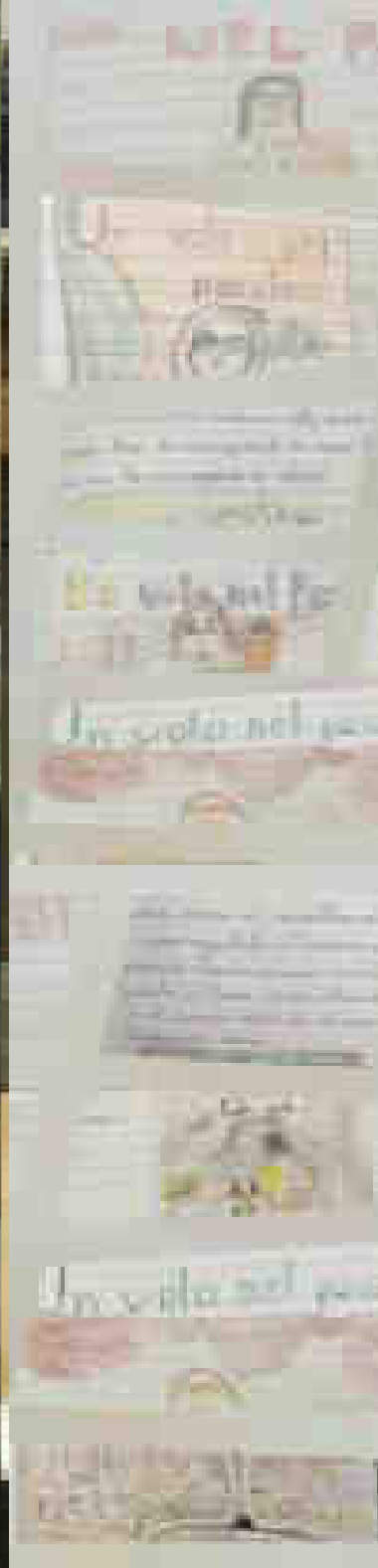


VIAGGIO IN SARDEGNA IN SARDEGNA 2°e 3°A 2°e 3°A

Abbiamo incontrato
Clelia Martuzzi
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.





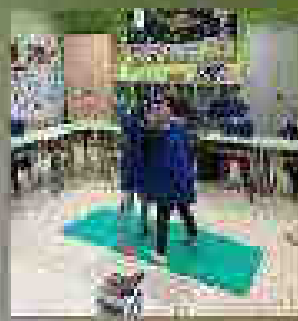
Ma ha conservato molto la parte
 un po' più alta sopra il villaggio
 con dentro così bene che non si
 da come Carlotta, la protagonista.



