

Saperi al setaccio

LA CUCINA DEL '900 IN FRIULI



A OGNI PLAT LA SÔ STAGJON!

Linda Facini e Anna Zossi

U.D.A.
1

Avviso storico etnografico. Progetti educativi. Anno 2023

Societât
Filologjiche
Furlane



Societât
Filologica
Friulana



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

Saperi al setaccio

LA CUCINA DEL '900 IN FRIULI

UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO



Nell'ambito del progetto SAPERI AL SETACCIO
realizzato con il sostegno di
REGIONE AUTONOMA FVG
Avviso storico etnografico. Progetti educativi e didattici. Anno 2023

TITOLO DELL'UNITÀ DIDATTICA

U.D.A. 1

A ogni plat la sô stagjon

TESTI DI

Linda Facini
Anna Zossi

COORDINAMENTO PROGETTUALE ED EDITORIALE REVISIONE LINGUISTICA

Serena Fogolini e Antonella Ottogalli

GRUPPO DI LAVORO

Donatella Bello, Linda Facini, Tamara Pozzebon, Anna Zossi

GRAFICA E IMPAGINAZIONE

GAM Grafica di Andrea Macelloni

PER INFORMAZIONI

DOCUSCUELE
CENTRO REGIONALE DI DOCUMENTAZIONE RICERCA
E SPERIMENTAZIONE DIDATTICA
PER LA SCUOLA FRIULANA
via Manin 18 – 33100 Udine
tel 0432 501598 (int. 5)
www.scuelefurlane.it
info@scuelefurlane.it

©2025 – SOCIETÀ FILOLOGICA FRIULANA “GRAZIADIO ISAIA ASCOLI”
ISBN 978-88-7636-439-6



Saperi al setaccio

LA CUCINA DEL '900 IN FRIULI

U.D.A. 1

A OGNI PLAT LA SÔ STAGJON!

Linda Facini e Anna Zossi



LIVELLO SCOLASTICO E CLASSE Scuola Primaria, Classe Quarta

TEMPI INDICATIVI 8 ore

DISCIPLINE COINVOLTE Scienze, Educazione Civica, Tecnologia

LINGUE COINVOLTE Lingua italiana, Lingua friulana, Lingua inglese

LIVELLO DI COMPETENZA LINGUISTICA DEGLI ALLIEVI NELLE LINGUE COINVOLTE:
livello della classe di appartenenza

PREREQUISITI DISCIPLINARI

SCIENZE

- Conoscere le caratteristiche delle quattro stagioni
- Saper distinguere i diversi alimenti e le loro caratteristiche
- Riflettere sull'alimentazione

EDUCAZIONE CIVICA

- Conoscere e rispettare la memoria del passato
- Condividere le regole del benessere
- Ascoltare le esperienze

TECNOLOGIA

- Saper usare le TIC
- Conoscere i programmi di videoscrittura

PREREQUISITI LINGUISTICI

LINGUA ITALIANA

- Conoscere il lessico di base delle attività proposte
- Leggere e comprendere il testo descrittivo e il testo argomentativo
- Formulare in autonomia semplici frasi

LINGUA FRIULANA

- Conoscere il lessico di base delle attività proposte
- Leggere e comprendere un semplice testo
- Abbinare termini o concetti a immagini o definizioni
- Completare un semplice testo

LINGUA INGLESE

- Conoscere il lessico di base delle attività proposte
- Leggere e comprendere un semplice testo
- Abbinare termini o concetti a immagini o definizioni
- Completare un semplice testo



OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE (SAPER E SAPER FARE)

SCIENZE

- Approfondire la conoscenza degli alimenti e saperli collocare nella loro stagionalità
- Conoscere ricette di alimenti di oggi e di ieri

EDUCAZIONE CIVICA

- Rafforzare la conoscenza e il rispetto della memoria del passato
- Favorire e perseguire le regole del benessere
- Ascoltare le esperienze e saperle valutare
- Comprendere che rispettare la stagionalità è una forma di rispetto per l'ambiente

TECNOLOGIA

- Conoscere strumenti di oggi e di ieri usati in cucina
- Utilizzare app e software per svolgere attività ed elaborare prodotti digitali

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO LINGUISTICI (SAPER E SAPER FARE)

LINGUA ITALIANA

- Apprendere nuove parole e concetti
- Scrivere un testo specifico e fare un disegno
- Presentare le realizzazioni personali o di gruppo alla classe

LINGUA FRIULANA

- Apprendere nuove parole e concetti
- Scrivere un semplice testo specifico con parole date
- Condividere l'apprendimento con la classe
- Creare un concetto/un'idea con le immagini

LINGUA INGLESE

- Apprendere nuove parole e concetti
- Scrivere un semplice testo specifico con parole date
- Condividere l'apprendimento con la classe
- Creare un concetto/una idea con le immagini

OBIETTIVI TRASVERSALI (COMUNI A PIÙ DISCIPLINE)

- Intervenire in una conversazione rispettando il proprio turno
- Collaborare nel lavoro di gruppo apportando un contributo personale e coerente alla richiesta
- Riflettere sui propri comportamenti verso il prossimo e verso se stessi
- Condividere l'importanza di una alimentazione equilibrata e varia

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- Competenza alfabetica funzionale: migliorare l'uso della lingua italiana, ampliare il lessico ed esercitare lettura, comprensione e scrittura di testi. Partecipare alle interazioni orali.
- Competenza plurilingue: usare la lingua friulana e inglese nelle attività richieste, arricchendo le proprie conoscenze ed apportando il proprio contributo con la consapevolezza dell'interazione verbale e del registro linguistico da utilizzare.
- Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologia: descrivere e conoscere gli elementi dell'alimentazione, partendo dall'analisi di ricette di ieri e di oggi; conoscere gli strumenti della cucina attraverso l'esperienza diretta nella vita o al museo.
- Competenza digitale: usare con coscienza le TIC per produrre e condividere materiali con la classe e la utenza esterna.



- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: collaborare e condividere con la classe le esperienze e le conoscenze; lavorare e confrontarsi con attività in coppia, piccolo e grande gruppo.
- Competenza sociale e civica in tema di cittadinanza: sviluppare il rispetto del prossimo, di se stessi e dell'ambiente passato, presente e futuro.
- Competenza imprenditoriale: concretizzare una idea e realizzare un progetto in collaborazione con la classe e con l'obiettivo di perseguire il rispetto del passato e del presente nonché dell'importanza di una corretta alimentazione.
- Competenza in tema di coscienza e espressione culturale: ascoltare, riflettere e interiorizzare idee e concetti condivisi per arricchirsi e diventare soggetti attivi del presente e del futuro.

METODI E TECNICHE DIDATTICHE

- *brainstorming*
- lavoro in coppia o piccolo gruppo, cooperative learning
- lezione frontale
- lezione partecipata
- laboratori

STRUMENTI

- schede predisposte dall'insegnante
- fogli e cartelloni
- tablet, pc, *digital board*
- app Canva, Bookcreator
- utilizzo foglio di calcolo

MODALITÀ DI VERIFICA, VALUTAZIONE E DI AUTOVALUTAZIONE

- Osservazioni *in itinere*
- Verifiche a livello orale e scritto: si valutano le attività e i lavori richiesti
- Gradimento e partecipazione degli allievi attraverso schede di valutazione o momenti di conversazione in classe
- Valutazione tra pari: nell'attività di esposizione finale
- Verifica finale: l'insegnante valuta l'esposizione finale

PRE-TASK

ATTIVITÀ 1 Tempi: 10-15 min	Attività stimolo, <i>brainstorming</i> di classe L'insegnante divide la lavagna in quattro spazi, uno per stagione e chiede agli alunni quali sono gli alimenti/prodotti legati ad ogni periodo. Gli alimenti/prodotti individuati vengono scritti su dei post-it e attaccati nella parte di lavagna dedicata alla stagione corrispondente. Nel caso in cui i bambini non riescano ad individuare alimenti/prodotti stagionali, l'insegnante distribuirà delle immagini che gli alunni potranno assegnare alla stagione corretta. Portare gli alunni ad individuare anche gli alimenti/prodotti che poi saranno protagonisti delle ricette dell'attività 4. ALLEGATO: FLASHCARDS ALIMENTI
--	---



ATTIVITÀ 2 Tempi: 30 minuti	Attività di apprendimento lessicale a gruppi L'insegnante divide la classe in quattro gruppi e chiede di creare dei brevi testi inserendo il lessico individuato nell'attività precedente. I testi dovranno rispettare una struttura ben definita e illustrata dall'insegnante con un esempio. Struttura testo: L'alimento/il cibo è... Nome alimento si coltiva... (orto, campo, terrazza...) o si compra da... (fruttivendolo, latteria, macelleria...) Descrizione breve. L'attività può essere svolta anche in lingua friulana e in lingua inglese, in tal caso fornire le parole necessarie e costruire un cloze. Un esempio a titolo esplicativo: il testo descrittivo presentato in italiano e i testi in friulano e inglese nei quali gli alunni inseriranno solo le parole evidenziate. L'alimento è la zucca. La zucca si coltiva nell'orto o si compra dal fruttivendolo. La zucca è ovale e di color arancione o verde. All'interno ha la polpa dura e i semi. The food is pumpkin . Pumpkins are grown in the garden or bought from the greengrocer . The pumpkin is oval and orange or green. Inside it has hard pulp and seeds . Chest aliment al è une coce . Lis cocis a cressin tal ort o si cjolin dal pomarûl . La coce e je ovâl e di colôr naranç o vert. Dentre la coce a son la polpe e lis semencis . ALLEGATO: SCHEDA ESEMPIO SCRITTURA TESTO ALLEGATO: SCHEDA SCRITTURA TESTO
ATTIVITÀ 3 Tempi: 20 minuti	Attività di condivisione con la classe Ogni gruppo presenta alla classe il testo costruito. Si crea un cartellone per raccogliere i testi realizzati distribuiti in base alla stagione. Gli alimenti/cibi non collocabili come stagionalità verranno condivisi in una riflessione di classe e potranno essere categorizzati in base alla provenienza. I gruppi presentano il testo nella lingua in cui hanno svolto l'attività e si organizzano per partecipare tutti all'esposizione.
ATTIVITÀ 4 Tempi: 1 ora	Attività di rielaborazione in coppia L'insegnante consegna ad ogni coppia delle ricette e chiede di individuare gli ingredienti chiave, di capire il procedimento e ipotizzare la stagione migliore per la ricetta. Gli alunni dovranno compilare una scheda per raccogliere le informazioni richieste. ALLEGATO: RICETTE IN ITALIANO E IN FRIULANO ALLEGATO: SCHEDA RACCOLTA INFORMAZIONI Le ricette presentate in questa proposta sono: frico, cjarsons, broade e muset, minestro-ne. L'insegnante può decidere di presentare altre ricette, a discrezione del luogo e della lingua che vuole proporre.
ATTIVITÀ 5 Tempi: 20 minuti	Attività di condivisione con la classe I gruppi condividono le schede con la raccolta delle informazioni assieme alle ipotesi di stagionalità. Tutte le schede sono collocate su un cartellone. L'ingrediente chiave delle ricette verrà messo in evidenza e sarà collegato alla sua stagione o provenienza. L'obiettivo è creare una mappa di immediata lettura e comprensione. In questa attività si crea la possibilità di fare dei rimandi al lessico inglese dall'esercizio 2 o friulano dall'esercizio precedente.

Difficoltà previste nella fase di PRE-TASK e come affrontarle

- Gli alunni potrebbero non conoscere la stagionalità dei cibi: nell'eventualità condividere con la classe un momento di riflessione per collocare l'alimento/prodotto nella stagione corretta.
- Gli alunni potrebbero necessitare supporto nell'uso della lingua inglese o della lingua friulana: mettere a disposizione un dizionario cartaceo o digitale.

TASK CYCLE

ATTIVITÀ 1 Tempi: 15-20 minuti	Attività stimolo, gioco con la classe Nascondere in alcune scatole, dotate di due buchi per infilare le mani, degli strumenti da cucina utilizzati nel passato e far ipotizzare agli alunni la forma, le caratteristiche e la possibile funzione dell'oggetto utilizzando solo il senso del tatto. Raccogliere le ipotesi. Estrarre gli oggetti dalle scatole e rivedere le ipotesi raccolte sulla base delle nuove informazioni che si possono raccogliere osservando e maneggiando lo strumento. Possibili oggetti da proporre: zangola per fare il burro, tagliere o paiolo per la polenta, mortaio e pestello, tavola per gnocchi...
ATTIVITÀ 2 Tempi: 1 ora	Attività di approfondimento e rielaborazione delle conoscenze con il gruppo classe Lettura di testi regolativi e descrittivi esplicativi degli strumenti osservati e toccati nell'attività precedente e, a seguire, esercizi di comprensione. ALLEGATO TESTO STRUMENTO 1 in italiano, friulano e inglese Esercizio di cloze (cartaceo e digitale): IL PAIOLO TESTO STRUMENTO 2 in italiano, friulano e inglese Gioco di collegamento parola-parti dello strumento (cartaceo e digitale): LA ZANGOLA TESTO STRUMENTO 3 in italiano, friulano e inglese Domande con risposte da sottolineare nel testo: IL MORTAIO E IL PESTELLO
ATTIVITÀ 3 Tempi: 30 minuti	Attività di confronto nel grande gruppo Proposta di questionario: a turno gli alunni si intervistano tra di loro ponendosi delle domande per sapere se conoscono gli strumenti incontrati nelle attività precedenti, se mangiano gli alimenti proposti e se questi alimenti sono di loro gradimento. ALLEGATO SCHEDA QUESTIONARIO STRUMENTI SCHEDA RACCOLTA RISPOSTE STRUMENTI SCHEDA QUESTIONARIO RICETTE SCHEDA RACCOLTA RISPOSTE RICETTE
ATTIVITÀ 4 Tempi: 30 minuti	Rielaborazione finale su dispositivo o cartellone La raccolta dati delle risposte raccolte viene organizzata su un istogramma: - soluzione più semplice: costruire un istogramma su un cartellone da appendere in classe; - soluzione digitale: creare l'istogramma inserendo i dati su un foglio di calcolo da cui creare a seguire l'istogramma (proporre questa modalità solo se gli alunni possiedono tra i prerequisiti l'uso del foglio di calcolo e dei relativi grafici); - soluzione digitale: creare l'istogramma utilizzando Canva. L'insegnante sceglie il modello su cui far inserire agli alunni i dati raccolti e le diciture che si vuole assegnare.

Difficoltà previste nella fase di TASK CYCLE e come affrontarle:

- Gli alunni potrebbero non sapere come utilizzare il dispositivo proposto nella raccolta dati finale: creare gruppi in cui ogni alunno possa avere il suo ruolo o eventualmente proporre il lavoro come gruppo classe.
- Gli alunni potrebbero necessitare supporto nell'uso della lingua inglese o della lingua friulana: mettere a disposizione un dizionario cartaceo o digitale.



POST-TASK

ATTIVITÀ 1 Tempi: 10-15 minuti	Attività stimolo, Brainstorming di classe In seguito alla visione di una carellata di foto o di video ricette l'insegnante avvia con gli alunni uno scambio sugli alimenti e i piatti della cucina di oggi. Esempi di ricette moderne: RAMEN CON UOVO Le ricette di Csaba  CURRY VEGETARIANO Le ricette di Csaba  CROSTINI RUSTICI di POLENTA: 3 IDEE SUPER SFIZIOSE  A tavola con Ramsay # 103: Croissant farciti con Salsiccia fresca (Merguez) e Fontina  Si raccoglie sulla lavagna un elenco di pietanze conosciute dagli alunni e comuni al giorno d'oggi.
ATTIVITÀ 2 Tempi: 1 ora	Attività di rielaborazione individuale Ogni alunno descrive ed illustra la ricetta di un piatto particolarmente gradito, indicando ingredienti e procedimento. ALLEGATO: SCHEDA RACCOLTA INFORMAZIONI PER RICETTA
ATTIVITÀ 3 Tempi: 1 ora	Attività di condivisione all'interno del gruppo classe. Ogni alunno descrive la ricetta scelta, raccontando la scheda della ricetta in precedenza completate in autonomia. La valutazione dell'esposizione verrà fatta dai compagni e anche dall'insegnante. ALLEGATO: SCHEDA VALUTATIVA ALUNNI
ATTIVITÀ 4 Tempi: 1 ora	Attività di condivisione all'esterno Gli alunni creano in modalità condivisa un eBook con Canva o Bookcreator, a discrezione dell'insegnante, con tutte le ricette da condividere con le altre classi della scuola e con eventuali altri utenti esterni. Riflessione finale nel gruppo classe sulle ricette di ieri, di oggi e sulla stagionalità degli ingredienti. Un eventuale estratto condiviso della riflessione potrà essere inserito nell'eBook realizzato.

