

Il giornalino della



Comune di  
**Riva San Vitale**

# scuola

seconda edizione 2023

Giornalino dell'Istituto scolastico di Riva San Vitale,  
anno scolastico 2023-24

# GITA IN FATTORIA

Di Nathan e Lisa , classe 1A

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE, AL POMERIGGIO, LA CLASSE 1A È ANDATA IN FATTORIA A NOVAZZANO. VOLEVANO ANDARE A TROVARE I LORO PULCINI E VEDERE MOLTI



ALTRI ANIMALI: CAVALLI, OCHE, GALLINE, PORCELLINI D'INDIA, PAPPAGALLI E CONIGLI. I PULCINI STAVANO BENE, ERANO CRESCIUTI MOLTO. È STATA UNA BELLA ESPERIENZA E LA 1A TORNERÀ IN PRIMAVERA A TROVARE I PULCINI.



# SCUOLA NEL BOSCO

Di Elia e Nicolas, classe 2A

Noi una volta alla settimana andiamo al Rocul a piedi e facciamo la scuola nel bosco.



Facciamo le schede nel bosco. L'ultima volta abbiamo fatto i mandala naturali con foglie secche, sassi, calcare e erba.



# LA VALIGIA

Di Giulia e Clarissa, classe III

La maestra Tatiana ci ha portato una valigia, è molto vecchia e sembra che abbia trascorso molti viaggi.

In classe ogni venerdì la apriamo, perché c'è sempre qualcosa. Per esempio ci sono arrivate delle castagne bollite. Erano buone e il loro sapore era molto dolce. Un'altra volta ci sono arrivati dei biscotti. Prima di mangiarli abbiamo stimato quanti erano, li abbiamo contati e poi abbiamo risolto un problema matematico su questi.

Siamo sempre curiosi di sapere cosa ci sarà dentro la prossima volta.



# LE CASTAGNE

Di Raffaele e Sophie, 3-4A

Il 23 ottobre siamo andati a raccogliere le castagne nel bosco dietro la chiesa di Santa Croce. Il tempo era un po' instabile, pioveva a scatti. Tornati in classe ognuno ha contato le castagne che ha raccolto, noi in tutto abbiamo raccolto circa 1200 castagne.

Tre giorni prima abbiamo cucinato la torta di castagne. Ognuno aveva un ruolo.

Abbiamo messo la torta in forno quando stava per suonare la campanella di fine mattina.



Al pomeriggio abbiamo fatto la degustazione di prodotti a base di castagne: vermicelles, crema (di castagne), yogurt, castagne bollite e la torta fatta da noi. Abbiamo votato con le stelline i prodotti che abbiamo assaggiato, in base a quanto c'erano piaciuti. Noi abbiamo preferito la torta di castagne fatta da noi.



# LE LANTERNE



Di Elisa e Ginevra, 4A

Venerdì 27 ottobre alla mattina ci siamo recati nell'aula di 5A.

La maestra Rita ci ha mostrato dei cartoncini ritagliati che poi andavano piegati per ricreare delle lanterne.

Potevamo scegliere diverse tonalità di colore: verde scuro, verde chiaro, azzurro e altri colori.

Dopo che la maestra Rita ci ha mostrato per filo e per segno come fare la lanterna la maestra Marta ci ha mostrato degli esempi per decorarla. Ci siamo messi a coppie tra bambini di diverse classi e abbiamo incominciato il lavoro. È stato divertente lavorare con bambini con cui non stiamo molto spesso. Le lanterne sono uscite bellissime, non vedavamo l'ora di usarle alla lanternata il 26 novembre. Speriamo siate venuti e vi siate divertiti!

# UNA LEZIONE GUSTOSA

Di Alice e Oliver, 5A

Nelle lezioni di francese di queste settimane la nostra classe quinta sta studiando i cibi.

Il 27 ottobre abbiamo letto la preparazione delle crêpes e abbiamo preparato l'impasto. Abbiamo scaldato una piastra e ognuno ha versato dell'impasto e cotto una crêpe. C'era un buonissimo odore per l'aula. Abbiamo resistito fino all'ultima ora, quando è arrivato il momento di mangiarla. Abbiamo invitato anche la maestra Lorenza, di musica, perché ci faceva piacere averla con noi.

Il risultato era ottimo, le crêpes erano buonissime!



Abbiamo tradotto per voi la ricetta, così potrete farla anche a casa.



### Ingredienti per 24 crêpes:

250 grammi di farina

3 uova

Mezzo litro di latte

Dell'olio

Un pizzico di sale

### Preparazione:

1. Mettere della farina dentro una ciotola e fare un buchino al centro.
2. Aggiungere le uova e mescolare con l'olio, il sale e il latte.
3. Fare scaldare un po' d'olio in una pentola.
4. Versare una piccola dose di impasto e far cuocere.
5. Girare la crêpe quando sotto è dorato e cuocere anche dall'altro lato.
6. Infine mangiare la crêpe con marmellata o zucchero.