



BERE ACQUA

↳ **1** «Qual'è l'acqua più bona?» (lavoro di gruppo)

Che gusto ha l'acqua?

Scopri come, quando e perché l'acqua ci piace tanto.

COMPITO

ANNOTAZIONI

Assaggia l'acqua dal bicchiere

Noti delle differenze? Discutine nel gruppo e fai una descrizione:

Quale acqua ti piace di più?

Saltella finché inizi a sudare

Hai sete?

Come riconosci la sete?
Discutine nel gruppo e fai una descrizione:

Bevi acqua

Perché ti accorgi di esserti dissetato?
Discutine nel gruppo e fai una descrizione:

Quanto spesso bevi acqua?
Tieni un diario.

Quando bevi a casa, a scuola, da amici?

Cosa bevi più di frequente? Cosa ti piace di più?

MATERIALE: acqua del rubinetto, acqua leggermente gasata, acqua fortemente gasata, bicchieri di plastica per bere.



BERE ACQUA

↳ **2** «Mixato bene-meno dolce!» (lavoro di gruppo)

Miscela di succo di frutta

Preparate la miscela di succo di frutta e acqua secondo la ricetta e provatela.

MISCELA ALL'ARANCIA

RICETTA:

5dl succo d'arancia
5dl acqua fredda del rubinetto

Versare il succo d'arancia
in una brocca,
aggiungere acqua fredda
e mescolare bene.

ANNOTAZIONI

Che gusto ha la miscela all'arancia?

Stimate: quante arance sono necessarie per fare mezzo litro di succo d'arancia? Pressate un'arancia, misurate quanto succo si produce e calcolate quante arance sono necessarie per 5dl di succo:



MISCELA ALLA MELA

RICETTA:

2dl succo di mela
4dl acqua minerale naturale
leggermente gasata

Versare il succo di mela
in una brocca,
aggiungere l'acqua minerale
e mescolare bene.

ANNOTAZIONI

Che gusto ha la miscela alla mela?

Confronto con la miscela all'arancia.
Discutete nel gruppo se notate delle differenze:

MATERIALE: succo d'arancia, succo di mela, arance, acqua naturale con e senza gas, acqua del rubinetto, brocche, cucchiari, spremiagrumi, misurino.



Tè alla frutta

Prepara un tè alla frutta secondo la ricetta e sperimenta con il dolce e l'acido.

RICETTA

4 bustine di tè alla frutta
3 dl acqua bollente
7 dl acqua fredda
Zucchero
Limoni

Immergere le bustine di tè nell'acqua bollente e lasciar riposare per ca. 5 minuti.

Togliere le bustine di tè. Versare il tè in una brocca e lasciar raffreddare.

Aggiungere l'acqua fredda, mescolare bene. Il tè alla frutta è finito.

ANNOTAZIONI

Che gusto ha il tè alla frutta?

Riuscite a scoprire i singoli tipi di frutta dall'aroma?

Il tè alla frutta è piuttosto dolce o acido?

Rendetelo più dolce. Potete aggiungere dello zucchero. Quanto zucchero ritenete gradevole nel tè?

Rendetelo più acido. Pressate un limone e aggiungete tanto succo quanto gradite. Quanto succo di limone ritenete gradevole nel tè?

MATERIALE: bustine di tè alla frutta, acqua del rubinetto, zucchero, limoni, bollitore d'acqua, brocche per il tè, spremiagrumi, cucchiari, bicchiere di plastica per bere.