Difficoltà previste nella fase di POST-TASK e come affrontarle:

- Nell'attività individuale qualche alunno potrebbe avere difficoltà sulla scelta della ricetta: pensare eventualmente a creare coppie da cui tuttavia dovranno essere stilate due ricette o eventualmente proporre l'attività come compito da fare a casa con i genitori magari oralmente e quindi per iscritto a scuola.
- Alternanza dei turni nella realizzazione dell'eBook: dare un ordine preciso di intervento per realizzare il prodotto multimediale e far partecipare tutti nella creazione.

Saperi al setaccio

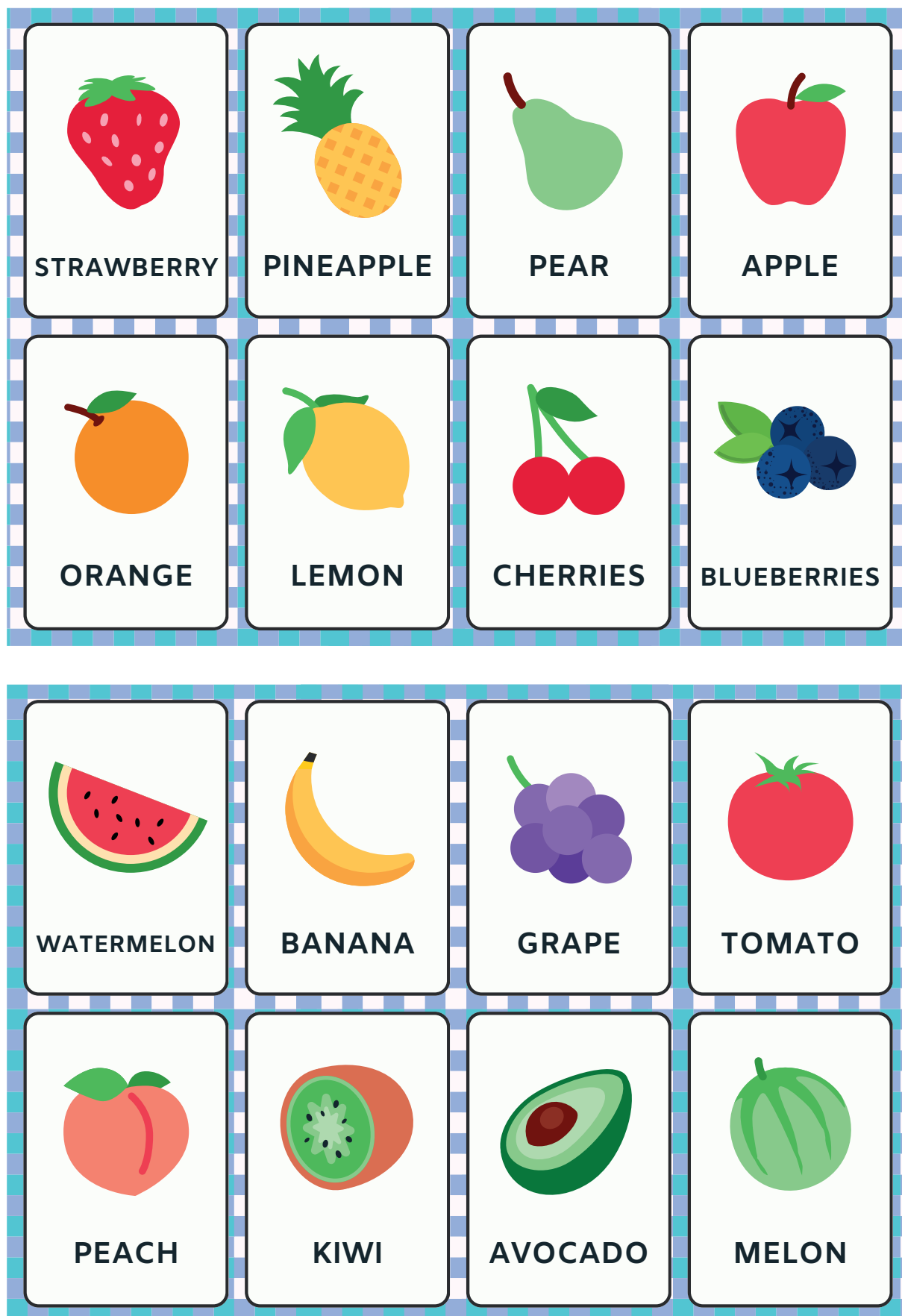
LA CUCINA DEL '900 IN FRIULI

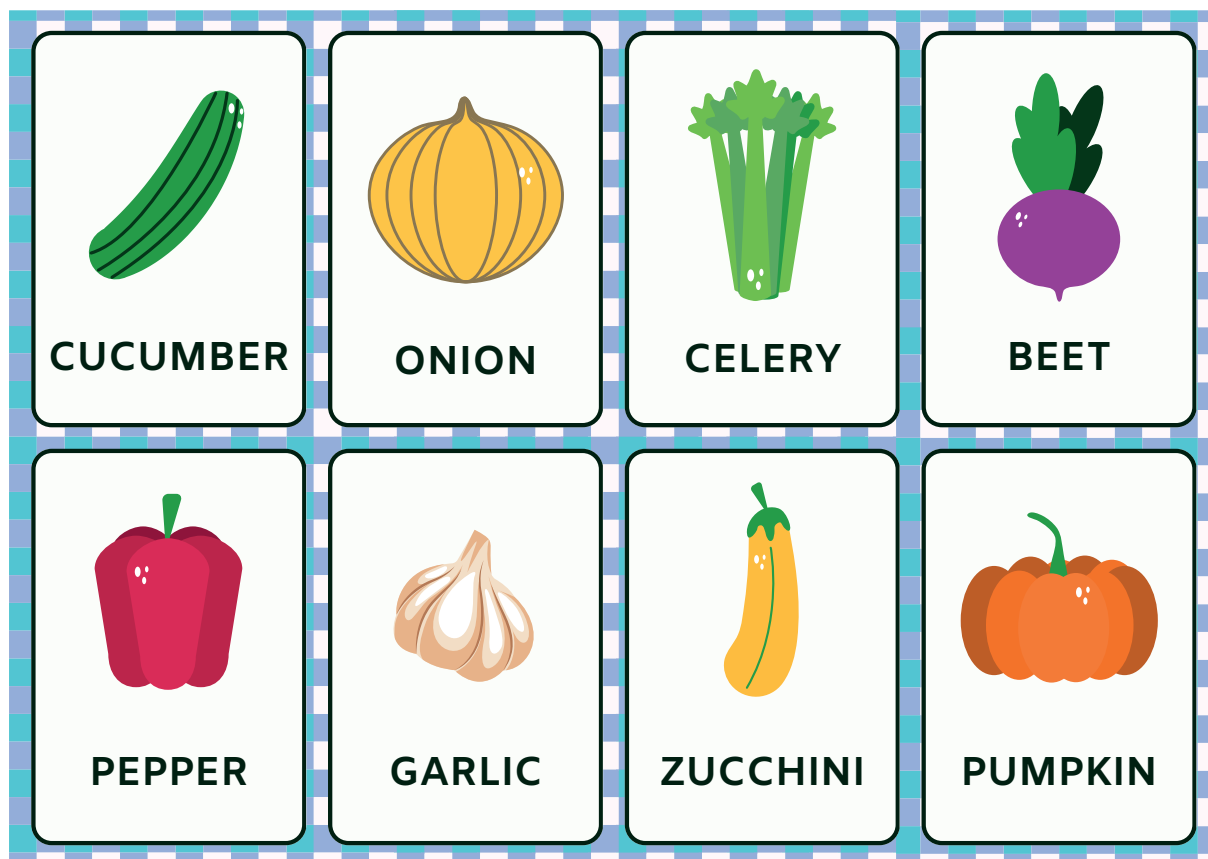
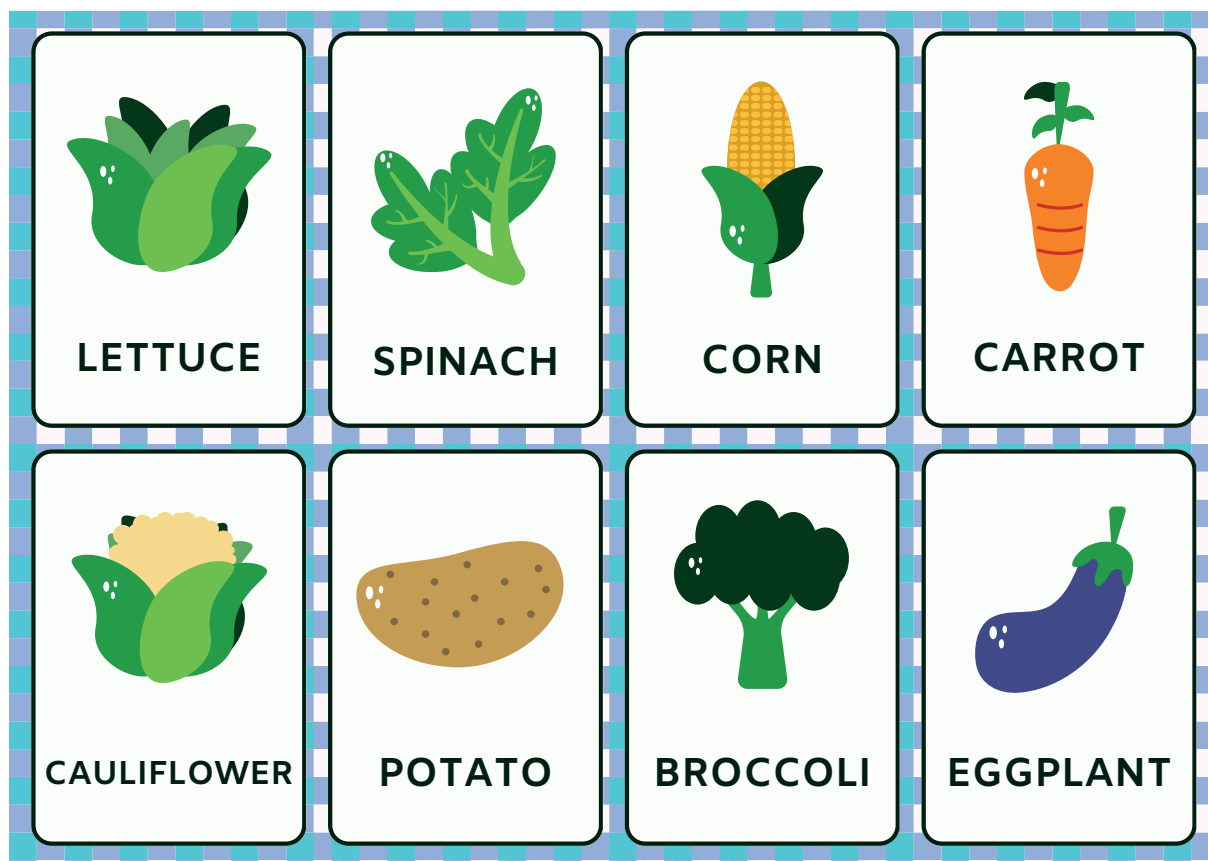
I Materiali

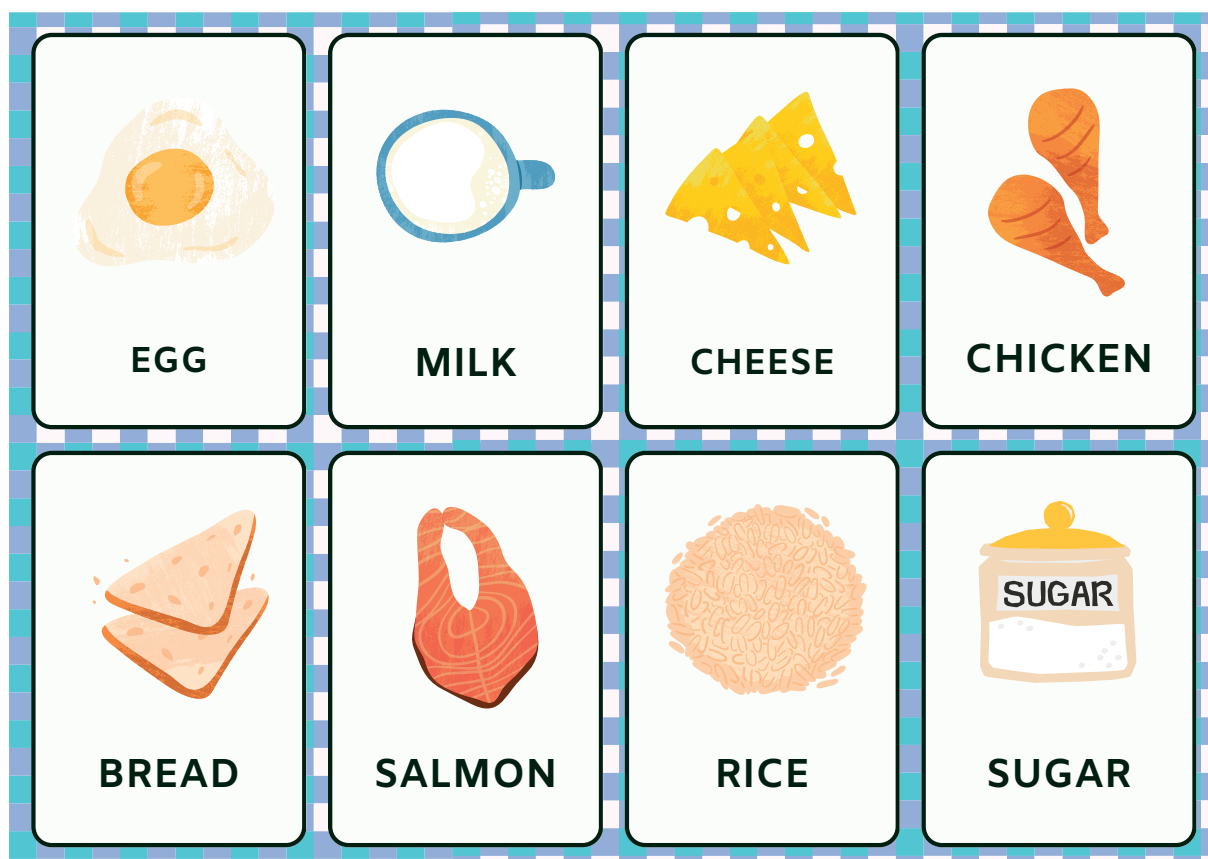
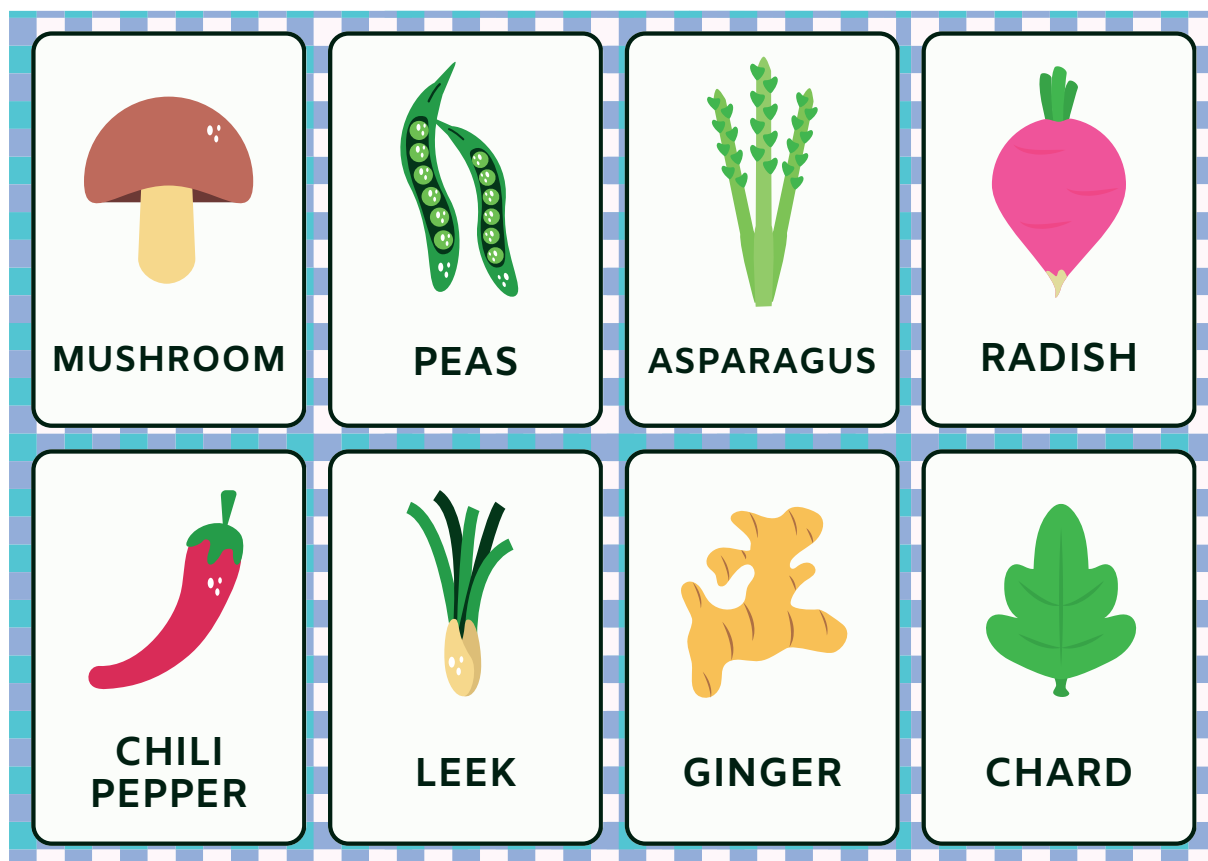


