

PROGETTO CONTINUITA'
ANNO SCOLASTICO 2020/21
SCUOLA PRIMARIA E
SCUOLA
SECONDARIA CLASSI 5°/1°
ISTITUTO COMPRENSIVO
A. RUSPANTINI





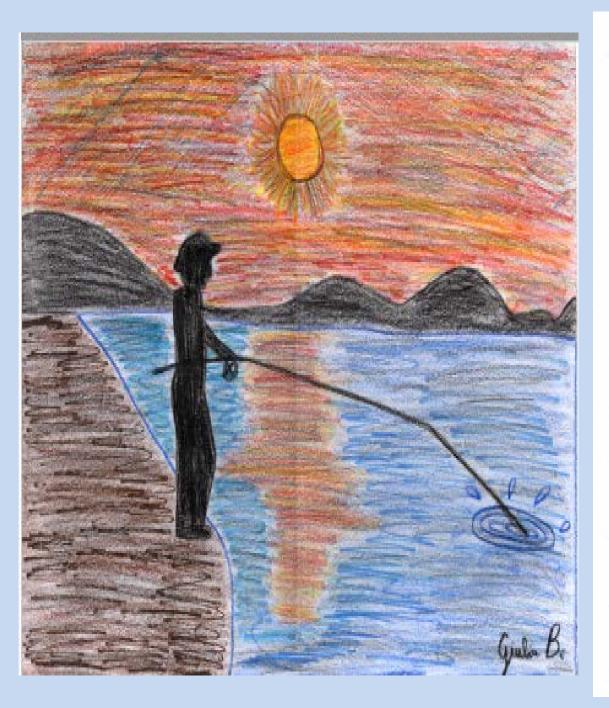
Le nostre insegnanti ci hanno spiegato che il progetto Continuità ha lo scopo di accompagnare noi alunni nel delicato passaggio dalla Scuola Primaria alla Scuola secondaria attraverso percorsi metodologici e didattici condivisi per promuovere e sviluppare la capacità di lavorare insieme su obiettivi comuni.

In questo anno scolastico, purtroppo causa Covid 19, non abbiamo potuto incontrarci con i compagni e con i professori della Scuola Secondaria, ma nelle nostre classi abbiamo lavorato ugualmente con tanto impegno ed entusiasmo su argomenti condivisi dalle insegnanti dei due ordini di scuola.

Il progetto su cui abbiamo lavorato si intitola Economia Arte e Mestieri nel territorio: LA PESCA Il lavoro è stato svolto nei quaderni e alla fine abbiamo realizzato questa presentazione Power point.

Ci auguriamo che il tutto sia piacevole alla visione!





### Il pescatore

Fabrizio De André

All'ombra dell'ultimo sole S'era assopito un pescatore E aveva un solco lungo il viso Come una specie di sorriso

Venne alla spiaggia un assassino Due occhi grandi da bambino Due occhi enormi di paura Eran gli specchi di un'avventura

E chiese al vecchio dammi il pane Ho poco tempo e troppa fame E chiese al vecchio dammi il vino Ho sete e sono un assassino

Gli occhi dischiuse il vecchio al giorn Non si guardò neppure intorno Ma versò il vino e spezzò il pane Per chi diceva ho sete e ho fame

E fu il calore di un momento Poi via di nuovo verso il vento Davanti agli occhi ancora il sole Dietro alle spalle un pescatore

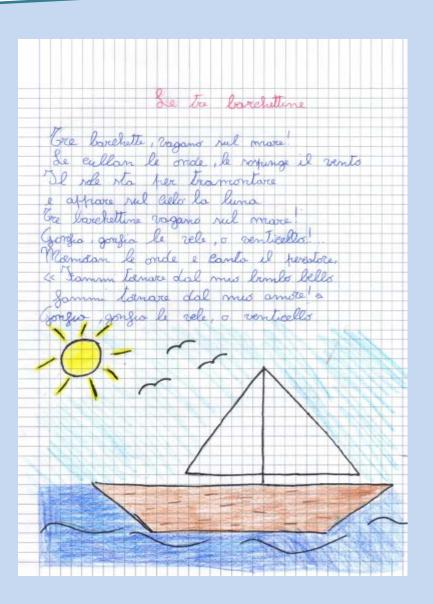
Dietro alle spalle un pescatore E la memoria è già dolore È già il rimpianto d'un aprile Giocato all'ombra di un cortile

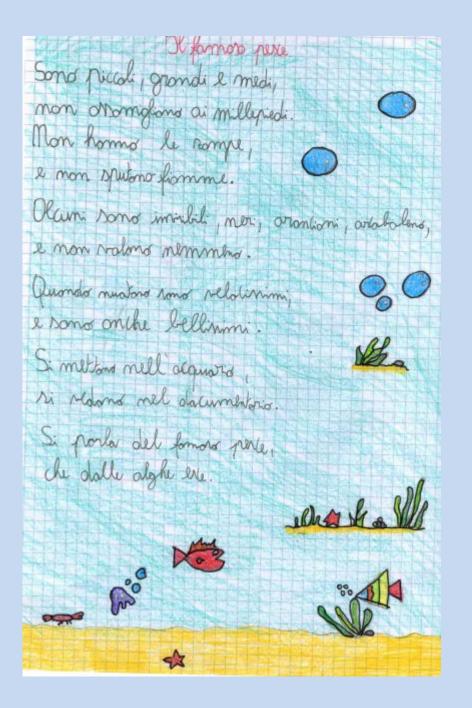
Vennero in sella due gendarmi Vennero in sella con le armi Chiesero al vecchio se lì vicino Fosse passato un assassino