Tempo quando è diventato un



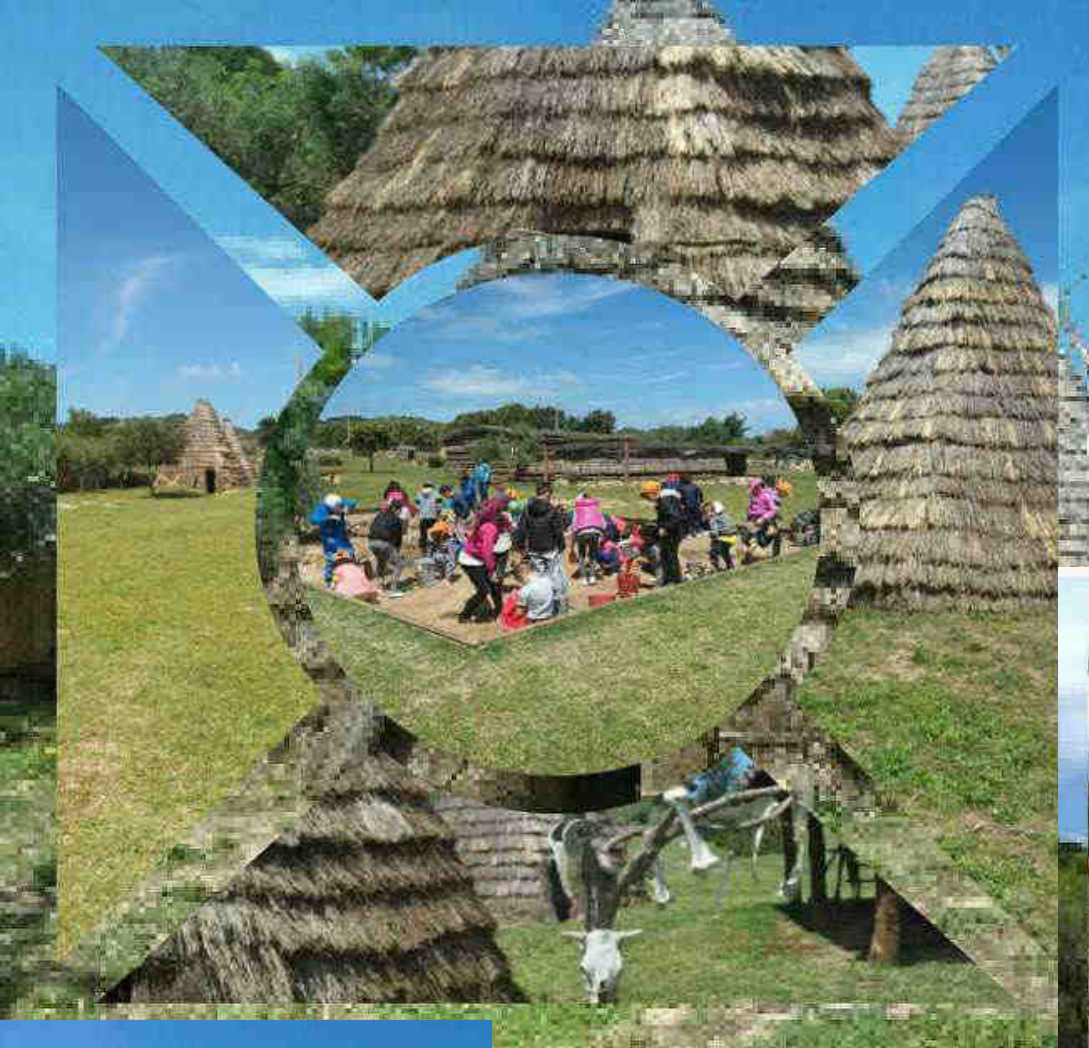
S'istrumpa la lotta sarda



Agriturismo "Sa Ruda"

Viaggio nella Sardegna pre nuragica.





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



Piccoli
archeologi
alla ricerca
di reperti
preziosi.

