TESTO REGOLATIVO – EDUCAZIONE DEGLI ADULTI

**Torta di cioccolato e ciliegie**

La torta di cioccolato e ciliegie è un goloso dolce da preparare nella stagione di questi fantastici frutti.

Il gusto deciso del cioccolato fondente si fonde perfettamente con il sapore acidulo delle ciliegie, fatte macerare per qualche minuto nello zucchero.

Il risultato è una torta morbida e avvolgente che piacerà ai bambini e agli amanti del cioccolato!

**Ingredienti**

[Cioccolato fondente](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Cioccolato-fondente/) 200 g [Ciliegie](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Ciliegie/) 250 g [Burro](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/) 200 g

[Zucchero di canna](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Zucchero-di-canna/) 170 g [Zucchero a velo](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-lo-Zucchero-a-velo/) 30 g [Farina 00](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Farina-00/) 200 g

[Lievito in polvere per dolci](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Lievito-in-polvere-per-dolci/) 8 g [Uova](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) medie 3 [Sale fino](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Sale-fino/) 1 pizzico

**Preparazione**



Per preparare la torta di cioccolato e ciliegie, lavate le ciliegie (1) e, con l’aiuto di un coltello, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo (2). Mettete le ciliegie in una ciotola insieme allo zucchero a velo (3) e fatele macerare per 10 minuti, così che rilascino un po’ di succo.



Spezzettate grossolanamente il cioccolato fondente con un coltello da cucina (4). Intanto preparate un bagnomaria: in una ciotola capiente mettete a sciogliere il burro insieme al cioccolato spezzettato (5) e mescolate di tanto in tanto (6).



In un altra ciotola mettete lo zucchero di canna, unite le uova (7) e con la frusta, montate lo zucchero e le uova (8), insieme ad una presa di sale, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Setacciate la farina insieme al lievito (9) e



uniteli al composto di zucchero e uova (10). Mescolate con una spatola per amalgamare bene tutto. A questo punto aggiungete il cioccolato e il burro sciolti (11): mescolate ancora con la spatola dall’alto verso il basso per non smontare il composto. Infine unite le ciliegie (12), tenendone da parte un cucchiaio per la decorazione finale delle fette di torta.



Preparate una teglia rettangolare di 23 cm di larghezza e 31 cm di lunghezza (oppure una tortiera tonda del diametro di 24 cm), rivestitela con un foglio di carta forno leggermente bagnato per farlo aderire e versate il composto nella teglia (13). Livellate bene la superficie con il dorso di un cucchiaio (14) e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 25-30 minuti. Una volta raffreddata, pareggiate i bordi tagliando la parte più esterna (15) e tagliate la torta in fette rettangolari di uguali dimensioni. Decorate con le restanti ciliegie una su ogni fetta di torta.

**Consiglio**

Se non la mangiano i bambini, potete aggiungere all’impasto della torta 2 cucchiai di sherry per esaltare il sapore delle ciliegie.

Durante l'anno, quando le ciliegie non ci saranno più, potete usare le amarene sciroppate.

Tratto da www.giallozafferano.it

Alunno/a\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Settimana \_\_\_\_\_

**ATTIVITÀ DI PERFEZIONAMENTO**

**Testo regolativo – Torta di cioccolato e ciliegie**

**Competenza – Lessico**

* 1. **Identifica nel testo i riferimenti agli alimenti solidi:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* 1. **Identifica nel testo i riferimenti agli alimenti liquidi:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* 1. **Identifica nel testo i nomi di oggetti usati in cucina:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* 1. **Identifica nel testo parole o espressioni che richiamano quantità e dimensioni (di tempo e spazio) indefinite:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* 1. **Individua gli iperonimi e i relativi iponimi presenti del testo:**

***Esempio:*** frutta/frutto (iperonimo) – ciliegie (iponimo)

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* 1. **Spiega il significato delle seguenti parole in rapporto al contesto della ricetta:**

