

# TESTI REGOLATIVI

## Norme da rispettare in caso di assenza prolungata da casa

- 1 - Controllare che il rubinetto centrale del gas sia chiuso.
- 2 - Chiudere bene i rubinetti dell'acqua.
- 3 - Verificare che tutte le finestre e le porte siano ben chiuse.
- 4 - Avvisare il portalettere di conservare la posta presso l'ufficio.
- 5 - Sospendere la consegna quotidiana del pane e del latte.
- 6 - Staccare l'interruttore centrale della corrente elettrica.

- A che cosa serve questo testo?
- Come sono i verbi del testo? Perché? Pensa che si rivolge a chiunque si assenta da casa. Perciò il verbo è all'infinito.

Facciamo scrivere le istruzioni per:

- avere la cartella in ordine
- organizzare una festina
- organizzare un pic-nic.

## Il piccione vola

Da 5 a 12 giocatori

«Il piccione vola» deve essere fatto velocemente.

Il conduttore del gioco si pone di fronte ai partecipanti che siedono a semicerchio. Elenca una serie di varie cose facendole seguire dall'affermazione «vola!» mentre alza la mano. Per esempio:

- La lampada... vola!
- Il foglio... vola!
- Le forbici... volano!

Gli altri giocatori devono alzare la mano quando l'affermazione è vera e tenerla abbassata quando è falsa.

Chi sbaglia viene eliminato o deve fare una penitenza. Anziché il verbo vola si possono usare i verbi: corre, naviga, nuota, ecc.

Martine Basset-Clidière, *Giochi da fare in casa*, Pan libri

Per verificare se il testo che spiega le regole di un gioco è stato capito non c'è che far eseguire il gioco.

Fare scrivere le regole di un gioco conosciuto.

## Frittata di verdura

Ingredienti e dosi per quattro persone:

4 uova

150 grammi di verdura cotta (piselli, patate, carote, carciofi, spinaci, asparagi)

olio

sale, pepe.

Procedimento:

Accendere il forno e regolarlo su 1800. In una ciotola battere le uova in modo che i tuorli siano appena mescolati agli albumi. Aggiungere la verdura cotta, salare e pepare. Ungere d'olio una pirofila con il diametro di 20 cm con i bordi bassi, e versarci il composto. Far cuocere la frittata in forno per 20 minuti (o 15 se si vuole morbida) e servire ben calda.

Variante: si può sostituire la verdura con la stessa quantità di fontina, mozzarella o prosciutto cotto.

Ilaria Rattazzi, *Mangiar sano e goloso*, in *Grazia*

Osservare la struttura del testo:

Ingredienti e dosi: .....

Procedimento: .....

Varianti: .....

Facciamo poi notare com'è scritto il testo:

- mancano gli aggettivi;
- i verbi sono all'infinito (non importa indicare la persona, il tempo, il modo);
- i periodi sono brevi, chiari (il testo si deve capire subito)

Caro Gigi,

ieri la mamma ci ha lasciato fare quello che volevamo. E sai che cosa abbiamo fatto? Un pasticcio di mele!

La mamma ci ha dato l'occorrente e noi da bravi pasticciieri abbiamo eseguito.

Abbiamo pulito due mele, le abbiamo tagliate a fettine e le abbiamo messe in una teglia rotonda unta di burro. Avevamo burro persino sul naso! Sulle mele abbiamo messo un po' di zucchero. Poi in una zuppiera abbiamo messo 1 etto di farina bianca, 50 gr. di zucchero, 2 uova sbattute. Sai, la farina vola facilmente; beh, anche Nerino, mio gatto, aveva una macchia di farina sull'orecchio destro. Abbiamo poi aggiunto un bicchiere di latte e abbiamo mescolato tutto bene. Infine abbiamo versato la pastella sulle mele e abbiamo messo il tutto in forno per 30 minuti .

Alla fine la torta era bellissima, ma soprattutto era buonissima: è finita in cinque minuti, uhm che buona! Peccato che tu non ci fossi! Un'altra volta non ammalarti, così verrai da me e faremo tanti altri pasticci! Ciao

Antonio

Facciamo ricavare dalla lettera di Antonio le istruzioni per eseguire il pasticcio di mele. Ricordare:

Ingredienti:

Esecuzione: Pulire 2 mele, tagliarle .....

# L'erbario

Quando ho un po' di tempo libero, raccolgo fiori, steli, foglie che vedo durante le mie passeggiate.

Li secco e li compongo in un erbario, cercando di ricostruire su un foglio un'immagine che mi è molto piaciuta: un frammento di prato, di bosco o di campagna.

ispirarmi è la natura: mi guardo attorno, osservo i filari, l'altezza delle piante e come vivono assieme.

Dopo un po', nella mia mente si forma un'idea che cerco di ricostruire a casa. Metto i fiori tra due fogli di carta, sotto il peso di alcuni libroni e li lascio lì per diversi giorni perché il disseccamento deve avvenire lentamente. Fisso poi fiori con della colla su fogli di carta colorata e porto a termine la mia composizione. La maggior parte dei fiori non mantiene i colori originari, ma l'effetto finale è comunque molto suggestivo.

Margherita Lombardi

- Ricava dal brano che hai letto le informazioni indispensabili per la costruzione dell'erbario.
- Ordinale poi per brevi farsi, usando i verbi al modo infinito.