

Ascolto, rielaborazione verbale e grafica individuale del racconto “*La Dottoressa H₂O e i segreti dell’acqua*”;

Esperienze senso-percettive di gioco con l’acqua e individuazione, attraverso i cinque sensi, delle caratteristiche costitutive (insapore; inodore; incolore; bagnato/asciutto; ...); miscugli e soluzioni; giochi di discriminazione tra elementi naturali ed artificiali;

Realizzazione della “Carta d’identità dell’acqua”;

La Dottoressa H₂O spiega il “ciclo dell’acqua”, introducendo il racconto intitolato “*Il viaggio di Gocciolina*”. Rielaborazione verbale e grafico-pittorica collettiva;

Analisi dei passaggi di stato della materia (solido-liquido-aeriforme):

- solido-liquido: osservazione dello scioglimento della neve;
- liquido-aeriforme: osservazione del processo di evaporazione del liquido in boule di vetro su termoconvettore/ davanzale esposto al sole;
- aeriforme-liquido: osservazione del processo di condensazione in boule di vetro con coperchio su termoconvettore;
- rielaborazione grafica delle esperienze empiriche;

“Archimede a bagno”: esperienze di galleggiamento;

- formulazione di ipotesi e registrazione dei dati, attesi e rilevati, su tabella a doppia entrata;
- acqua e gli esseri viventi: esperienza di semina e rilevazione delle osservazioni su scheda pre-strutturata.

Esperienza collettiva di semina: il chicco di grano nel terriccio stallatico.

Irrigazione giornaliera;

Ciclo di osservazione, formulazione e verifica di ipotesi; registrazione su calendario settimanale dell’esperienza di crescita del seme:

- dal seme alla piantina (semina e germinazione);
- la fotosintesi clorofilliana (osservazione diretta dei differenti percorsi di sviluppo del vasetto con luce/acqua; con acqua, ma senza luce);

Ricostruzione in sequenza grafico-pittorica individuale del percorso di crescita;

- I frutti: la spiga di grano. Osservazione della forma e della composizione della spiga; il chicco (pula e seme);
- Ciclo naturale (dal seme alla pianta) e ciclo non naturale (man-made: processo di trasformazione dal grano al pane);
- Esperienza senso-percettiva: dal chicco di grano alla farina:
 - Ø manipolazione del chicco di grano e rilevazione delle caratteristiche organolettiche e tattili;
 - Ø esperienza di macinazione con mortaio dei semi. Osservazione e manipolazione della farina (caratteristiche: colore; consistenza; odore);
- Allestimento del laboratorio ed esperienza di panificazione:
 - Ø Reperimento dei materiali essenziali per il processo e impasto degli ingredienti (farina; acqua; sale e lievito). Rappresentazione grafica su cartellone collettivo;
 - Ø La lievitazione: osservazione del processo;
 - Ø Cottura ed esperienza senso-percettiva di assaggio: dolce/salato; morbido/duro.

Circle-time di recupero dell'intero percorso di esperienza: verbalizzazione; brainstorming e realizzazione grafica collettiva in forma di mappa concettuale.