1. il verbo “macerare” (righe n. 3 e 17)**:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. il sostantivo “bagnomaria” (riga n. 20):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. il verbo “montare” in relazione allo zucchero e alle uova (riga n. 23):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. il verbo “setacciare” in relazione alla farina (riga n. 24):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. il verbo “amalgamare” (riga n. 26):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. l’espressione “non smontare il composto” (riga n. 29):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. il verbo “livellare” in relazione alla superficie del composto (riga n. 34):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. l’espressione “pareggiare i bordi” in relazione alla torta (riga n. 35):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Competenza – La logica del testo**

**4.1 Riordina le seguenti azioni in ordine cronologico, numerando le azioni da 1 a 10:**

**“mescolate ancora con la spatola dall’alto verso il basso”;**

**“infine unite le ciliegie”;**

**“tenendone da parte un cucchiaio”;**

**“uniteli al composto di zucchero e uova”;**

**“setacciate la farina insieme al lievito”;**

**“mescolate con una spatola”;**

**“a questo punto aggiungete il cioccolato e il burro sciolti”;**

**“per amalgamare bene tutto”;**

**“per la decorazione finale delle fette di torta”;**

**“per non smontare il composto”.**

**4.2 Individua il numero minimo di ciotole che occorrono per realizzare il composto:**

……………………………………………………………………………………………………….................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

SCHEDA DI (AUTO)CORREZIONE ATTIVITÀ DI PERFEZIONAMENTO

**Testo regolativo – Torta di cioccolato e ciliegie**

La *torta di cioccolato e ciliegie* è un goloso *dolce* da preparare nella stagione di questi fantastici *frutti*.

Il gusto deciso del *cioccolato fondente* si fonde perfettamente con il sapore acidulo delle *ciliegie*, **fatte macerare** PER QUALCHE MINUTO nello *zucchero*.

Il risultato è una *torta* morbida e avvolgente che piacerà ai bambini e agli amanti del cioccolato!

**Ingredienti**

[*Cioccolato fondente*](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Cioccolato-fondente/) 200 g [*Ciliegie*](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Ciliegie/) 250 g [*Burro*](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/)200 g

[*Zucchero di canna*](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Zucchero-di-canna/) 170 g [*Zucchero a velo*](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-lo-Zucchero-a-velo/) 30 g [*Farina 00*](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Farina-00/) 200 g

[*Lievito in polvere* per dolci](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Lievito-in-polvere-per-dolci/) 8 g [*Uova*](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) medie 3 [*Sale fino*](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Sale-fino/) 1 PIZZICO

**Preparazione**



Per preparare la *torta* di *cioccolato* e *ciliegie*, lavate le *ciliegie* (1) e, con l’aiuto di un coltello, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo (2). Mettete le *ciliegie* in una ciotola insieme allo *zucchero a velo* (3) e **fatele macerare** per 10 minuti, così che rilascino UN PO’ di *succo*.



SpezzettateGROSSOLANAMENTE il *cioccolato fondente* con un coltello da cucina (4). Intanto preparate **un bagnomaria**: in una CIOTOLA CAPIENTE mettete a sciogliere il *burro* insieme al *cioccolato* spezzettato (5) e mescolate DI TANTO IN TANTO (6).



In un altra ciotola mettete lo *zucchero di canna*, unite le *uova* (7) e con la frusta, **montate** lo *zucchero* e le uova (8), insieme ad una PRESA di *sale*, fino ad ottenere un *composto* chiaro e spumoso. **Setacciate** la *farina* insieme al *lievito* (9) e



uniteli al *composto* di *zucchero* e *uova* (10). Mescolate con una spatola per **amalgamare** bene tutto. A questo punto aggiungete il *cioccolato* e il *burro* sciolti (11): mescolate ancora con la spatola dall’alto verso il basso per **non smontare** il *composto*. Infine unite le *ciliegie* (12), tenendone da parte un cucchiaio per la decorazione finale delle FETTE di *torta*.



Preparate una teglia rettangolare di 23 cm di larghezza e 31 cm di lunghezza (oppure una tortieratonda del diametro di 24 cm), rivestitela con un foglio di carta forno leggermente bagnato per farlo aderire e versate il *composto* nella *teglia* (13). **Livellate** bene la superficie con il dorso di un cucchiaio (14) e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 25-30 minuti. Una volta raffreddata, **pareggiate i bordi** tagliando la parte più esterna (15) e tagliate la *torta* in FETTE rettangolari di uguali dimensioni. Decorate con le restanti *ciliegie* una su ogni FETTA di *torta*.