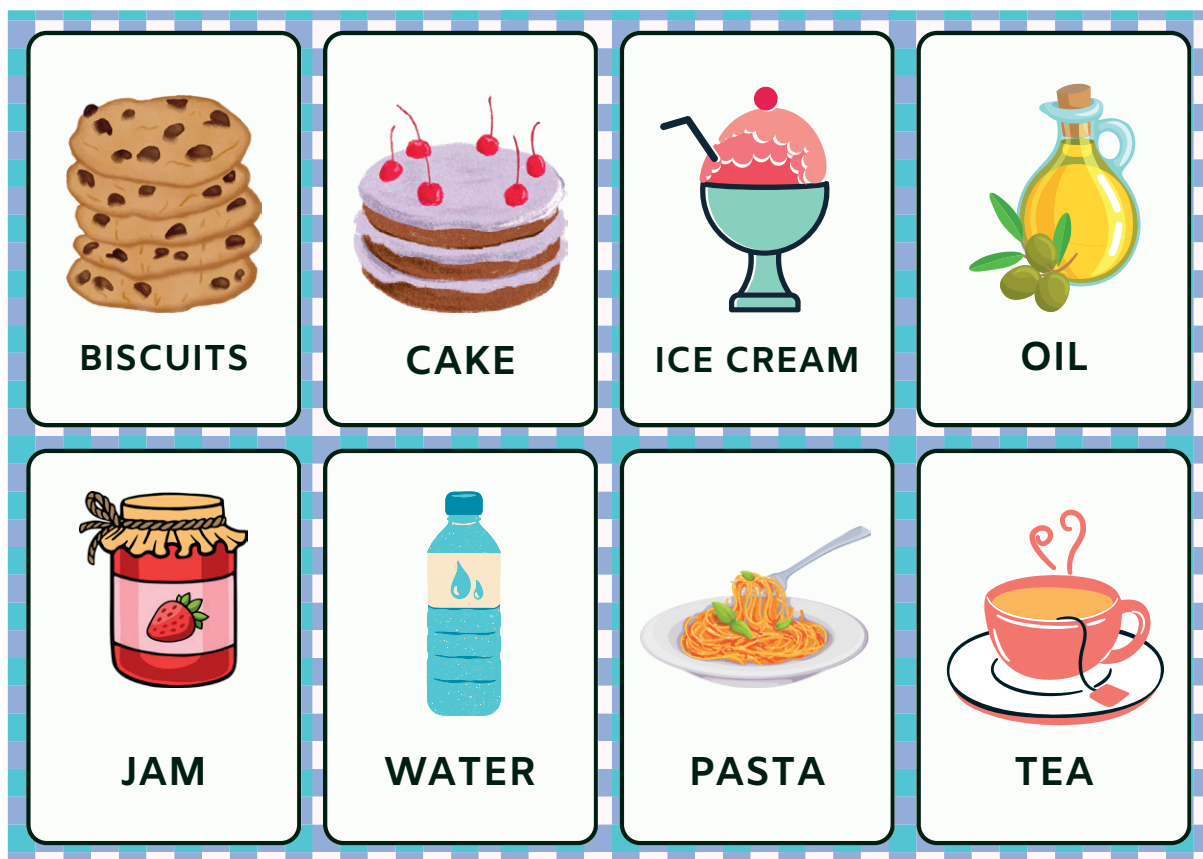
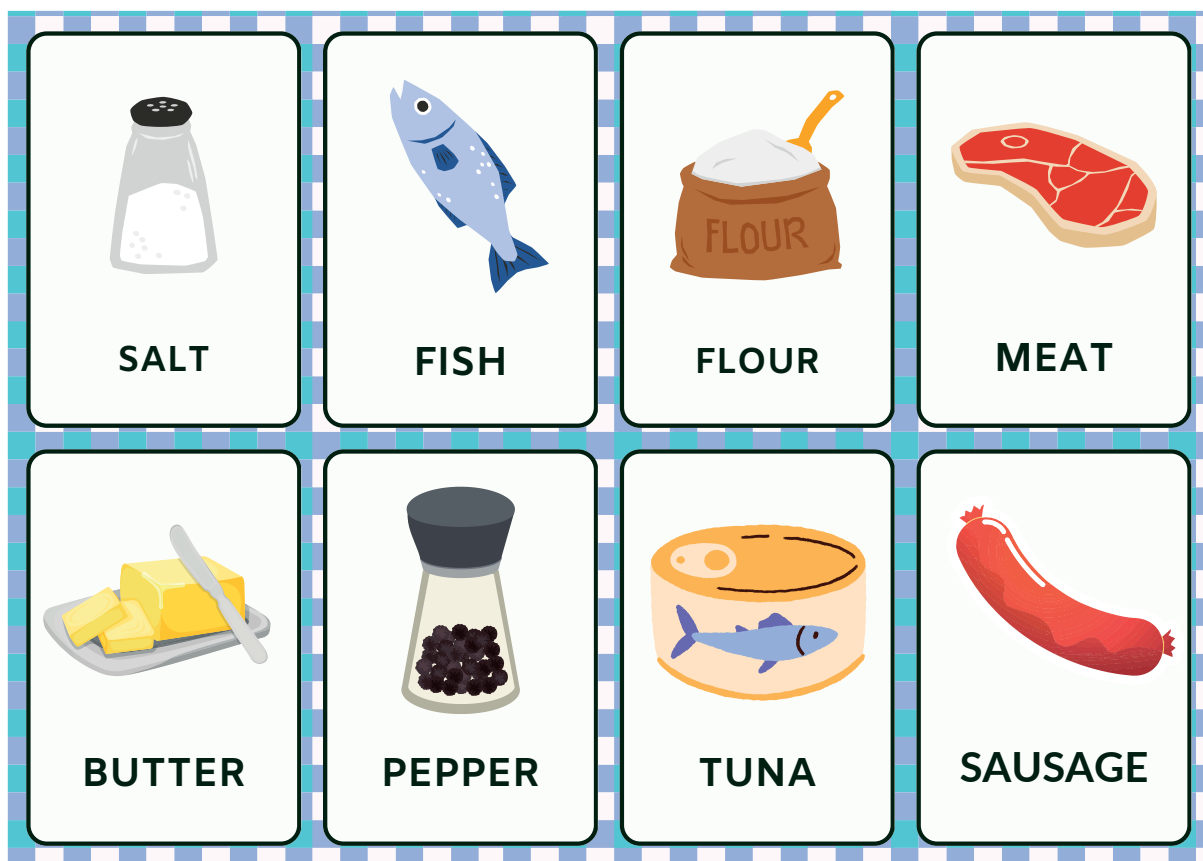
FLASHCARDS CON ALCUNI ALIMENTI

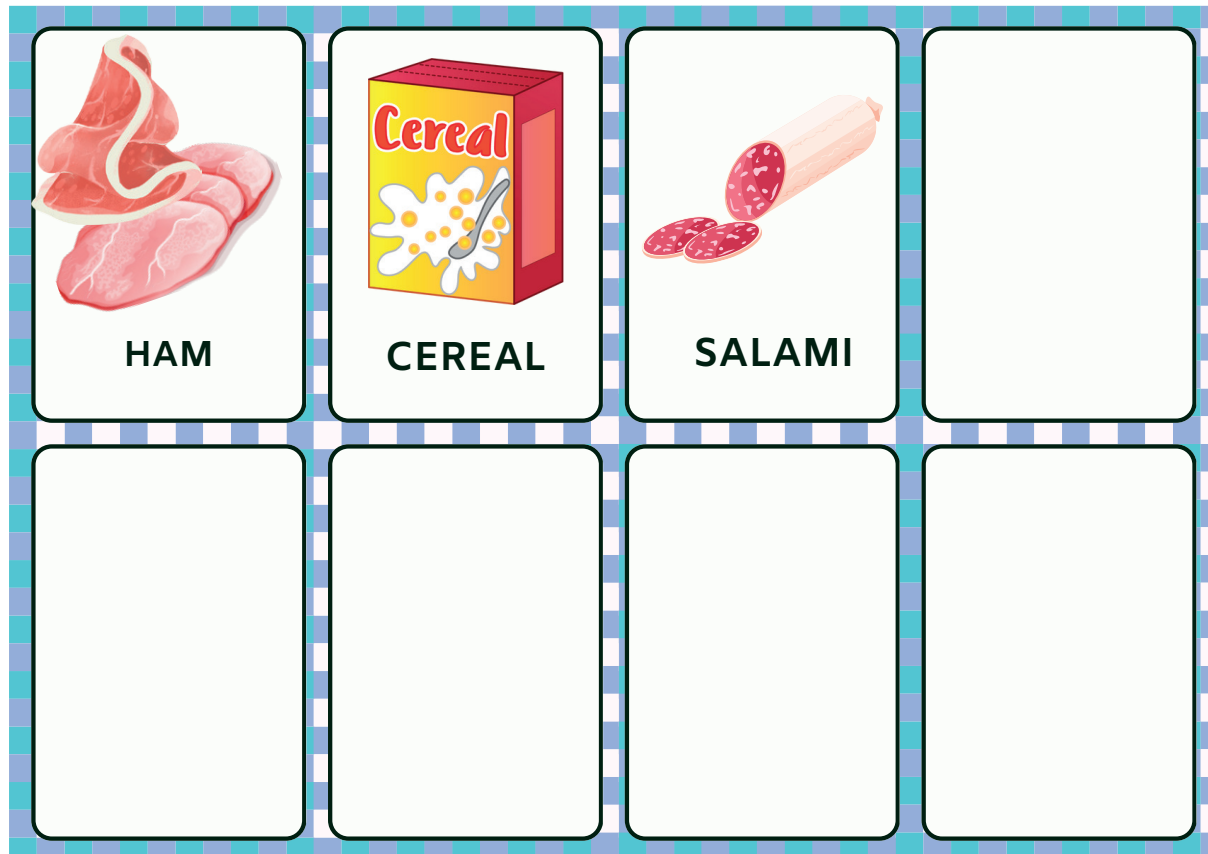
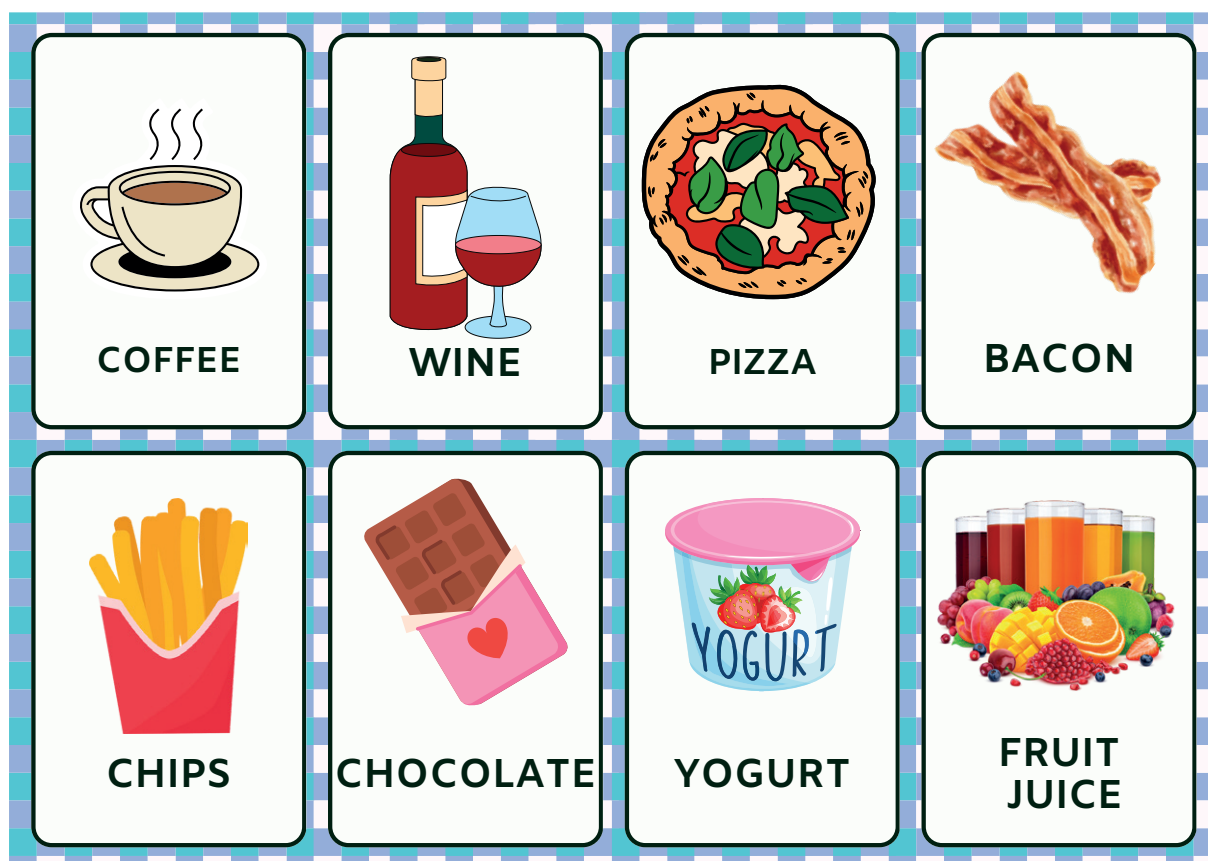
● FLASHCARDS ENGLISH