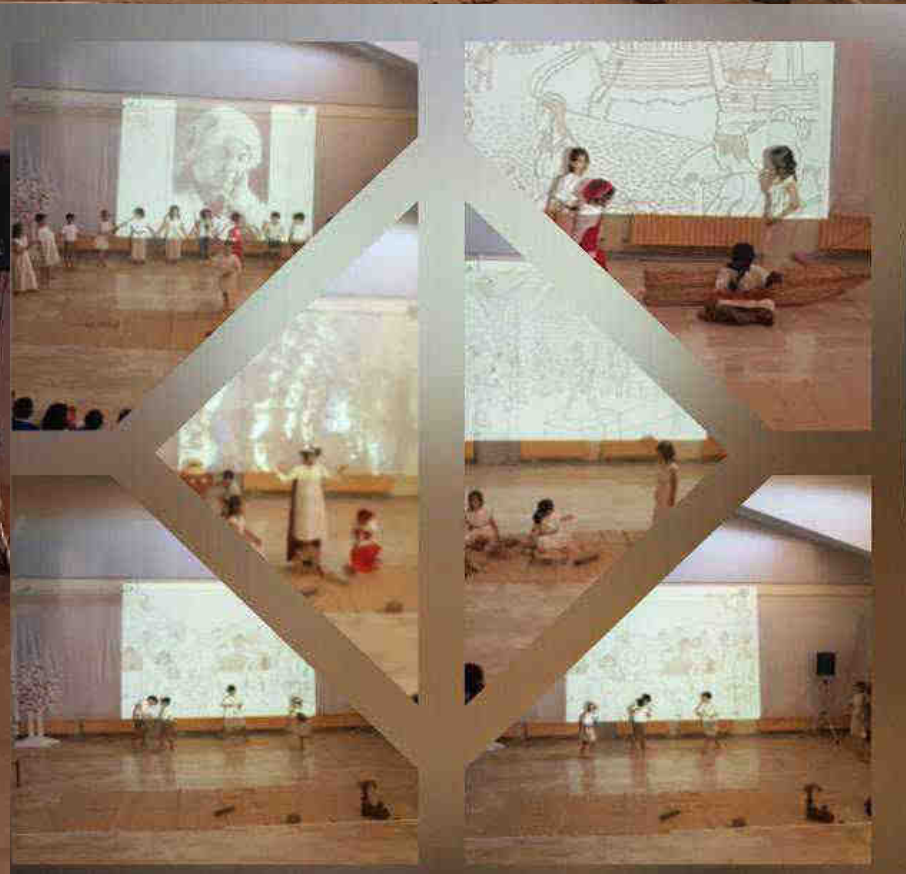


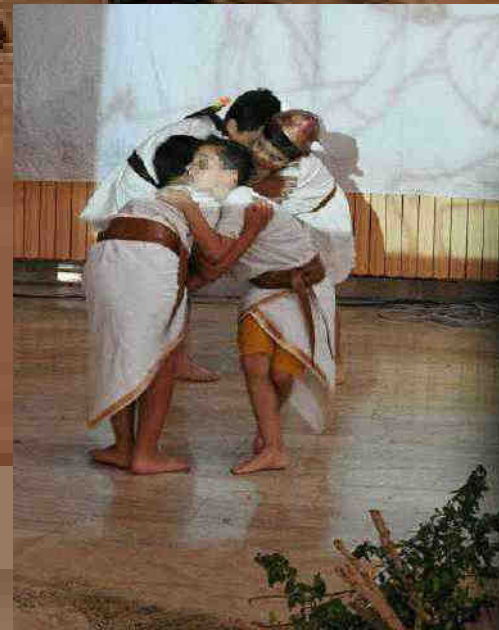