**Consiglio**

Se non la mangiano i bambini, potete aggiungere all’*impasto* della *torta* 2 cucchiai di *sherry* per esaltare il sapore delle *ciliegie*.

Durante l'anno, quando le *ciliegie* non ci saranno più, potete usare le *amarene sciroppate*

Tratto da www.giallozafferano.it

LEGENDA:

Parole in carattere *corsivo*: lessico relativo agli alimenti;

Parole in carattere *corsivo sottolineato*: iperonimi.

Parole in carattere sottolineato: lessico relativo all’utensileria da cucina;

Parole in CARATTERE MAIUSCOLO: lessico e espressioni relativi a quantità e a dimensioni (di tempo e spazio) indefinite;

Parole incarattere **grassetto**: parole di uso non comune da spiegare nel significato.

**ATTIVITÀ DI PERFEZIONAMENTO**

**Testo regolativo – La torta di cioccolato e ciliegie**

**Competenza – Lessico**

* 1. **Identifica nel testo i riferimenti agli alimenti solidi:**

Torta di cioccolato e ciliegie; dolce; frutti; cioccolato fondente; ciliegie, zucchero; cioccolato, [burro](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/); z[ucchero di canna](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Zucchero-di-canna/); z[ucchero a velo](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-lo-Zucchero-a-velo/); [farina 00](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Farina-00/); l[ievito in polvere;](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Lievito-in-polvere-per-dolci/) [uova](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/); s[ale fino](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Sale-fino/); amarene sciroppate*.*…………………………………………………………………………………………... …………………………………………………………………………………………...……………………………………………………………………………………………………...…………

* 1. **Identifica nel testo i riferimenti agli alimenti liquidi:**

Succo (di ciliegie); sherry………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* 1. **Identifica nel testo i nomi di oggetti usati in cucina:**

Coltello, ciotola, frusta, spatola, cucchiaio, teglia, tortiera, carta forno, forno………………………….

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* 1. **Identifica nel testo parole o espressioni che richiamano quantità e dimensioni (di tempo e spazio) indefinite**:

Per qualche minuto, un pizzico (di sale), un po’ (di succo), grossolanamente, ciotola capiente, di tanto in tanto, presa (di sale), fette (di torta)………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………………….

* 1. **Individua gli iperonimi e i relativi iponimi presenti del testo:**

***Esempio:*** frutta/frutto (iperonimo) – ciliegie (iponimo)

Dolce – torta; torta – torta di cioccolato e ciliegie; frutti – ciliegie; cioccolato – cioccolato fondente; zucchero – zucchero di canna, zucchero a velo; composto – impasto; impasto – torta. ……………………………………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………………..

* 1. **Spiega il significato delle seguenti parole in rapporto al contesto della ricetta**:

1. il verbo “macerare” (righe n. 3 e 17):

tenere immerso a lungo qualcosa (p. es., le ciliegie) in un liquido o in una sostanza (p. es., nello zucchero a velo), al fine di far rilasciare una parte di ciò che è immerso (p. es., il succo delle ciliegie);…………..………………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………………...

1. il sostantivo “bagnomaria” (riga n. 20):

processo di riscaldamento che consente lo scioglimento di una sostanza solida (in questo caso, del burro e del cioccolato fatto a pezzetti) in un recipiente, senza porlo direttamente a contatto col fuoco, ma tenuto immerso in acqua calda, mantenuta a temperatura costante;……………….

…………………………………………………………………………………………………….

1. il verbo “montare” in relazione allo zucchero e alle uova (riga n. 23):

aumentare il volume dello zucchero e delle uova, sbattendole con una frusta da cucina;……..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. il verbo “setacciare” in relazione alla farina (riga n. 24):

passare attraverso un setaccio una sostanza (in questo caso, la farina) per eliminarne grumi o impurità;…………………………………………………………………………………………...………….………………………………………………………………………………………..