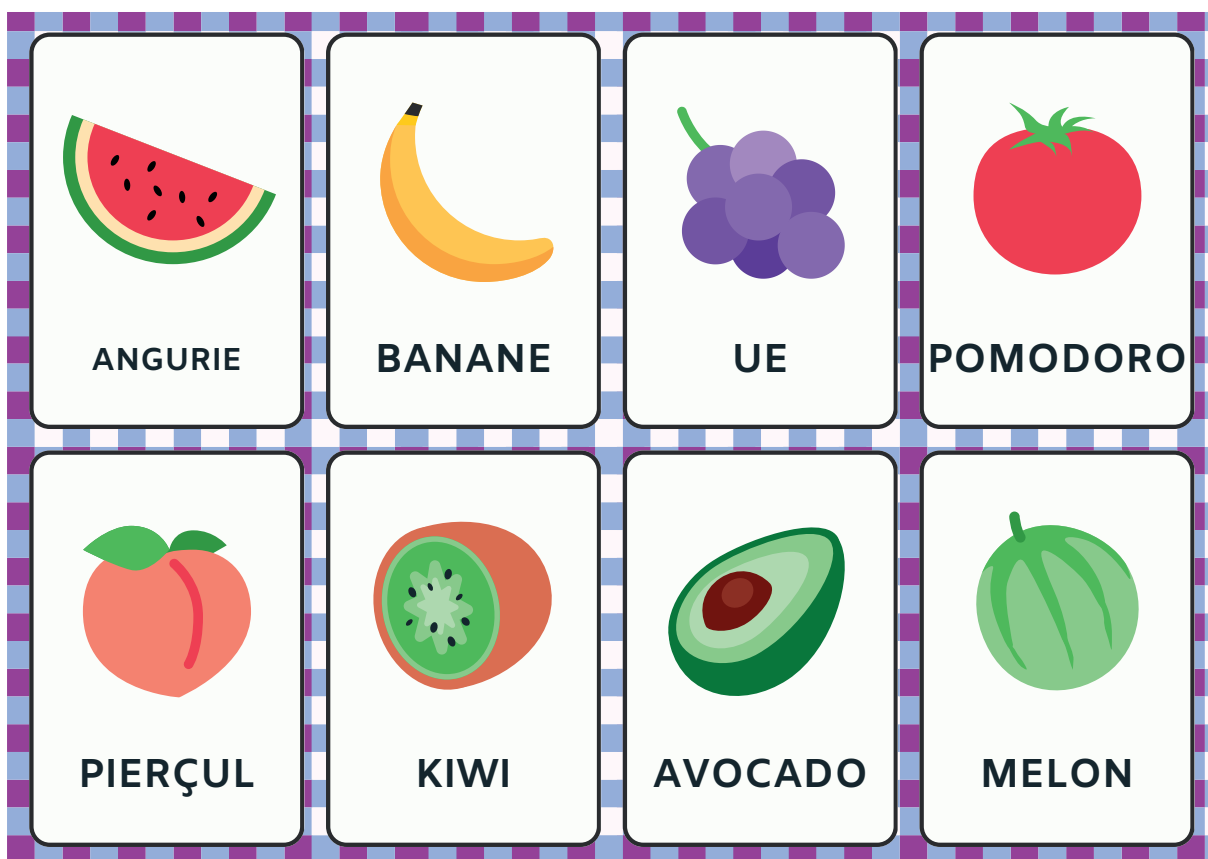
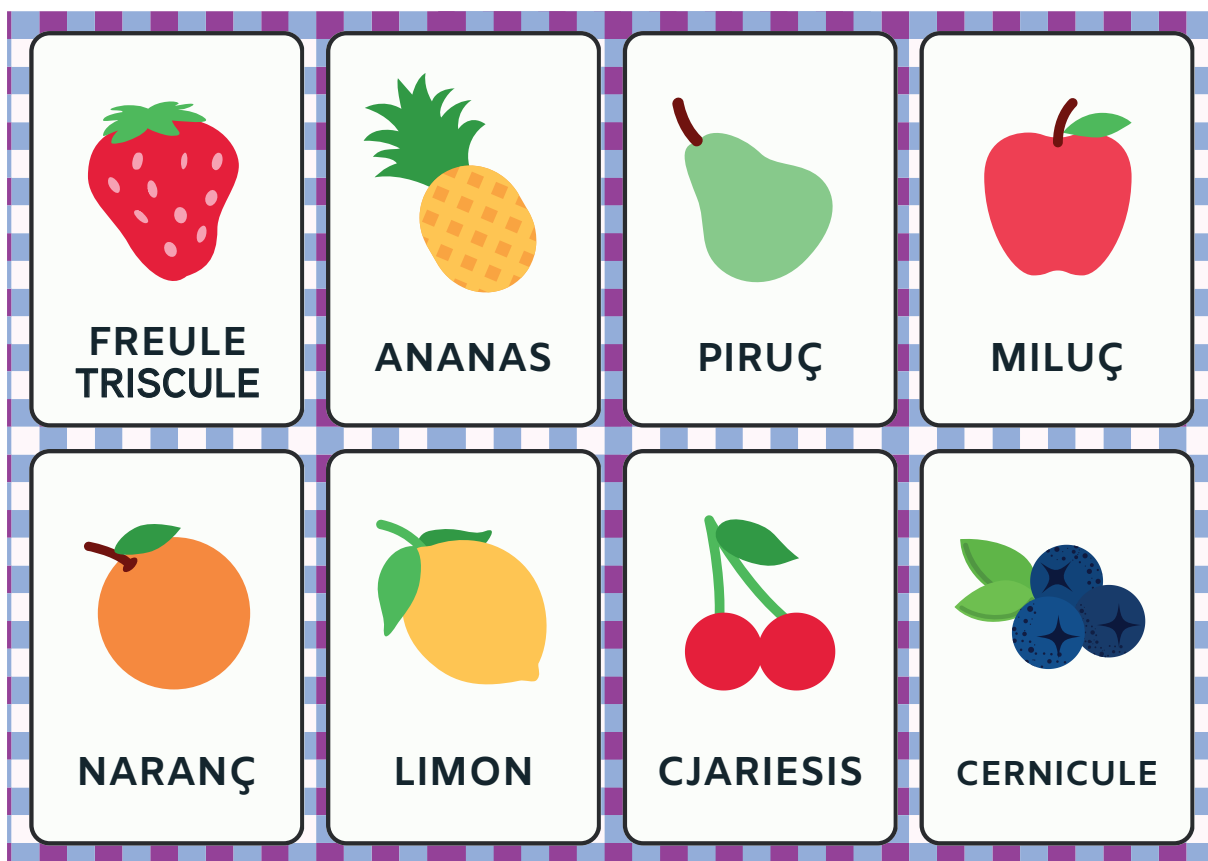


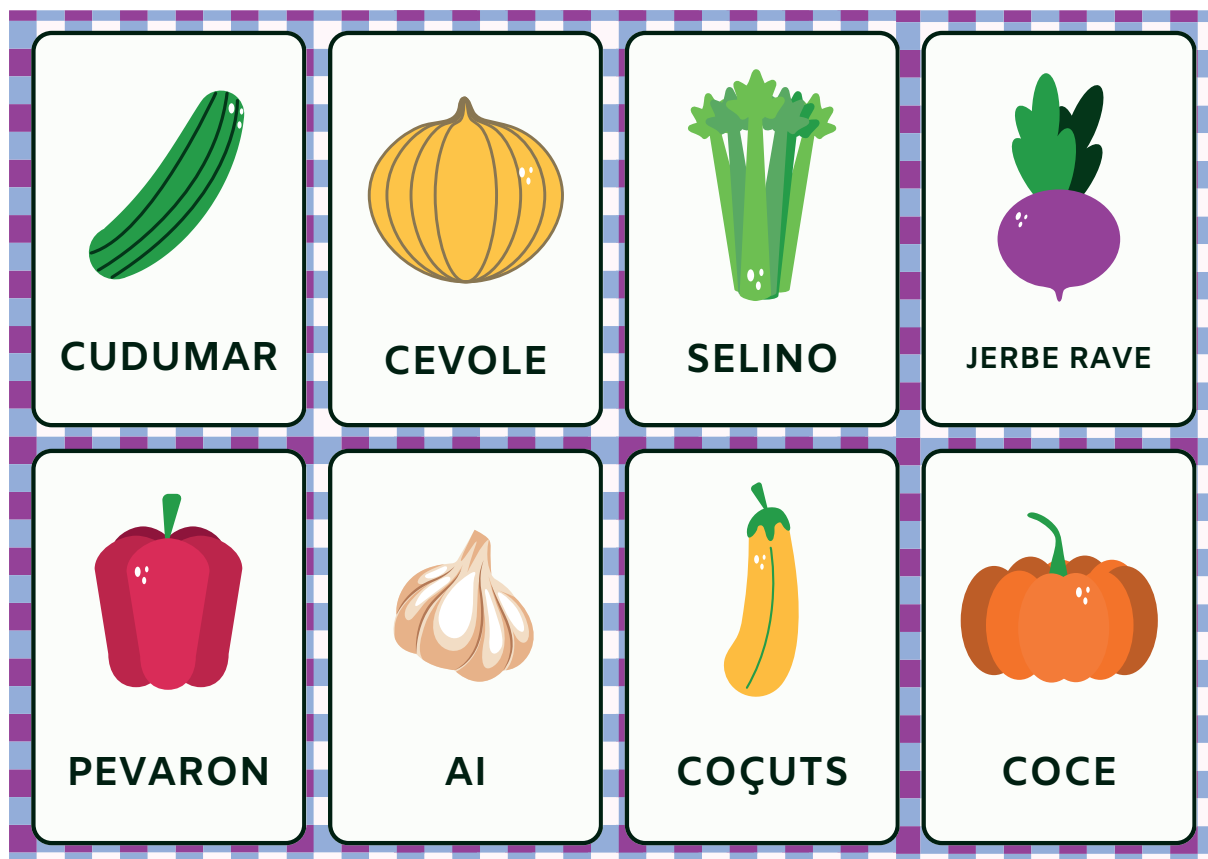
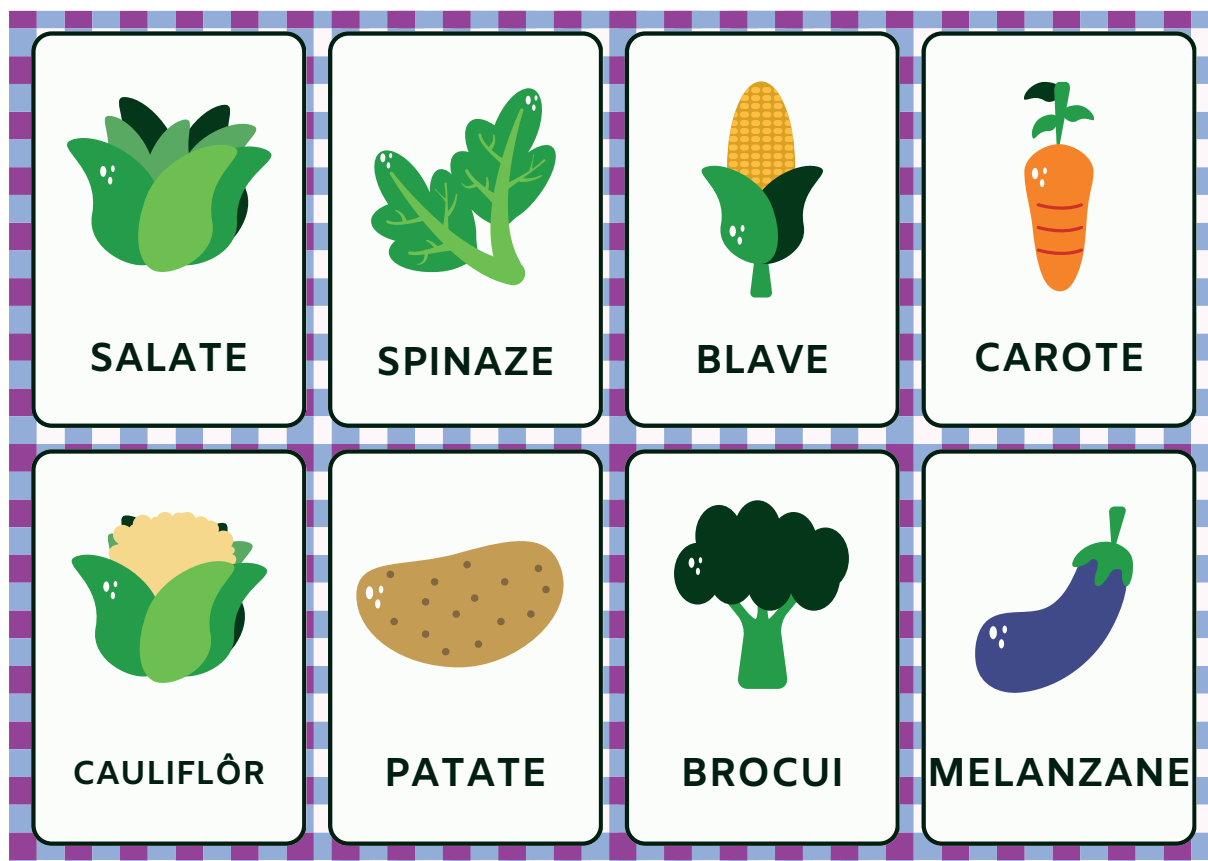


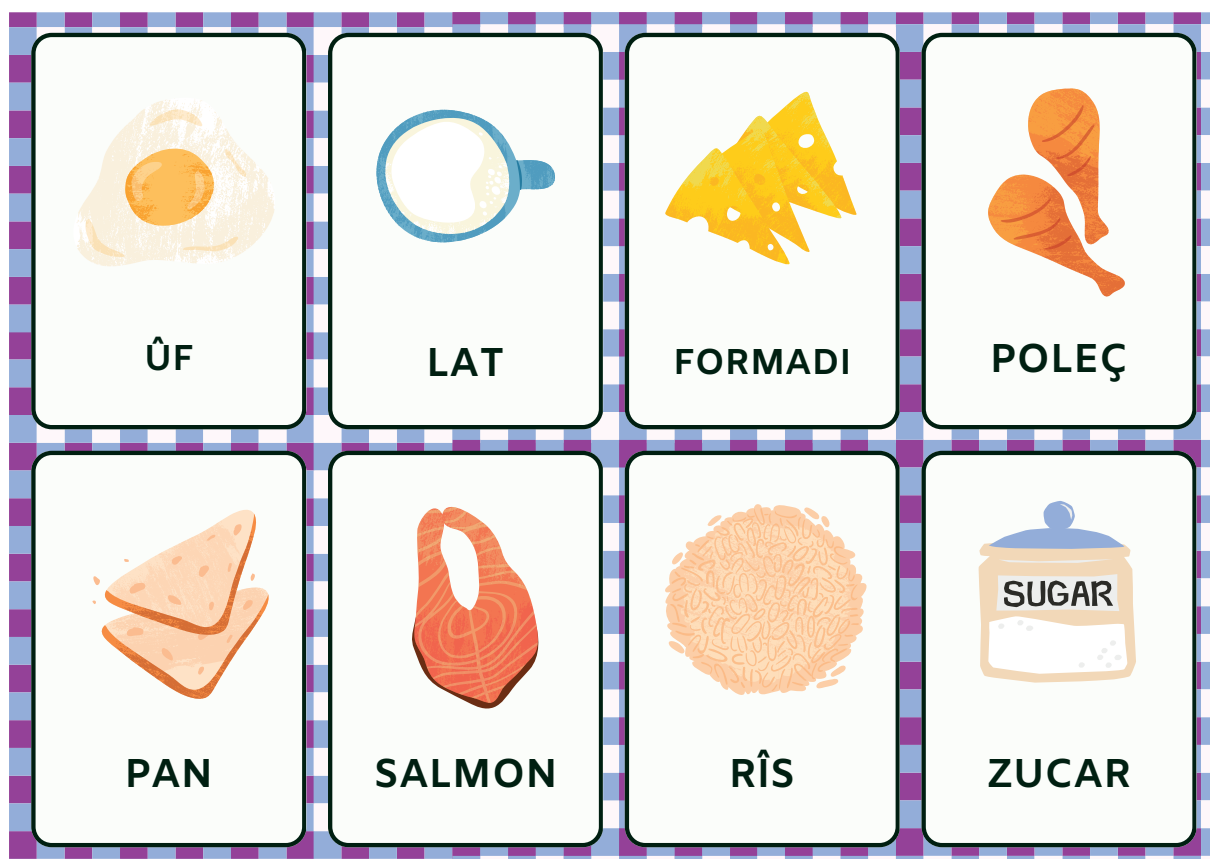
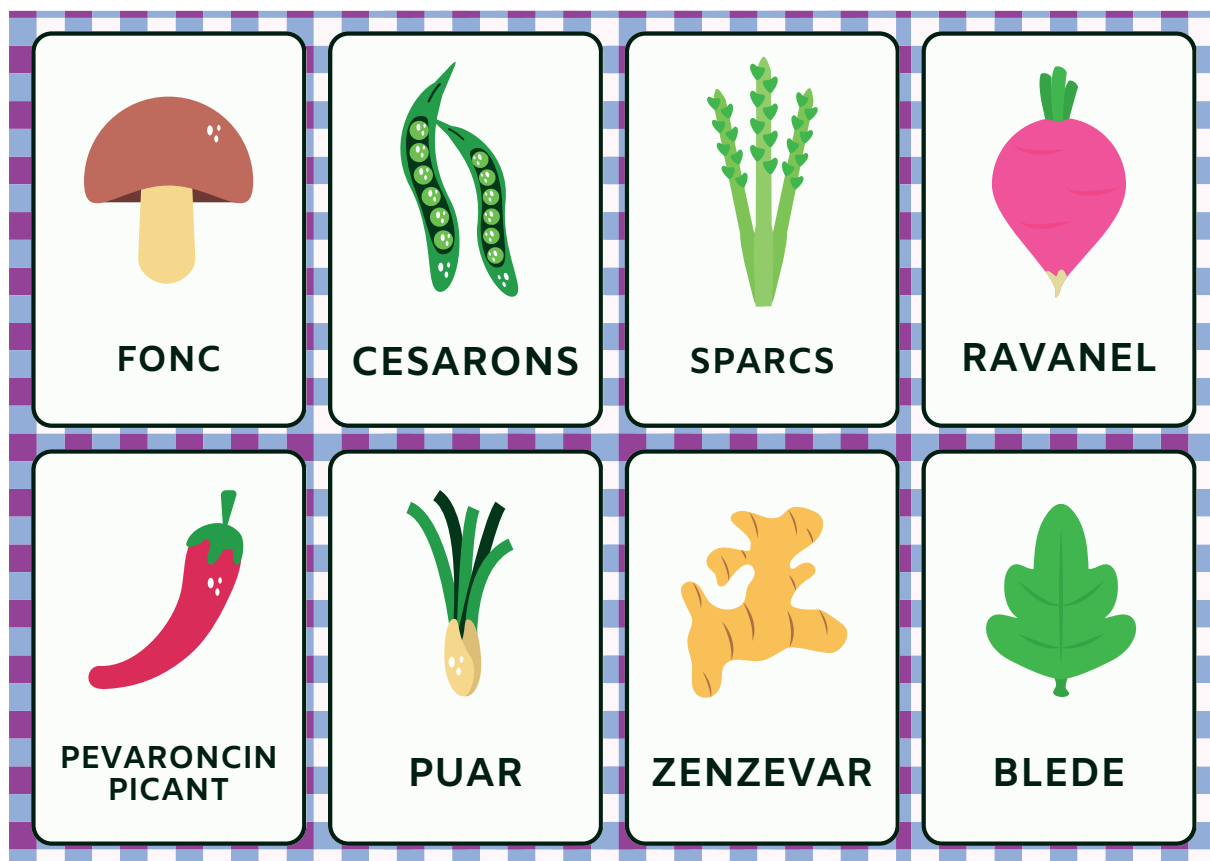