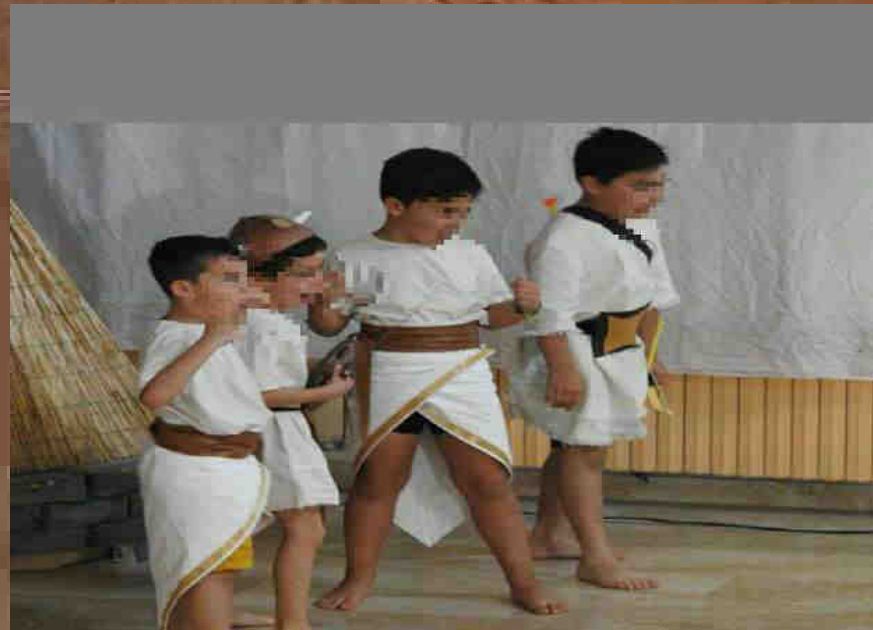
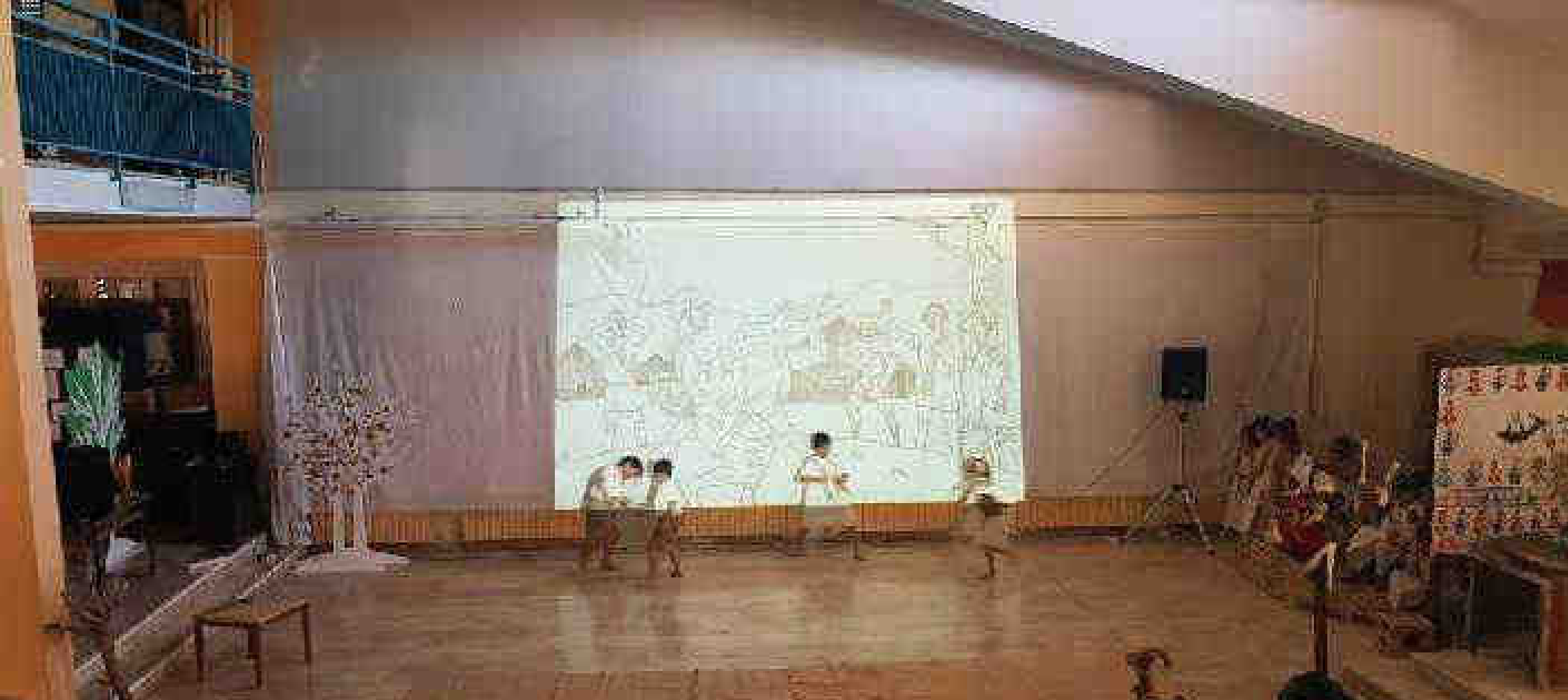