1. il verbo “amalgamare” (riga n. 26):

mescolare rendendo un composto omogeneo;…………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. l’espressione “non smontare il composto” (riga n. 29):

non diminuire il volume o far abbassare il livello di un impasto;………………………………...

……………………………………………………………………………………………………...……………………………………………………………………………………………………...

1. il verbo “livellare” in relazione alla superficie del composto (riga n. 34):

ridurre una superficie (in questo caso, del composto) a uno stesso livello con un oggetto che livella (nella fattispecie, una spatola da cucina, il dorso di un cucchiaio, ecc.);………………..

.……………………………………………………………………………………………………

1. l’espressione “pareggiare i bordi” in relazione alla torta (riga n. 35):

rendere più o meno regolari i lati della torta…………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Competenza – La logica del testo**

* 1. **Riordina le seguenti azioni in ordine cronologico:**

**1) Setacciate la farina insieme al lievito;**

**2) uniteli al composto di zucchero e uova;**

**3) mescolate con una spatola;**

**4) per amalgamare bene tutto;**

**5) a questo punto aggiungete il cioccolato e il burro sciolti;**

**6) mescolate ancora con la spatola dall’alto verso il basso;**

**7) per non smontare il composto;**

**8) infine unite le ciliegie;**

**9) tenendone da parte un cucchiaio;**

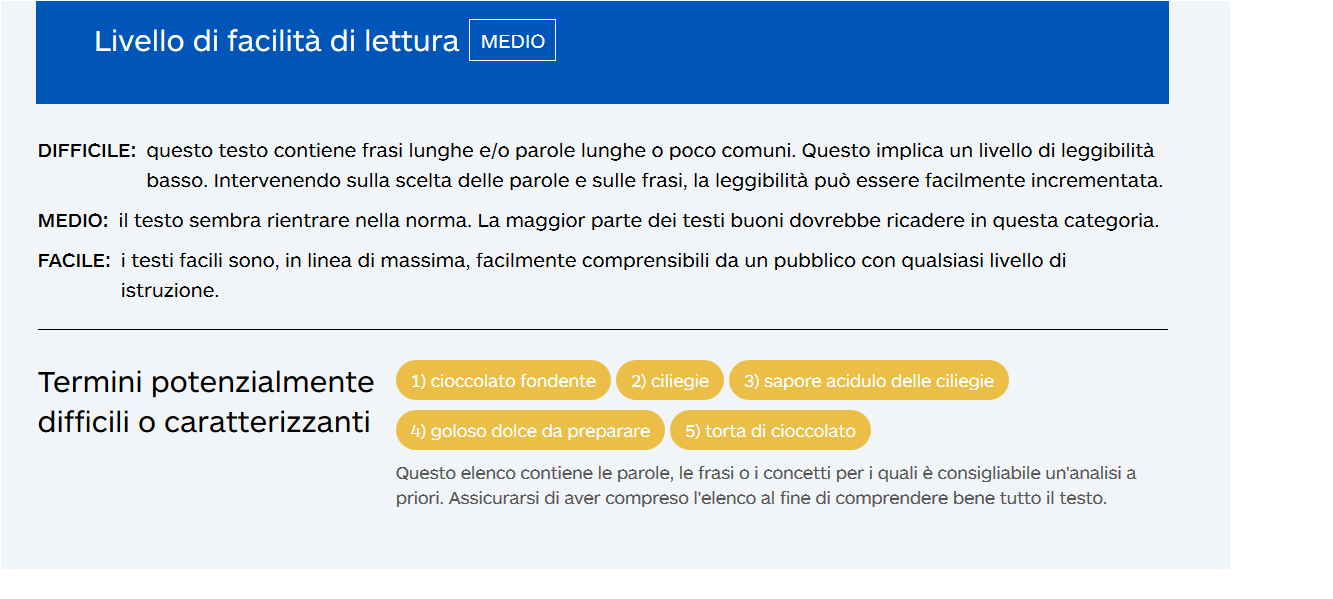
**10) per la decorazione finale delle fette di torta.**

**4.2 Individua il numero minimo di ciotole che occorrono per realizzare il composto:**

Almeno due…………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………...

**Livello di leggibilità**

****