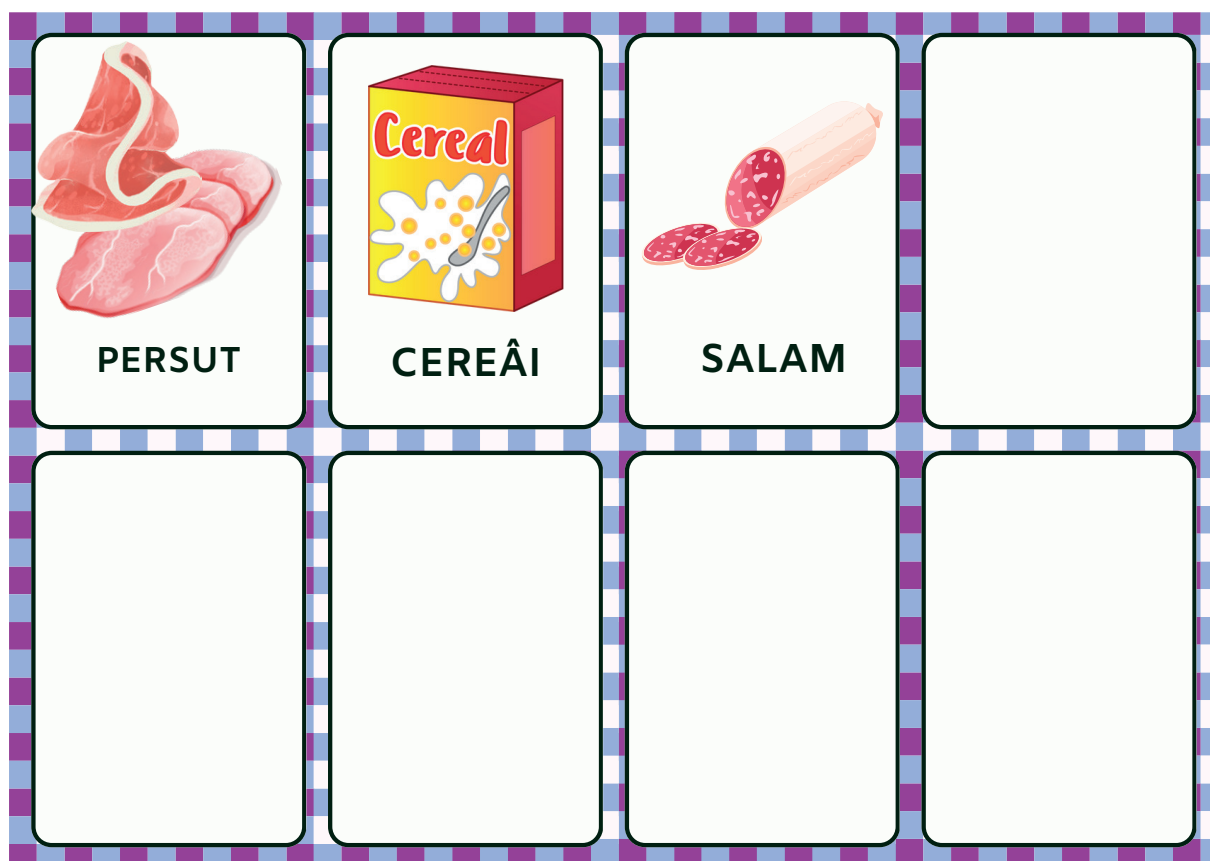
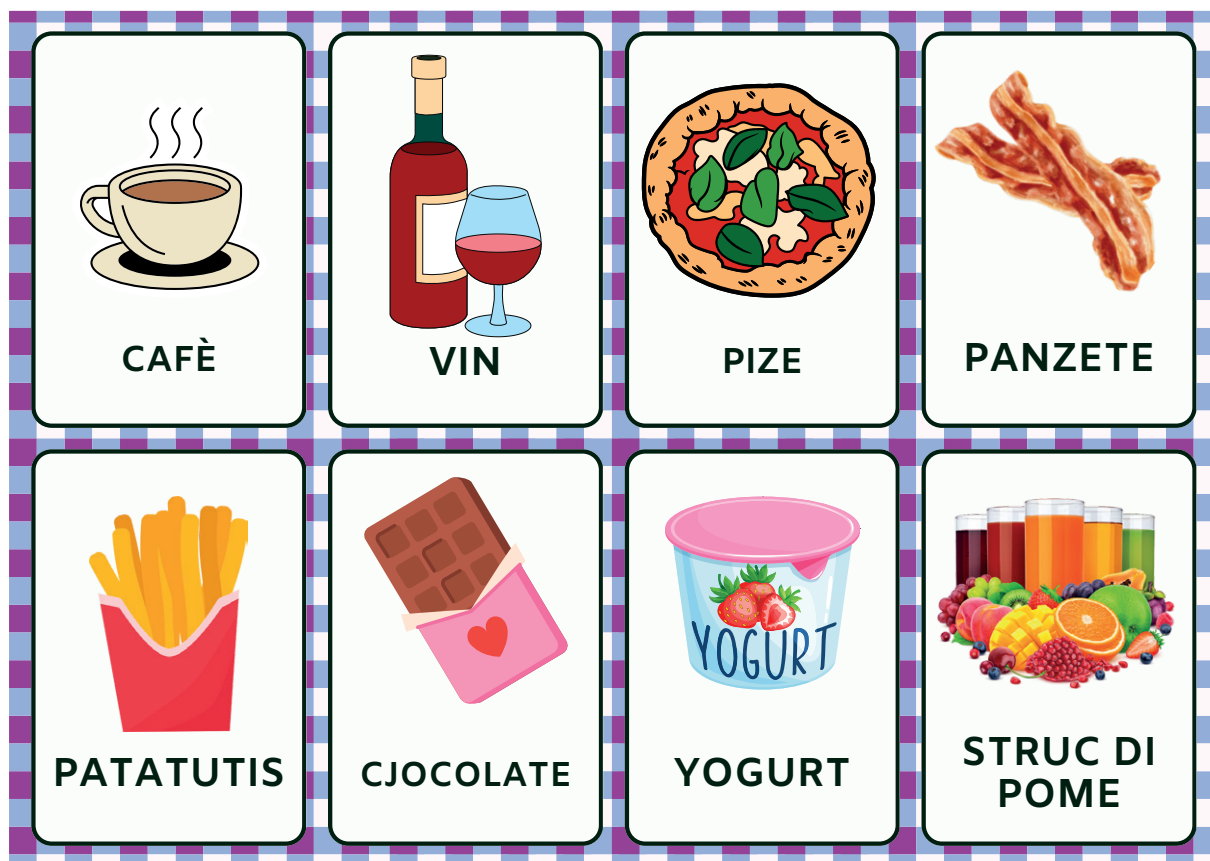
COMPLETA TU LA SCHEDA CON ALTRI 5 CIBI. RICORDATI DI INSERIRE I LORO NOMI IN ITALIANO E IN FRIULANO ANCHE NELLE PROSSIME SCHEDE



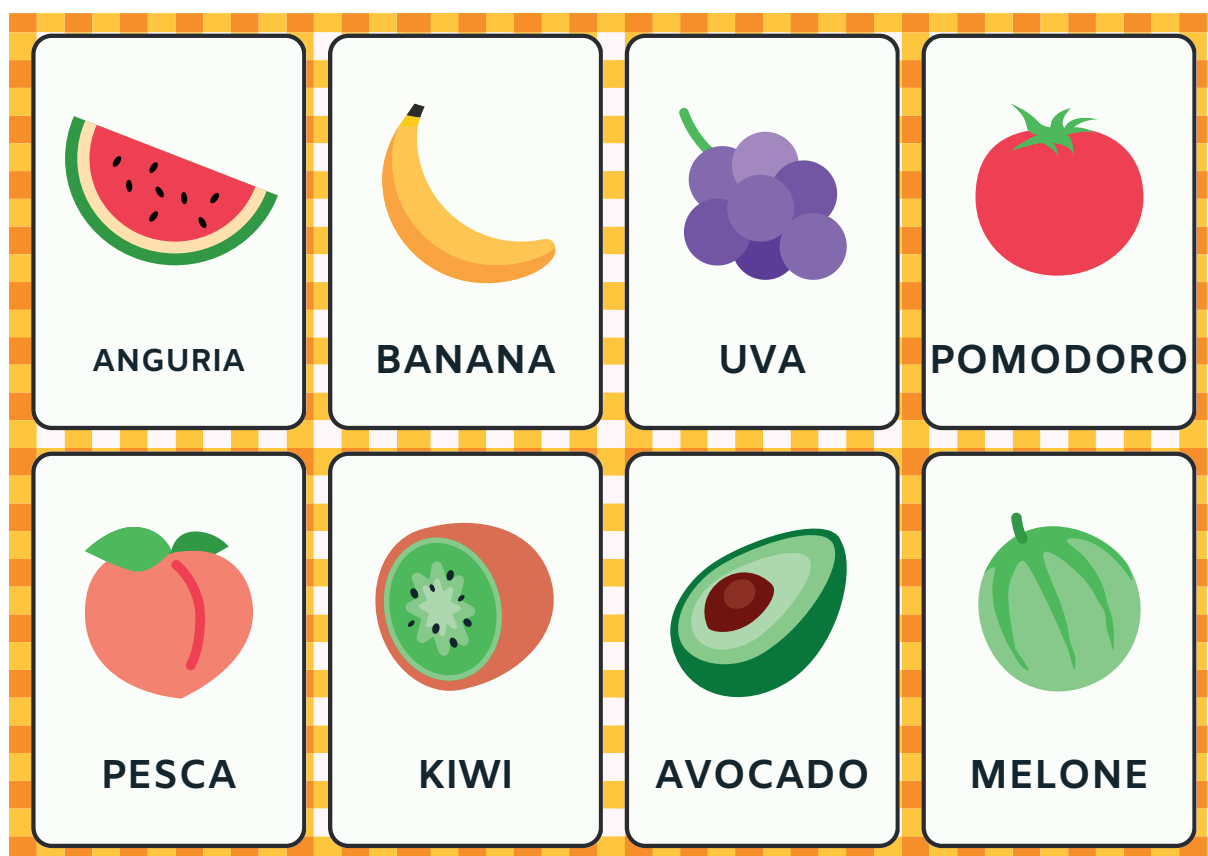
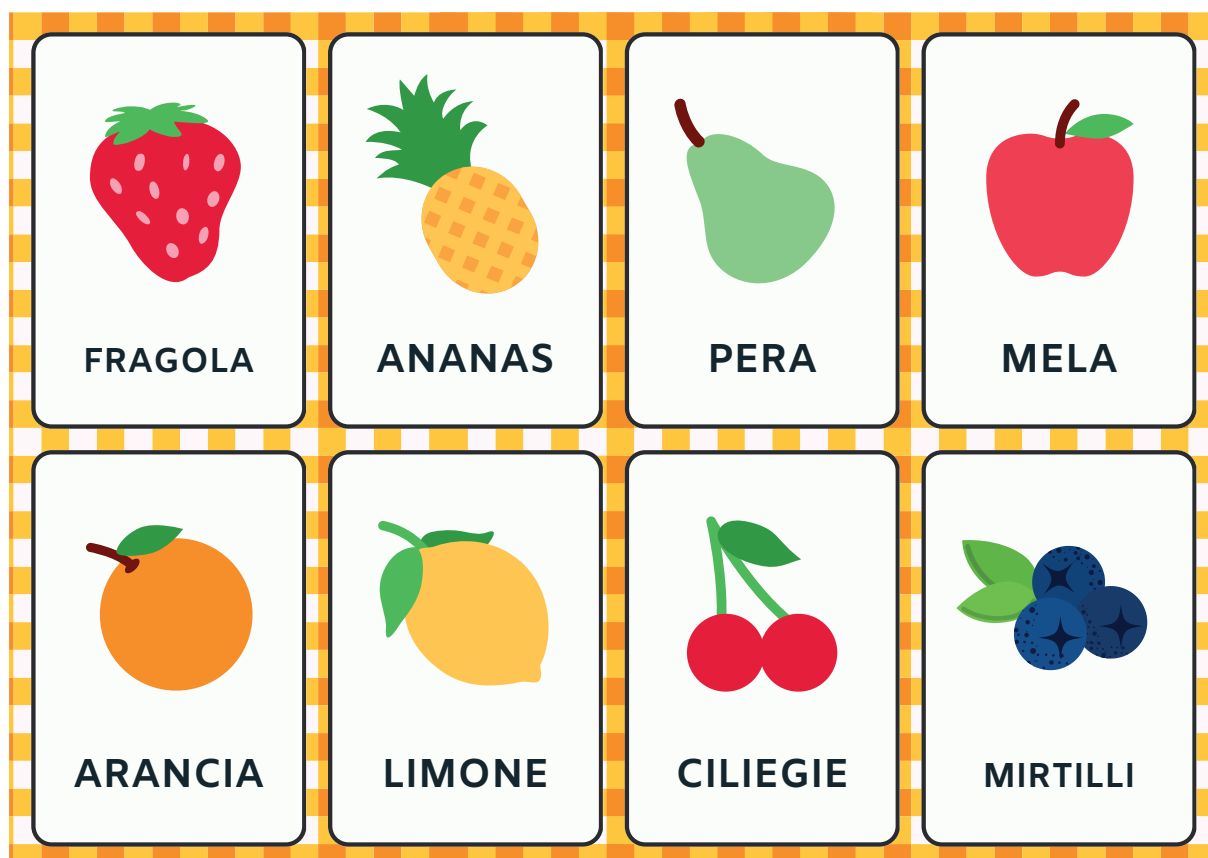