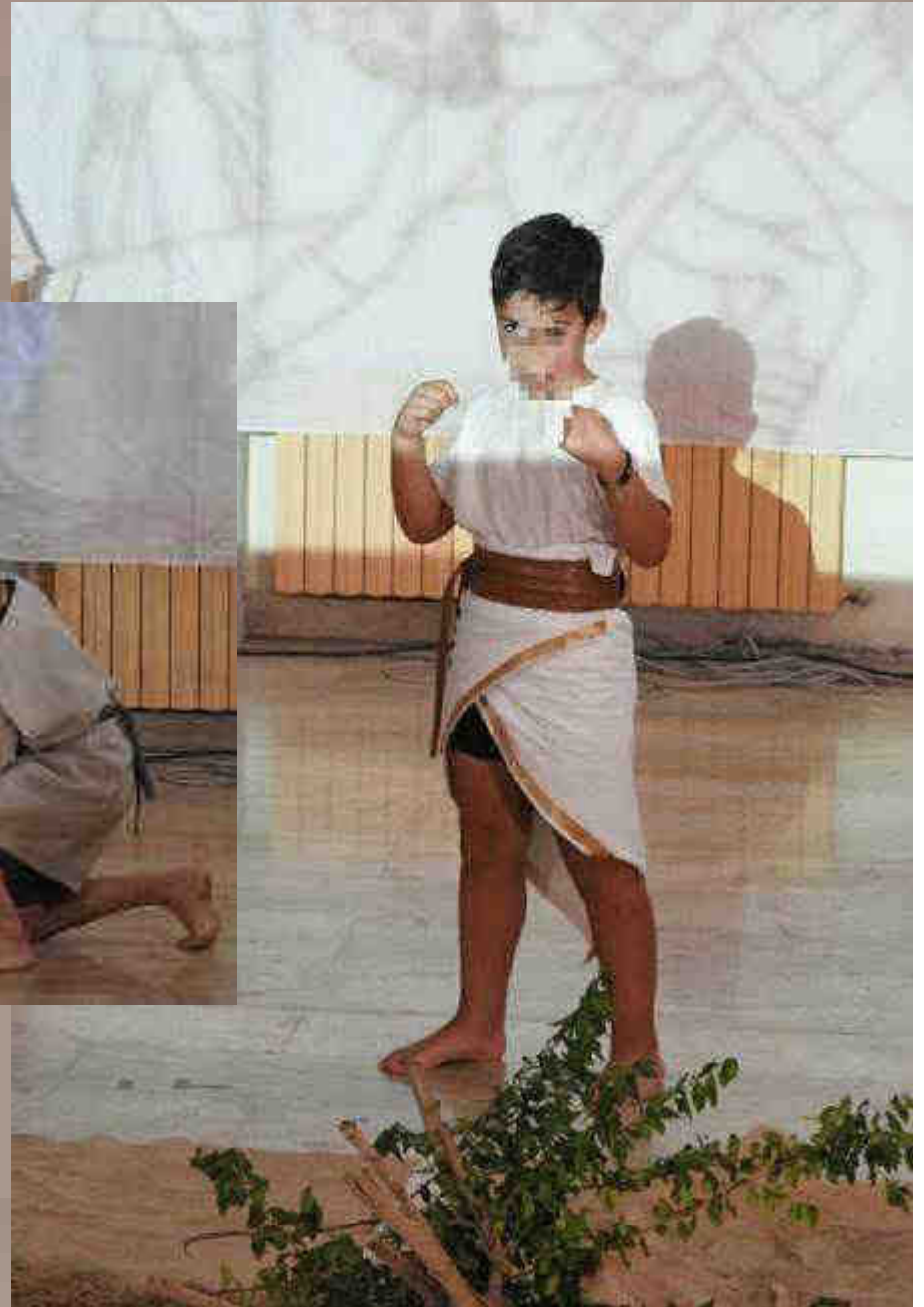
Un volo nel passato

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**



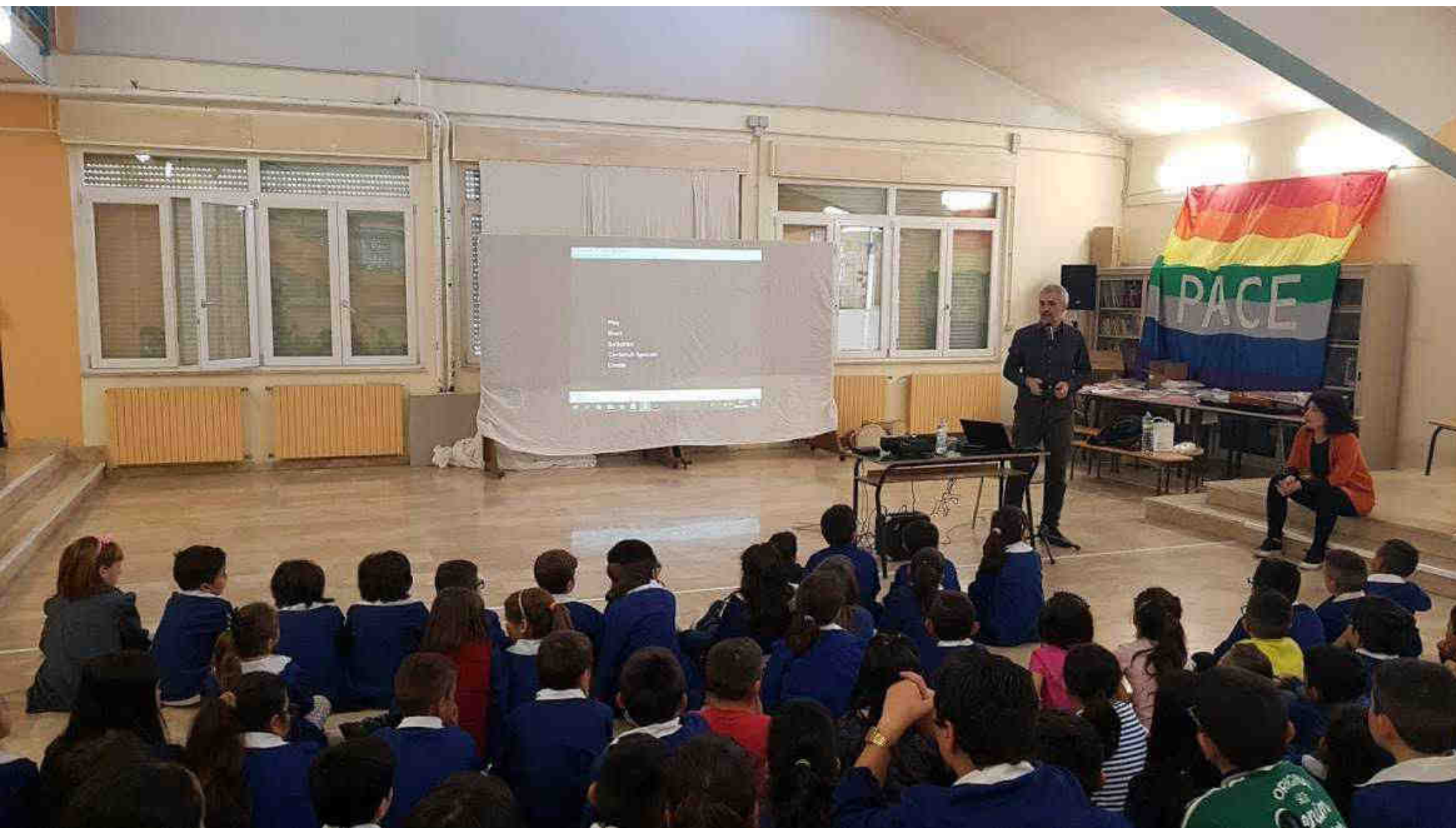
Incontro con il gruppo

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 Lutz del'Università di Cagliari, ricercatore di etnomusicologia.





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... 4^o 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

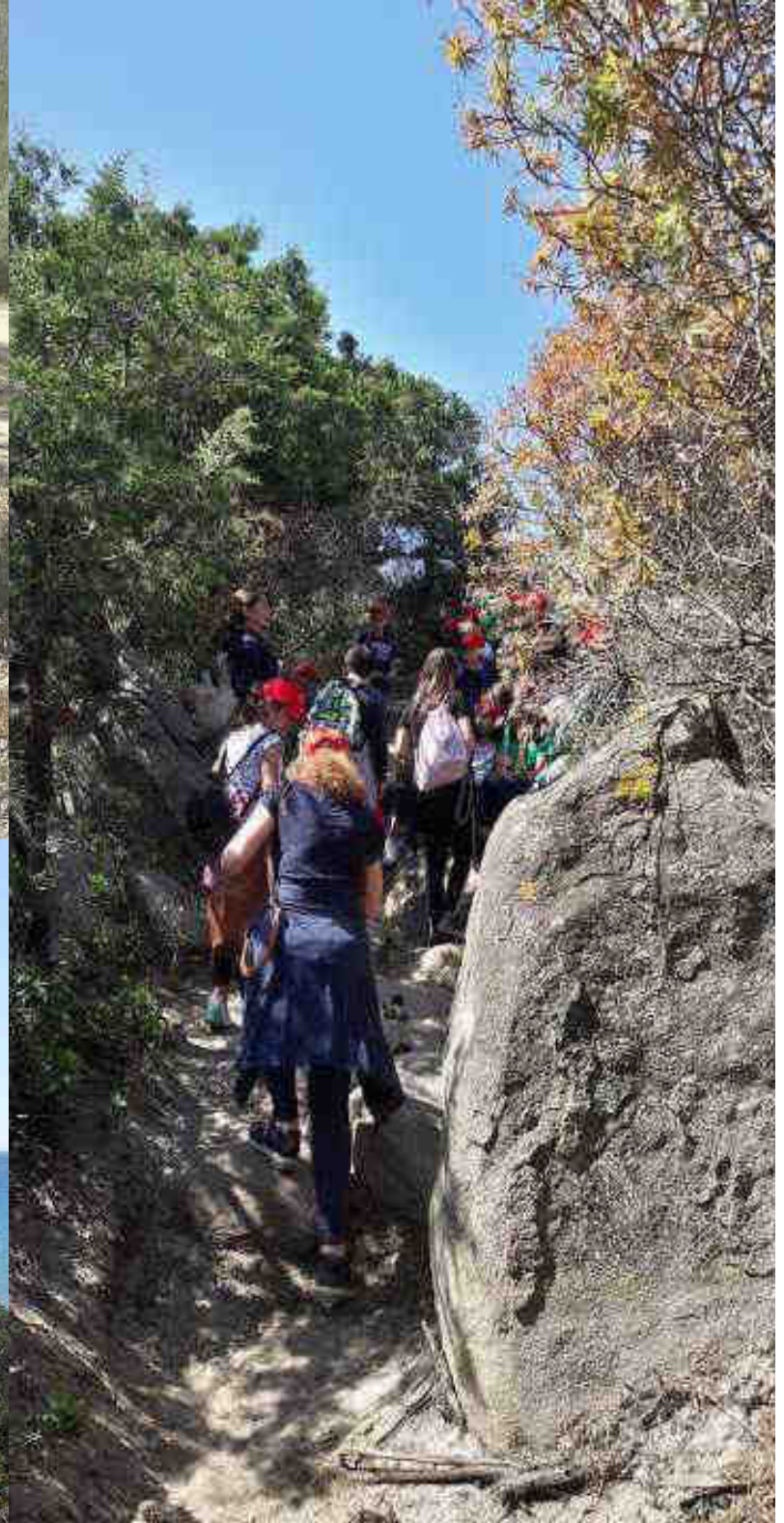
















The Great Wall of China...



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^a B

L'alimentazione in Germania

La colazione

La colazione dei tedeschi è molto abbondante, a base di cereali, yogurt, miele, pane, burro, marmellata, panini con formaggio e salame, uova. ~~Bevono~~ Bevono succo d'arancia, caffè e latte.