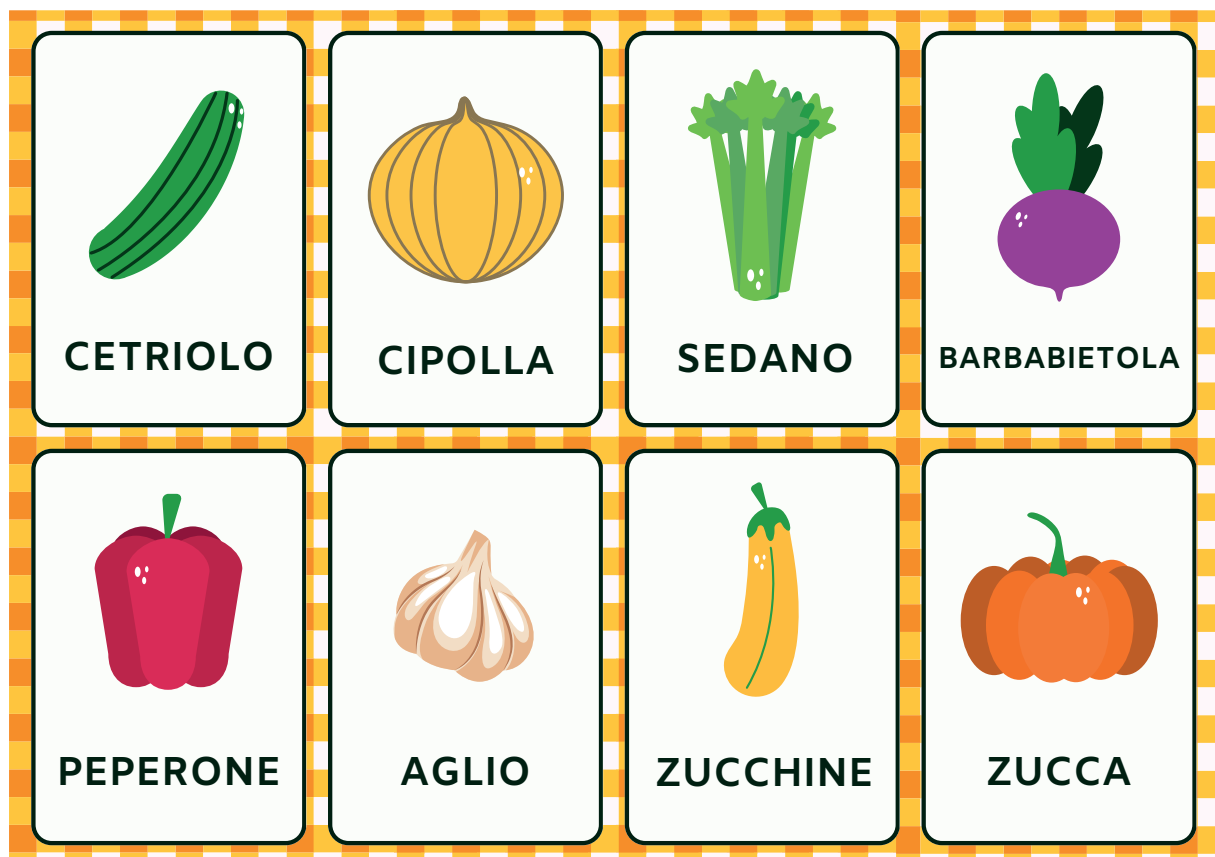
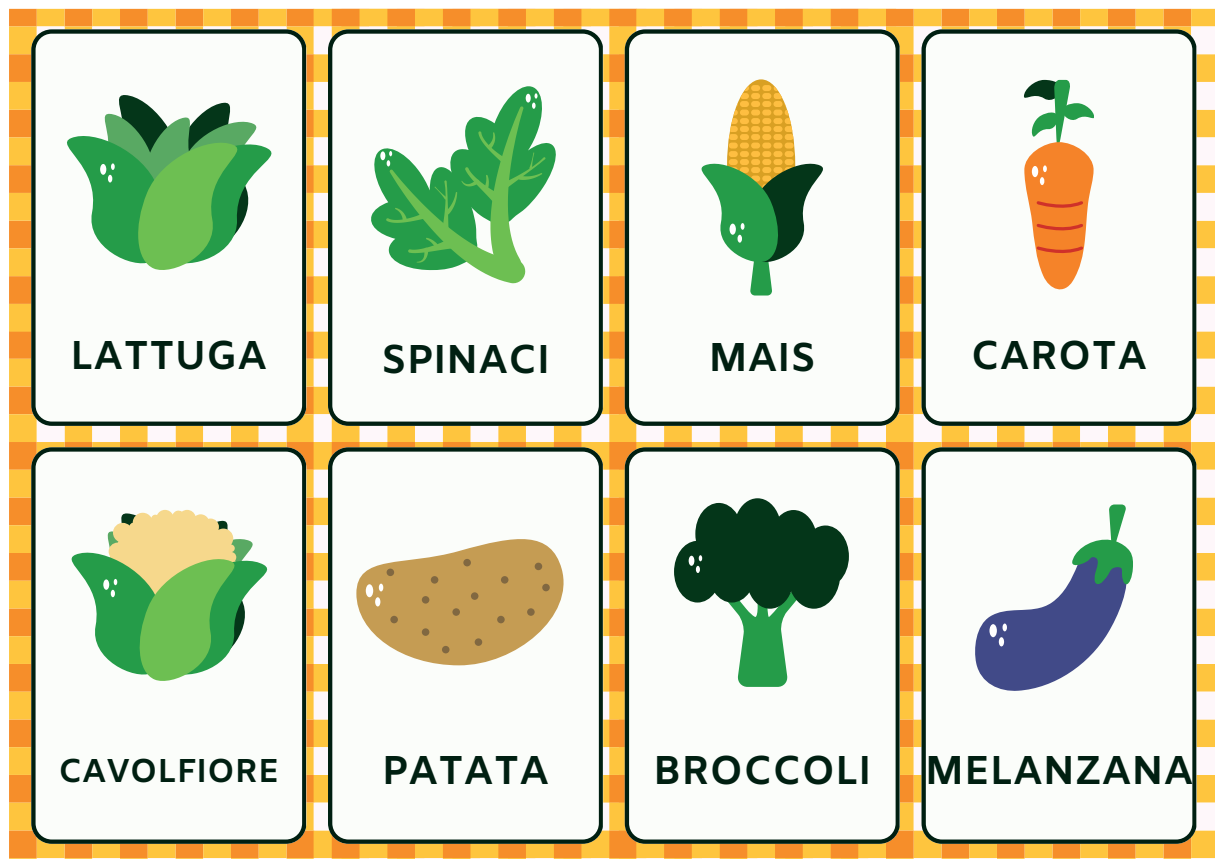


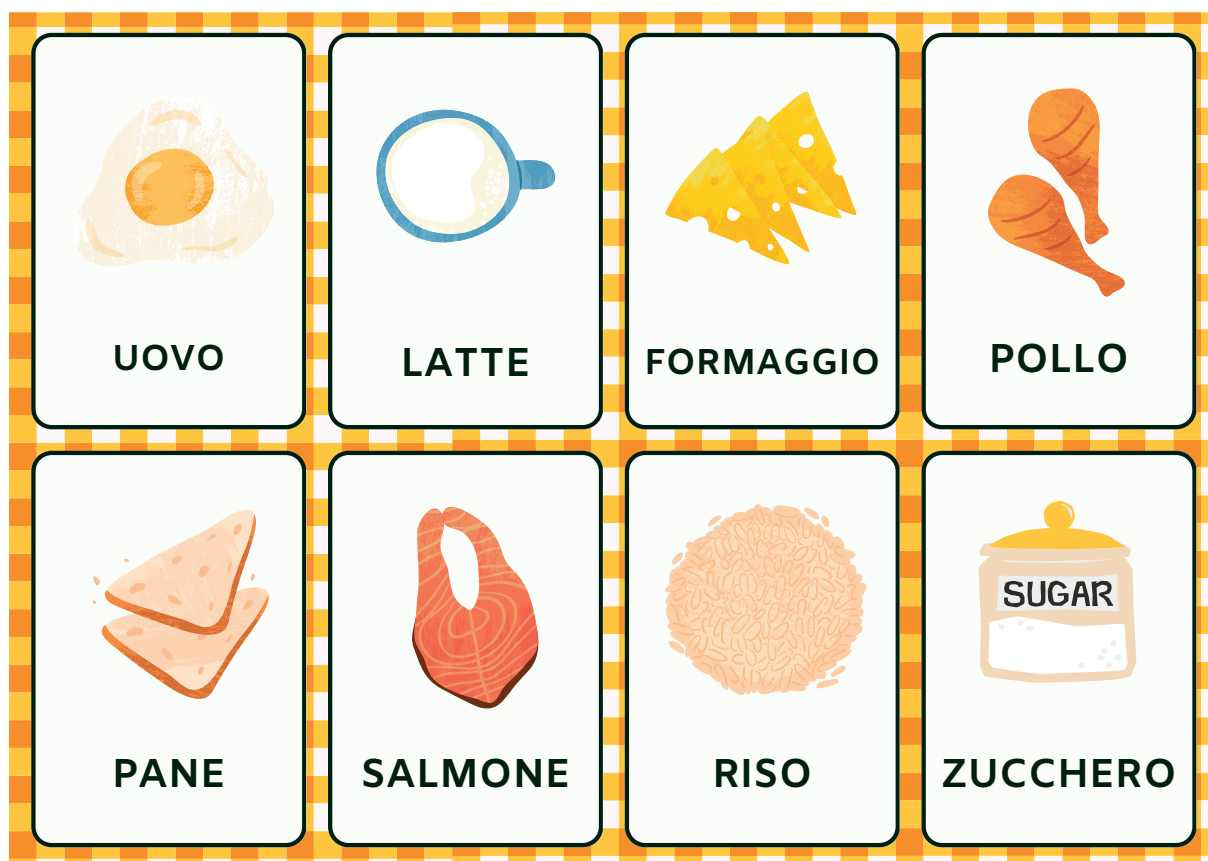
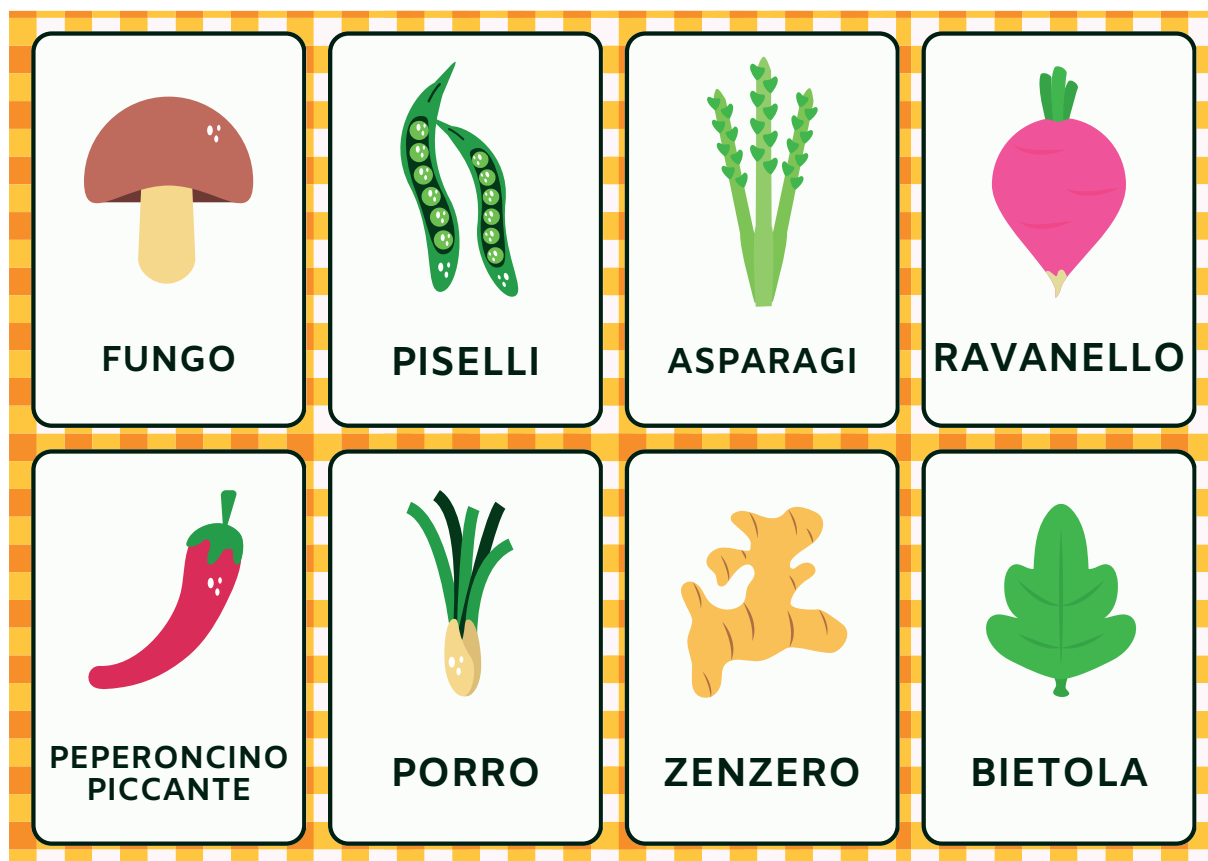




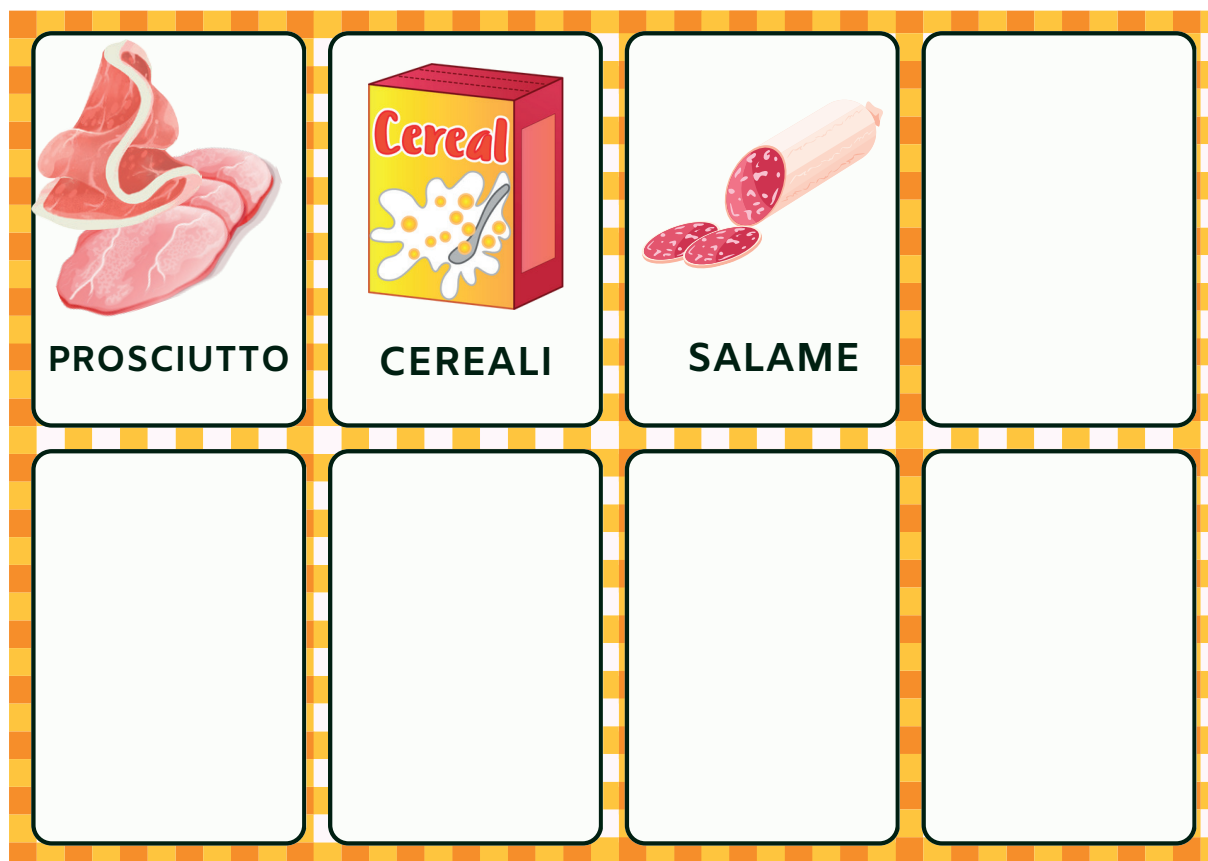
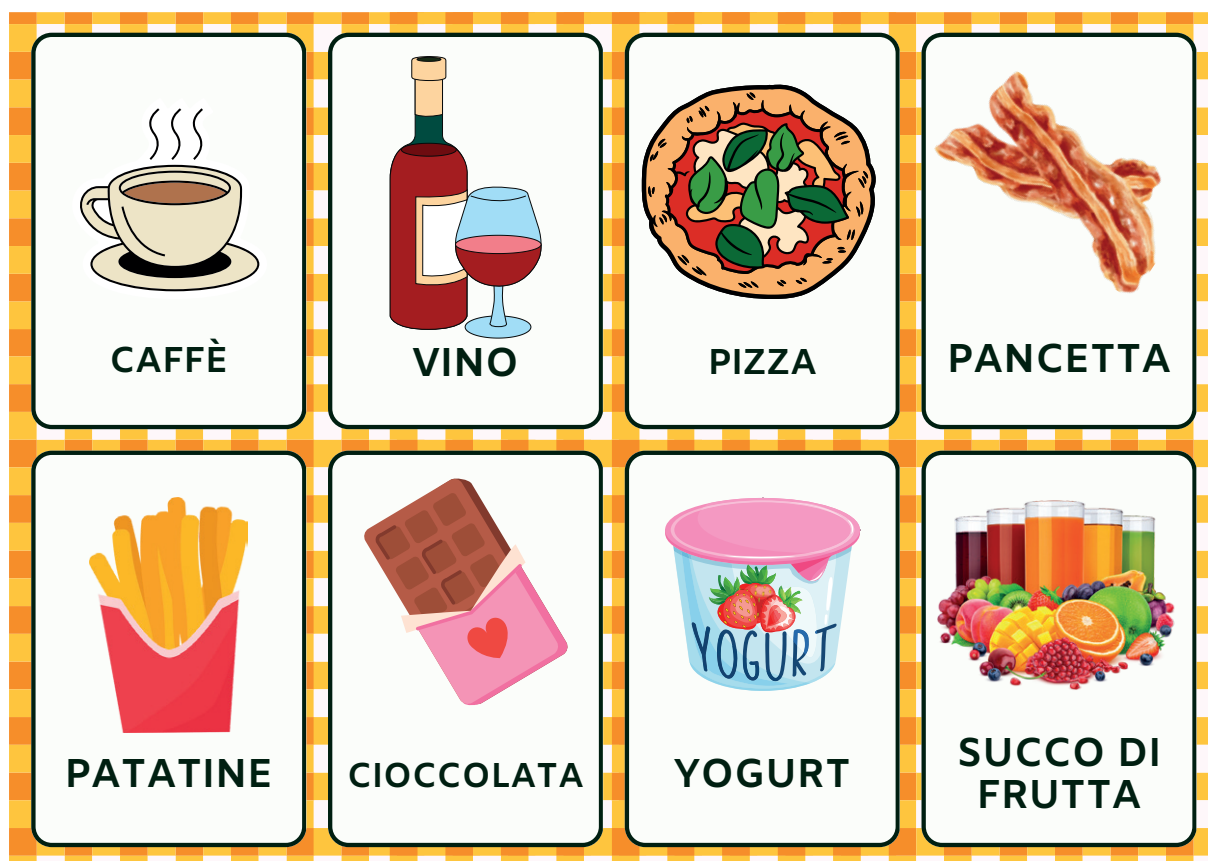
COMPLETA TU LA SCHEDA CON ALTRI 5 CIBI.











COMPLETA TU LA SCHEDA CON ALTRI 5 CIBI.

*A ogni plat
la sô stagjon!*



ZUCCA



COCE



PUMPKIN



L'alimento è la zucca. La zucca si coltiva nell'orto o si compra dal fruttivendolo. La zucca è ovale e di color arancione o verde. All'interno ha la polpa dura e i semi.

ESERCIZI DI RIEMPIMENT

Dopre lis peraulis par completâ il test chi sot:
semencis, coce, polpe, ort, pomarûl



Chest aliment al è une Lis cocis a cressin
tal o si cjolin dal..... La coce e je
ovâl e di colôr naranç o vert. Dentre la coce a son la
..... e lis

CLOZE EXERCISE

Insert the words to complete the text:

pumpkin, seeds, garden, greengrocer, pulp



The food is Pumpkins are
grown in the or bought from
the The pumpkin is oval
and orange or green. Inside it has hard
..... and



*A ogni plat
la sô stagjon!*



.....



.....



.....



L'alimento/il cibo è

..... si coltiva

(Nome alimento)

(orto, campo, terrazza...)

o si compra

(fruttivendolo, latteria, macelleria...)

Descrizione breve.....

.....



Chest aliment al è

..... a cressin

(Non aliment)

(tal ort, tal cjamp, su la terace ...)

o si comprin

(di un pomarûl, te latarie, te becjarie...)

Curte descrizion

.....



This food is

..... is/are grown.....

(Food name)

(garden, campo, terrazza...)

or bought from

(from the greengrocer, in the dairy, from the butcher's...)

Short description

.....



*A ogni plat
la sô stagjon!*



BROVADA E MUSETTO



BROADE E MUSET



Ingredienti

500 grammi di rape fermentate
Musetto del Friuli (muset)
1 spicchio di aglio
4 foglie d'alloro
Brodo vegetale
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe



Procedimento

Portare a bollore il musetto. Poi, abbassare la fiamma e far sobbollire il musetto per circa 60 minuti. In un tegame separato soffriggere l'aglio e le foglie di alloro, quindi versare la broade con un po' di brodo vegetale e lasciare cucinare con il coperchio per 40 minuti circa. Aggiungere il sale e il pepe. Infine, unire il musetto alla brovada e servire caldo.



Ingredients

500 grams di râfs fermentâts
Muset
1 spic di ai
4 fueis di orâr
Brût di verduris
Vueli di ulivis extra vergjin
Sâl e pevar

Procedure

Meti a boli il muset. Dopo, sbassâ il fûc e fâ cuei il muset par cirche 60 minûts. Intune altre padiele disfrizi l'ai e lis fueis di orâr, daspò zontâ la broade cuntun pôc di brût di verduris e lassâ cusinâ cul cuviert par cirche 40 minûts. A puedin jessi zontâts il sâl e il pevar. Par finî, zontâ il muset ae broade e servî cjalt.



A ogni plat la sô stagjon!


CJARSONS

Ingredienti per la pasta

450 gr di farina
200 ml di acqua molto calda
sale una presa
olio un cucchiaio

Ingredienti per il ripieno

220 g patate lesse
150 g ricotta fresca
50 g erbe miste tagliate a coltello
finemente (menta, silene,
spinacino, ortica...)
3 cucchiaini composta di mele
1 cucchiaio abbondante di uvetta
Mezza mela grattugiata
Mezza pera grattugiata
30 g biscotti secchi tritati (o pangrattato)
Scorza di limone qb
Sale 1 una presa
Zucchero 1 cucchiaino
Cannella qb



Per condire

Burro
Ricotta affumicata

Procedimento

Per la pasta: scaldare l'acqua fino a bollore. Porre la farina in una terrina, unire una presa di sale, l'olio e versare l'acqua un poco alla volta impastando fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Coprirlo e lasciarlo riposare almeno 30 minuti.

Per il ripieno: schiacciare le patate lesse in una capiente terrina. Schiacciare la ricotta fresca e unirla alle patate. Unire di seguito tutti gli altri ingredienti: le erbe miste tagliate al coltello (o tritate al mixer), la composta di mele, la mela, la pera, i biscotti secchi tritati, l'uvetta, la scorza di limone, la presa di sale, lo zucchero ed infine il pizzico di cannella. Mescolare fino a creare un composto amalgamato e lasciare riposare almeno mezz'ora.

Riprendere l'impasto e stenderlo sottile. Ricavare dei dischi di 8 cm circa. Posizionare al centro una pallina di ripieno. Chiudere i dischi. Creare 4 pieghe sul bordo pizzicando con le dita.

Portare a bollore una capiente pentola di acqua salata. Versare i cjarsons e in 8 minuti circa i cjarsons saranno cotti. Scolarli, disporli sul piatto, cospargerli di ricotta affumicata e versare sopra il burro fuso.



A ogni plat la sô stagjon!


CJARSONS


Ingredients pe paste

450 g di farine
200 ml di aghe une vore cjalde
un piç di sâl
vueli une sedonute

Ingredients pal riplen

220 g di patatis lessis
150 g di scuete frescje
50 g di jerbis taiadis finis cul curtis (mente, sclopit, spinaze, urtie...)
3 sedons di compueste di miluç
1 biele sedonade di ue calabrie
Metât miluç gratât
Metât piruç gratât
30 g di biscots secs masanâts (o pan gratât)
Scusse di limon a plasê
Sâl un piç
Zucar 1 sedonute
Canele a plasê

Par cuinçâ

Spongje
Scuete fumade

Procedure

Pe paste: scjaldâ la aghe fin che e bol. Meti la farine intune terine, zontâ un pôc di sâl, il vueli e meti la aghe un pôc par volte, impastant fin che no si oten une misture slisse e omogjenie. Cuvierzile e lassâle polsâ par almancul 30 minûts.

Pal riplen: stricâ lis patatis lessis intune grande terine. Sclicâ la scuete frescje e zontâle aes patatis. Po dopo meti dongje ducj chei altris ingredients: lis jerbis taiadis cuntun curtis (o intun mixer), la compueste di miluç, il miluç, il piruç, i biscots secs masanâts, la ue calabrie, la scusse dal limon, il piç di sâl, zucar e infin un pocje di canele. Messedâ fin che no si cree une misture amalgamade e lassâ polsâ par almancul mieze ore.

Cjapâ l'impast e tirâlu fin. Formâ discs di cirche 8 cm. Meti une balute di riplen tal centri. Sierâ i discs. Creâ 4 pleis sul ôr sburtant cui dêts.

Meti a boli aghe salade intune grande padiele. Butâ i cjarsons e in cirche 8 minûts i cjarsons a saran cuets. Disgotâju, metiju in ordin sul plat, cuvierziju di scuete fumade e meti parsore la spongje disfate.



*A ogni plat
la sô stagjon!*



FRICO



FRICO

**Ingredienti**

- 600 gr di patate
- 350 gr di formaggio Montasio suddiviso in diverse stagionature (latteria fresco, stagionato 3 mesi, stagionato 4/5 mesi)
- 1 piccola cipolla bianca o dorata
- olio qb
- sale qb
- acqua qb

Procedimento

Affettare finemente una cipolla e farla rosolare con un filo di olio in una padella. Sbucciare e affettare le patate. Aggiungerle alla cipolla e lasciarle appassire piano piano per circa 30 minuti, mescolando delicatamente. Tagliare nel frattempo a cubetti il formaggio. Aggiungerlo alle patate, amalgamando gli ingredienti. Cucinare per altri circa 40 minuti, fintanto che si forma una crosticina croccante.

**Ingredients**

- 600 g di patatis
- 350 g di formadi Montâs di diviersis stagjonaduris (fresc, invecjât 3 mê, invecjât 4/5 mê)
- 1 piçule cevole blancje o dorade
- vueli a plasê
- sâl a plasê
- aghe a plasê

Procedure

Taiâ une cevole fine fine e lassâle scurî cuntun fil di vueli intune padiele. Spelâ e taiâ lis patatis. Zontâlis ae cevole e lassâlis suiâ a plac par cirche 30 minuts, zirantlis cun cure. Taiâ intant il formadi a cubuts. Zontâlu aes patatis, messedant i ingredients. Cui par altris 40 minûts, fin che no si forme une croste crustose.



*A ogni plat
la sô stagjon!*



ORZO E FAGIOLI



VUARDI E FASÛI



Ingredienti

300 gr fagioli borlotti secchi
200 gr di orzo
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
Acqua qb
Olio, sale, pepe



Procedimento

Mettere in ammollo i fagioli per 12 ore.

Trascorso il tempo, versare i fagioli in una pentola alta con carota, sedano, cipolla. Ricoprire con l'acqua tutte le verdure e i legumi e cucinare a fiamma bassa per due ore. Nel frattempo, in una pentola a parte, lessare l'orzo con un po' di sale. Scolarlo a cottura ultimata. Passare le verdure con il passaverdura, aggiungere il sale e quindi l'orzo lessato. Cucinare per altri 20 minuti a fiamma bassa. Servire caldo con un filo di olio crudo.



Ingredients

300 g di fasûi scrits secs
200 g di vuardi
1 carote
1 gjambe di selino
1 cevole
Aghe a plasê
Vueli, sâl, pevar

Procedura

Meti i fasûi in muel par 12 oris. Cuant che il timp al è passât, meti i fasûi intune padiele alte cu la carote, il selino e la cevole. Cuvierzi dutis lis verduris e i liûms cun aghe e cusinâ a fûc bas par dôs oris. Intant, intune padiele, fâ boli il vuardi cuntun pôc di sâl. Disgotâlu une volte cuet. Passâ lis verduris cuntun masanin. Zontâ il sâl e daspò il vuardi bulît. Cui par altris 20 minûts a fûc bas. Servî cjalt cuntun fil di vueli.



*A ogni plat
la sô stagjon!*

NOME RICETTA

INGREDIENTE/I PRINCIPALE/I

INGREDIENTE/I DI CONTORNO

ELEMENTI PER IL PROCEDIMENTO

TEMPO DEL PROCEDIMENTO

SI MANGIA CALDO O FREDDO

IMPEGNO RICHIESTO

- ☐ TANTO
☐ ABBASTANZA
☐ POCO

STAGIONE PREFERITA PER IL PIATTO

TI PIACE?

- ☐ TANTO 😊
☐ UN PO' 😐
☐ PER NULLA 😞



*A ogni plat
la sô stag jon!*



PAIOLO



CJALDERIE



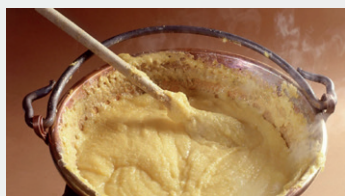
CAULDRON



COMPITO
DIGITALE



Il **paiolo** è una pentola di rame in cui si preparava la **polenta**. Veniva appeso alla catena in un **camino** o appoggiato su una **stufa** a legna. La polenta veniva preparata mischiando farina gialla di mais, un pizzico di sale e l'acqua. Le donne mescolavano la polenta per circa un'ora; una volta pronta veniva versata sul **tagliere** e su di essa veniva incisa una croce per benedire il cibo, infine con un **filo** si tagliava in piccoli pezzi.



ESERCIZIO DI RIEMPIMENTO

Inserisci le parole evidenziate nel testo precedente per completare le seguenti frasi.

La pentola di rame dove si preparava la _____ si chiama _____.

Il paiolo veniva appeso alla catena di un _____ o appoggiato su una _____. Dopo un'ora di cottura, la polenta veniva versata su un _____, su di essa veniva fatta una croce e quindi la polenta veniva tagliata con un _____.



*A ogni plat
la sô stagjon!*



PAIOLO



CJALDERIE



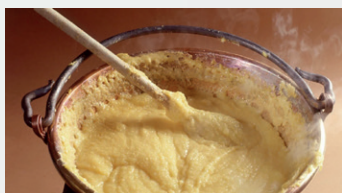
CAULDRON



COMPITO
DIGITALE



La cjalderie e je une pignate di ram dulà che si preparave la polente. E vignive picjade ae cjadene di un cjaminet o poiade su di un spolert. La polente e vignive preparade metint adun farine zale di blave, une piçade di sâl e aghe. Lis feminis a messedavin la polente par plui o mancun une ore; cuant che e jere pronte e vignive struçjade suntun taulîr, e vignive fate une crôs par benedî il mangjâ e po dopo cuntun fil e vignive taiade in piçui tocuts.



ESERCIZI DI RIEMPIMENT

Met lis peraulis evidenziadis tal test parsore par completâ lis frasis chi sot.

La pignate di ram li che si preparave la _____ si clame _____.

La cjalderie e vignive picjade ae cjadene di un _____ o poiade su di un _____. Dopo vê cuet par une ore, la polente e vignive butade suntun _____, e vignive fate une crôs e po dopo e vignive taiade cuntun _____.



*A ogni plat
la sô stag jon!*



PAIOLO



CJALDERIE



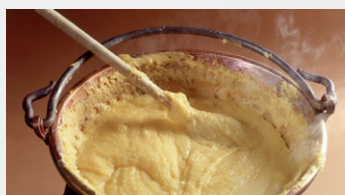
CAULDRON



COMPITO
DIGITALE



The **cauldron** is a copper pot in which **polenta** was prepared. It was hung on a chain in a **fireplace** or placed on a wood **stove**. Polenta was prepared by mixing yellow corn flour, a pinch of salt and water. The women mixed the polenta for about an hour; once ready it was poured onto the **cut** and a cross was engraved on it to bless the food, finally it was cut into small pieces with a **thread**.



CLOZE EXERCISE

Insert the highlighted words in the previous text to complete the following sentences.

The copper pot in which _____ was prepared, is called _____. It was hung on a chain in a _____ or placed on a wood _____. After cooking for an hour, polenta was poured onto the _____ and a cross was engraved on it and finally it was cut with a _____.