LATTE



UOVA



YOGURT



FORMAGGIO



BURRO



MARMELLATA



CEREALI



SUCCO
D'ARANCIA



PANE



SALAME



WÜRSTEL



CAFFÈ



SALSICCIE

Il pranzo e la cena
Si è sempre pensato che i
tedeschi mangino solo patate,
cranti e wurstel, invece piatti
di ogni genere e gusto come
suppe, carne e ~~porchi~~ porco,
prosciutti, le famose salsiccie e
degli ottimi dolci caratteristici
ogni regione della Germania.
Il pranzo è veloce, in genere
in mensa o nei tipici chiodi
che vendono wurstel e snack.
La cena si svolge tra le 18.00
e le 21.00.

A tavola possiamo trovare
diversi tipi di carne, verdure,
salicce, cranti, patate, prosciutti,
suppe.

Un piatto molto popolare è la
horta di cipolle e la "spätzle",
una pasta all'uovo e il gulasch
una spaccatina di carne di manzo.
Durante i pasti i tedeschi bevono
la birra.



SALUMI



SALSICCIE



SUPPE

Le abitudini alimentari degli inglesi

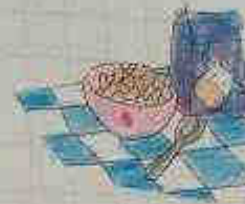
Prima colazione (breakfast)

Una buona parte del mattino in tutta l'Inghilterra si mangia il breakfast o prima colazione.

Milioni di fette di pancetta con un'ugualanza di uova e tè o di uova, marmellata spigolano una frittata.

Esistono varianti a questo piatto caldo: uova strapazzate su toast imburrati, uova alla coque, uova in camicia su toast con contorno di fagioli caldi. Non mancano i cereali (cereal), marmellata (jam) solo arancia, burro (butter), fette biscottate (toast), succo di frutta (fruit juice), latte e caffè (milk and coffee).

bacon



toast, jam, fruit juice

milk, cereal



coffee

tea





chips & ham

Il pranzo (lunch)

Il pranzo, il contraccosto della colazione, è un pasto molto breve. È ancora meno consumato dai ragazzi, infatti le mense scolastiche, dagli adulti spesso nei **fast-food**, **caffetteria**, **pub** o direttamente nel posto di lavoro.

Il pranzo spesso consiste in alcuni **sandwiches** di prosciutto e insalata di pollo e maionese o di formaggio e formiche, accompagnate da una lattina di latte o della solita tazza di **the**. Chi mangia a casa o al ristorante si limita a un **hamburger** con patate fritte (**chips**) o **fish & chips** (pesce e patate) con **maionese** ma il dolce una **portion** di **pudding**, di **croutons** o **gelato**, talvolta

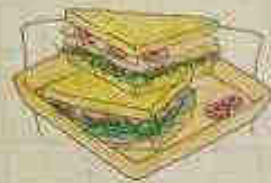
anche del **formaggio** con **pancakes** come **dessert**. Il pranzo in genere termina alle 13:00.



chips & ham



fish & chips



sandwich



milk



tea



pudding

Una classica tradizione anglosassone è quella di prendere il the alle 5 o del pomeriggio, accompagnato da **pasticcini salati** o **dolci** o una **strada torta**.



sandwich

La cena (dinner)

La cena (dinner) è generalmente
della 18 alla 19:00. È
costituita da carne e verdure
(meat & vegetables), oppure ~~pasta~~
(pasta, soup, soup), formaggio
(cheese). La frutta (fruit) viene
consumata raramente e con la
piccola tassa elevata.

Solo nelle occasioni speciali si
bevono con birra e vino perché
sono molto cari, di solito si
bevono acqua o tè.

Perché anche molte donne

lavorano fuori casa, si mangiano
spesso cibi congelati o in valigia
e piccolta. Gli ultimi sono
un hamburger e patate, sono
molti popolari, quindi anche tra
i bambini. Ci sono, inoltre,
diversi ristoranti (take away)
dove puoi comprare il cibo e
portarlo a casa già pronto,

infatti in tantissime case c'è il
forno a microonde. Anche la
pizza take away e il cibo
cinese sono molto popolari.

Tra i piatti più popolari ricordiamo

La cena (dinner)

La cena (dinner) è generalmente
della 18 alla 19:00. È
costituita da carne e verdure
(meat & vegetables), oppure ~~pasta~~
(pasta, zuppa, soup), formaggio
(cheese). La frutta (fruit) viene
consumata raramente e con la
piccola tassa elevata.

Solo nelle occasioni speciali si
bevono con birra e vino perché
sono molto cari, di solito si
bevono acqua o tè.

Perché anche molte donne

lavorano fuori casa, si mangiano
spesso cibi congelati o in valigia
e piccolta. Gli ultimi sono
un hamburger e patate, sono
molti popolari, quindi anche tra
i bambini. Ci sono, inoltre,
diversi ristoranti (take away)
dove puoi comprare il cibo e
portarlo a casa già pronto,

infatti in tantissime case c'è il
forno a microonde. Anche la
pizza take away e il cibo
cinese sono molto popolari.

Tra i piatti più popolari ricordiamo



PORRIDGE, PUDDING, ROAST BEEF,
CORNISH PASTY (pasticcio di Cornovaglia)





28 feb

I più si possono considerare come - con
dall'aria (fredda) di mattina le alluvioni più
orientali, venivano di notte e vento che più
e sono soprattutto locali di notte, come
che è alveoli.

IV. L'umidità con cui i bambini soffrono
no la loro produzione è olio, di natura
la, contenuta solida e con poca sciolto
no. Sciolta a temperatura di ambiente.
Molti suoi vapori della fantasia
interiorizzati, oltre a rinvigire, danno
e fanno un miasma del tipo. L'acqua è
e sono più di 6000.

Il miasma più diffuso sempre sotto a mano
in una lingua propria. L'umidità è
acqua, olio e miasma. La più
umida.



Il pranzo è servito in Aprile con

FRANCIA

la colazione

più leggera

Il pranzo varia in base al tipo di attività e alla stagione ma comunque dalle 7.30-9.

È molto simile a quella italiana, consiste

principalmente in una bevanda calda: caffè (meno forte di quello italiano) o caffè latte.

Di solito, accompagnata da pane (bruschette) o colata, accompagnata da pane (bruschette) o

formaggio e marmellata, o marmellata o cereali, o

che fanno parte di frutta.

Spesso sono le marmellate, cioè prodotti

di frutta, spesso a base di frutta.

La colazione varia per esempio, e

la marmellata è formata da frutta.

La marmellata, un marmellata, formata da

la frutta, marmellata o consumata con

la frutta, marmellata o consumata con

colorazioni è varia.

Colazione calda

caffè



caffelatte



the



bruschette



pane



marmellata o cereali



marmellate



marmellate



frutta



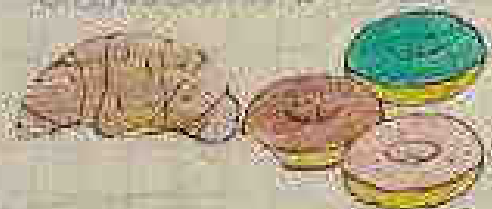
THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

che mandando la giovane ragazza, in
una parte, e cancellata un orologio o un
che, durante la permanenza del mattino o del
pomeriggio.

La spudicizia, l'avarizia e la paura del lavoro
di parte che ne abbiamo presto da ridire mangiano
suo tempo mezzo la vita della nazione.

Open Access This article is distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-commercial License which permits any noncommercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author(s) and source are credited.

Chesson, J. & Brown, J.



Sphenotermes

DATE _____



Hotel Required

Il prisma è un solido della cui base si eleva un
medesimo punto convergente in un vertice. La base
può essere costituita da qualsiasi poligono
regolare o irregolare, convessa o concava, ma più
spesso si utilizza alcuni tipi di figure come
il rettangolo, il trapezio o il cerchio.

On comença l'ensablada i finalment usarem fins una
magdalena amb elc, restes d'alta papa, capellina, tuites
alta capellina, magdalena perennament.

Nella seconda metà è anche un'utile aggiungere qualche
 nuova aggettivo, una serie di pronomi, e alcuni
 di preposizioni, e così via.

Non guardi all'ima senza guardare con l'occhio a me

ad un dessert e la frutta.

La cena

Di solito i francesi cominciano il pasto serale con una zuppa: un brodo, una crema (di verdure, carne o pesce) o un consommé (brodo ristretto.) 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.

I vini

La Francia è una produttrice di vini di grande qualità. I vini prendono il nome dalla zona in cui vengono prodotti. Tra i più conosciuti abbiamo il pinot nero lo Chardonnay, Calvados, Champagne.

La quiche

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

ENTRÉE



PORTATA PRINCIPALE



CENA CONSOMMÉ



QUICHE



CHAMPAGNE

FORMAGGIO





5° A



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





La valigia
dei sogni



Spettacolo
di fine anno
classe 5° A

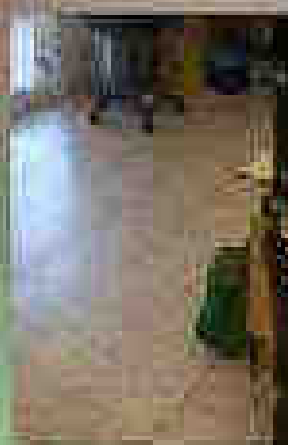


Canzoni, ricordi e
pensieri... i nostri
sogni in valigia.
Siamo pronti per
un nuovo viaggio.





**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!