*A ogni plat
la sô stag jon!*



COMPITO
DIGITALE



ZANGOLA



PIGNE



CHURN

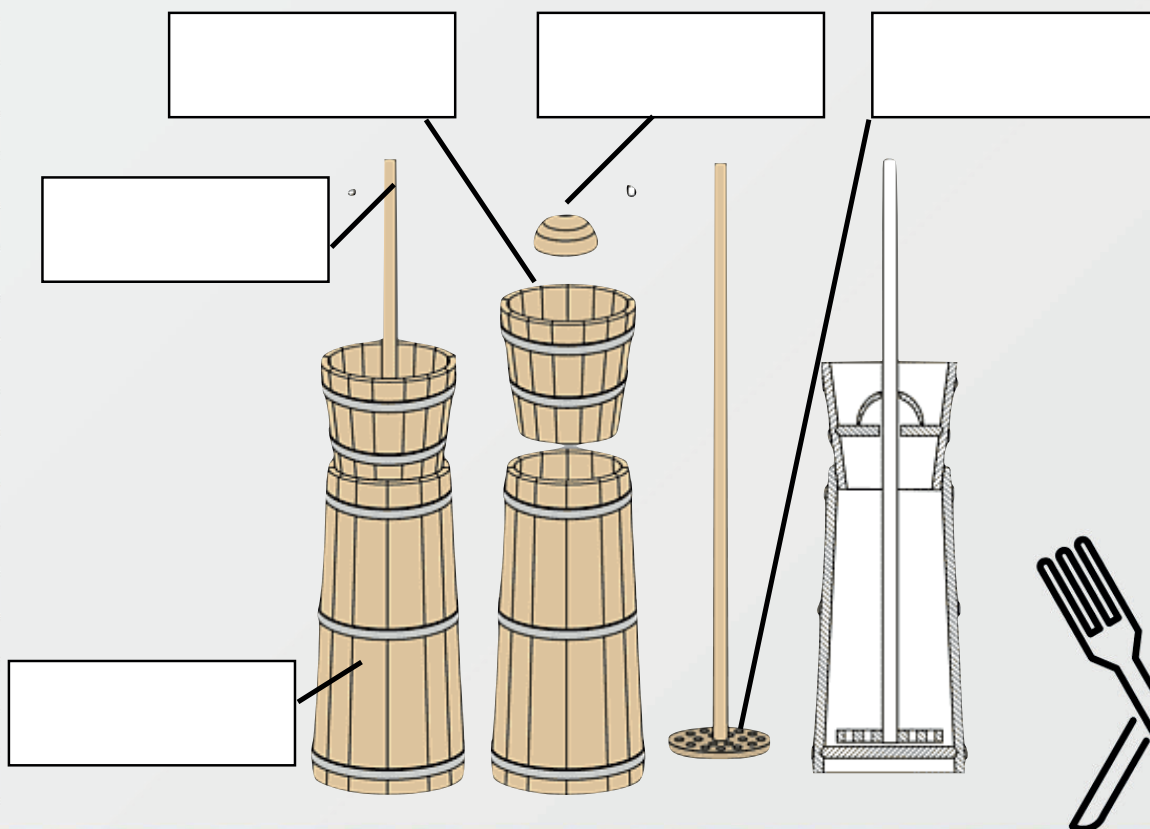


La **zangola** è un recipiente di legno utilizzato per sbattere la panna e trasformarla in burro. La zangola a mano è un **cilindro** col fondo chiuso e un **coperchio** forato al centro; nel **foro** passa l'asta di un **pistone** con all'estremità alta l'impugnatura per agitare e a quella bassa, nel cilindro, un **disco** di legno di diametro di poco inferiore a quello del cilindro. La panna viene versata nel cilindro che viene chiuso col coperchio, dopodiché si comincia a sbatterla agitando lo stantuffo. La conversione in burro richiede circa un paio d'ore di continua agitazione.



ESERCIZIO

Inserisci le parole evidenziate nel testo precedente nelle etichette corrette.



*A ogni plat
la sô stag jon!*



COMPITO
DIGITALE



ZANGOLA



PIGNE



CHURN

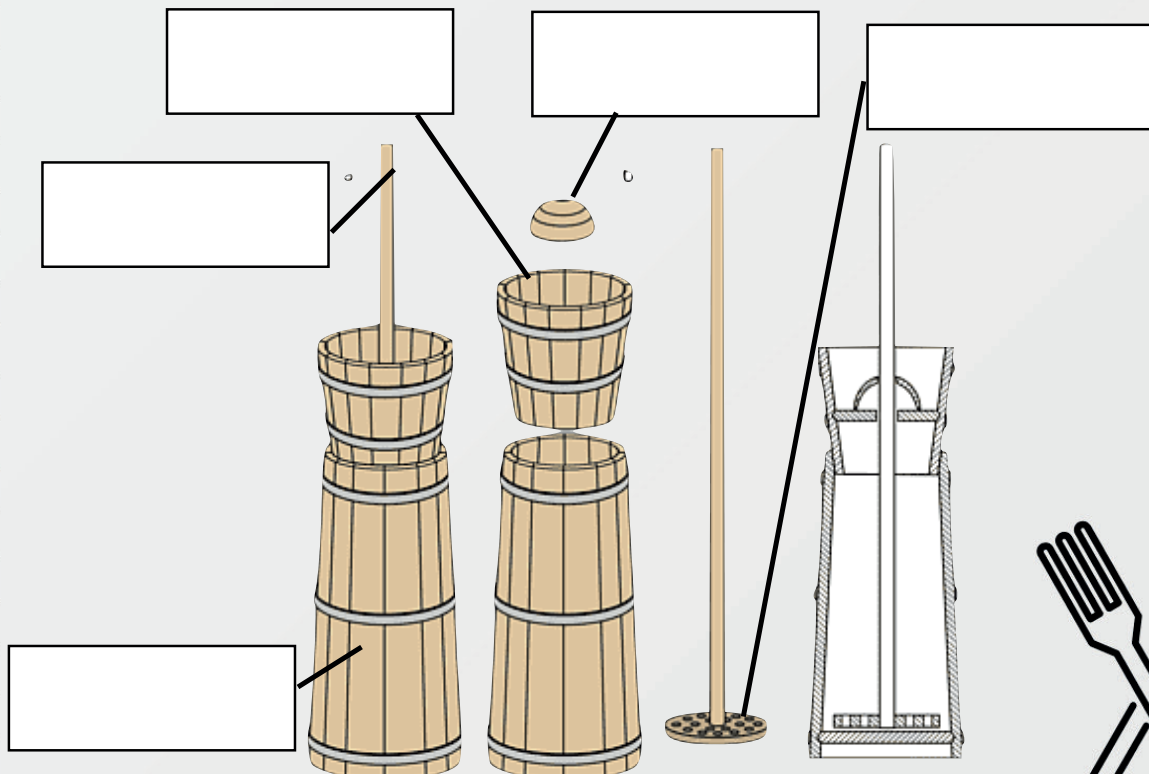


La **pigne** e je un recipient di len doprât par sbati la pane e fâle diventâ spongje. La pigne a man e je un cilindri cul font sierât e un **tapon** sbusât tal mieç; te buse al passe il **piston** de maceforade che al à de bande alte la prese par agjitâ e de bande basse, tal cilindri, un **disc** di len cun diametri plui piçul di chel dal cilindri. La pane e ven butade tal cilindri che al ven sierât cuntun tapon e po dopo si tache a sbatile cu la maceforade. La trasformazion in spongje e domande cirche un pâr di oris continuadis di agjitazion.



ESERCIZI

Met lis peraulis evidenziadis tal test parsore ta lis etichetis justis.



*A ogni plat
la sô stag jon!*



COMPITO
DIGITALE



ZANGOLA



PIGNE



CHURN

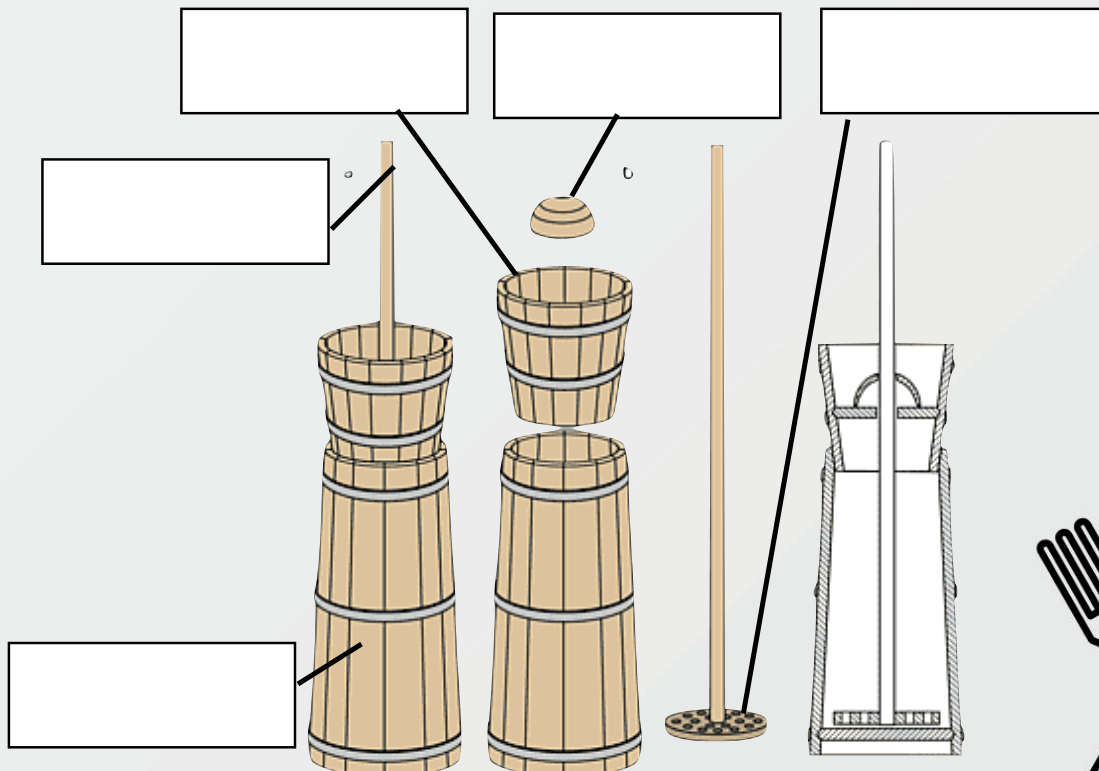


The **churn** is a wooden container used to beat cream and turn it into butter. The hand churn is a **cylinder** with a closed **bottom** and a perforated **lid** in the center; the rod of a **piston** passes through the **hole** with the stirring handle at the top end and a wooden **disk** with a diameter slightly smaller than that of the cylinder at the bottom end, in the cylinder. The cream is poured into the cylinder which is closed with the lid, after which it begins to be whipped by shaking the plunger. Conversion into butter requires about a couple of hours of continuous stirring.



EXERCISE

Insert the words highlighted in the previous text into the labels.



*A ogni plat
la sô stag jon!*



MORTAIO E
PESTELLO



MORTÂL E
MACE



MORTAR
AND PESTLE



Il **mortaio** è un utensile utilizzato per pestare, ridurre in polvere e mescolare sostanze solide. Si tratta di un recipiente, dal fondo tondeggiante, in legno duro o metallo.

Nel mortaio vengono poste le sostanze da tritare con un pestello. Il **pestello** è una corta mazzetta costituita da un'impugnatura e da una estremità più larga e arrotondata.

Questa permette di schiacciare e pestare il materiale nel mortaio facendo pressione. La dimensione dei mortai è variabile.

ESERCIZIO

Rispondi alle seguenti domande sottolineando nel testo la risposta: ogni risposta il suo colore.

Cos'è il mortaio?

Qual è la funzione del mortaio?

Com'è il fondo del mortaio?

Qual è il materiale del mortaio?

Com'è formato il pestello?

Qual è la dimensione del mortaio?



*A ogni plat
la sô stag jon!*



MORTAIO E
PESTELLO



MORTÂL E
MACE



MORTAR
AND PESTLE



Il **mortâl** al è un imprest doprât par masanâ, ridusi in polvar e messedâ sostancis solidis. Al è un recipient, cuntun fonts taront, fat di len dâr o di metal.

Lis sostancis di masanâ cuntune mace a son metudis tal mortâl. La **mace** e je un curt baston fat di une mantie e di une estremitât plui largje e taronde.

Cheste e permet di scliçâ e sfracaiâ il materiâl intal mortâl fasint pression. La grandece dai mortâls e je variabil.

ESERCIZI

Rispuint a lis domandis sotlineant tal test la rispueste: ogni rispueste il sô colôr.

Ce isal il mortâl?

Cuale ise la funzion dal mortâl?

Cemût isal il fonts dal mortâl?

Cuâl isal il materiâl dal mortâl?

Cemût ise la mace?

Cuale ise la misure dal mortâl?



*A ogni plat
la sô stag jon!*



MORTAIO E
PESTELLO



MORTÂL E
MACE



MORTAR
AND PESTLE



The **mortar** is a tool used to crush, reduce to powder and mix solid substances. It is a container, with a rounded bottom, made of hard wood or metal.

The substances to be triturated with a pestle are placed in the mortar. The **pestle** is a short mallet made up of a handle and a wider, rounded end.

This allows it to crush and pound the material in the mortar by applying pressure. The size of the mortars is variable.

EXERCISE

Answer the following questions underlining the answer in the text: each answer has its own colour.

What is the mortar?

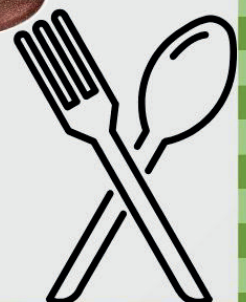
What is the function of the mortar?

What is the bottom of the mortar like?

What is the mortar material?

How is the pestle formed?

What is the size of the mortar?



Saperi al setaccio

LA CUCINA DEL '900 IN FRIULI

Questionari di valutazione



*A ogni plat
la sô stagjon!*



QUESTIONARIO

Ricette

A turno gli alunni si intervistano tra di loro.



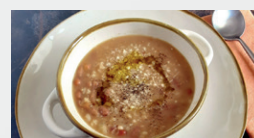
Conoscevi...?

...orzo e fagioli?

...frico?

...broade e muset?

...cjarsons?



👍 = Sì - 👎 = No



Hai mangiato...?

...orzo e fagioli?

...frico?

...broade e muset?

...cjarsons?



👍 = Sì - 👎 = No



Ti piace...?

...orzo e fagioli?

...frico?

...broade e muset?

...cjarsons?



👍 = Sì - 👎 = No



*A ogni plat
la sô stag jon!*



RISPOSTE

Ricette

Gli alunni raccolgono le risposte del questionario. 👍 sì - 👎 no

🔍 Conoscevi...?

...orzo e
fagioli?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...frico?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...broade e
muset?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...cjarsons?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

🔍 Hai mangiato...?

...orzo e
fagioli?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...frico?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...broade e muset?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...cjarsons?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎



*A ogni plat
la sô stag jon!*



RISPOSTE

Ricette



Ti piace...?

...orzo e
fagioli?

...frico?

...broade e
muset?

...cjarsons?

TOTALI riepilogo	ORZO E FAGIOLI	FRICO	BROADE E MUSET	CJARSONS
Conoscevi?	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____
Hai mangiato?	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____
Ti piace?	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____	SÌ ____ NO ____



*A ogni plat
la sô stag jon!*



QUESTIONARIO

Utensili

Strumenti

A turno gli alunni si intervistano tra di loro.



Conoscevi...?

👍 = Sì - 👎 = No



...il paiolo?



...la zangola?



...il mortaio e il pestello?



Hai usato...?

👍 = Sì - 👎 = No



...il paiolo?



...la zangola?



...il mortaio e il pestello?



*A ogni plat
la sô stag jon!*



RISPOSTE

Utensili

Strumenti

Gli alunni raccolgono le risposte del questionario. 👍 sì - 👎 no

🔍 **Conoscevi...?**

...il paiolo?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...la zangola?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...il mortaio e il pestello?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

🔍 **Hai usato...?**

...il paiolo?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...la zangola?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

...il mortaio e il pestello?

👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎
👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎	👍👎

TOTALI riepilogo	PAIOLO	ZANGOLA	MORTAIO E PESTELLO
Conoscevi?	Sì ____ NO ____	Sì ____ NO ____	Sì ____ NO ____
Hai usato?	Sì ____ NO ____	Sì ____ NO ____	Sì ____ NO ____



*A ogni plat
la sô stag jon!*



VALUTAZIONE

Esposizione
compagni

Ascolta con attenzione la descrizione della ricetta fatta da un tuo compagno e esprimi il tuo parere.

RICETTA



Ti è piaciuta la ricetta?



SI



NO



Come pensi sia stata raccontata?



MOLTO BENE



ABBASTANZA BENE



MALE



Vorresti assaggiare il piatto descritto?



SI



NO

RICETTA



Ti è piaciuta la ricetta?



SI



NO



Come pensi sia stata raccontata?



MOLTO BENE



ABBASTANZA BENE



MALE



Vorresti assaggiare il piatto descritto?



SI



NO



Il progetto nasce dall'idea di avvicinare i bambini e i ragazzi ai musei etnografici che custodiscono la storia e la cultura del nostro Friuli, portandoli a scoprire oggetti di cui spesso non hanno memoria e di cui non sanno neppure il nome. I musei etnografici sono spesso visti dai più giovani come dei contenitori di oggetti inutili o inutilizzabili. La scommessa è dare voce al prezioso patrimonio materiale e immateriale legato al mondo della cucina del '900 e rendere protagonisti della narrazione proprio le giovani generazioni. Conoscere, sperimentare utensili, predisporre dei percorsi narrativi e delle attività didattiche sono gli obiettivi del progetto.