Ma all'ombra dell'ultimo sole S'era assopito il pescatore E aveva un solco lungo il viso Come una specie di sorriso E aveva un solco lungo il viso Come una specie di sorriso

# LE NOSTRE POESIE

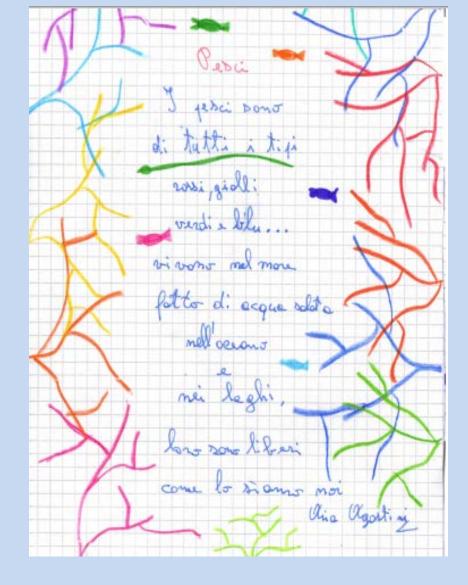




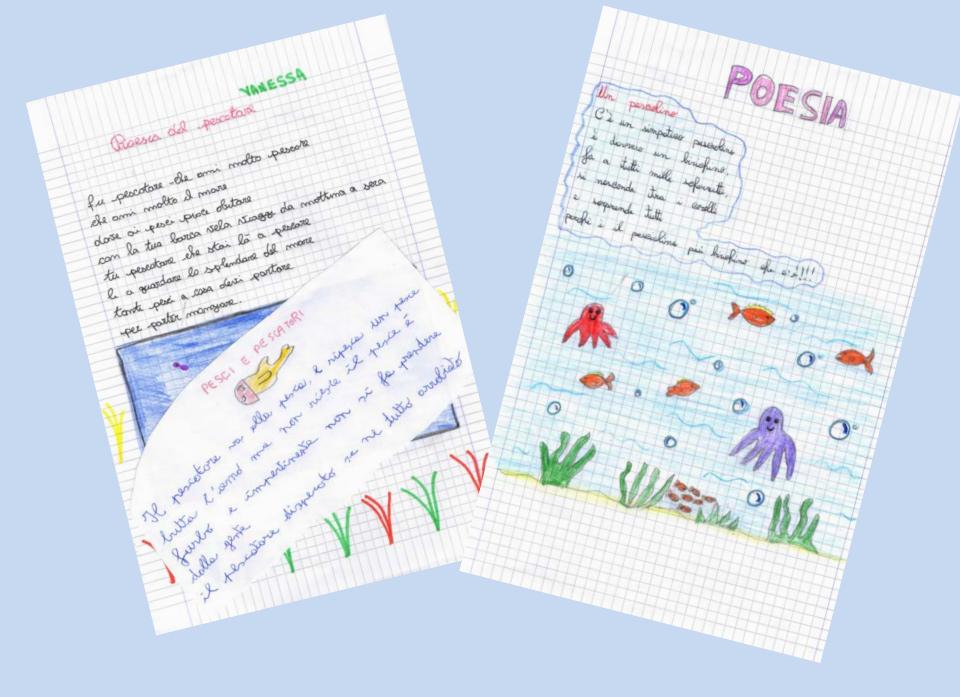




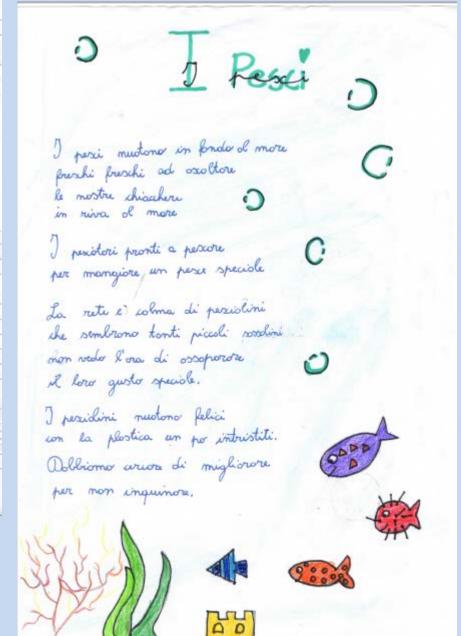
## So prema fescata Verso sero il jexatore preprio la loren e accorde il motore Porico reti, hui e conne da jesco e non dimentica mai la sua esca duge la borer un olto more e con porcento, mixin ad oxpettore de deoube il juns pesudens do meltere dentro il certiro, letto le reti e con una pessato jotro fore um grande obbullato Oventro a coso il motturo tutto contento re for un reparison





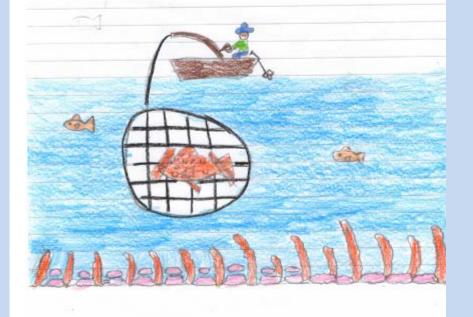


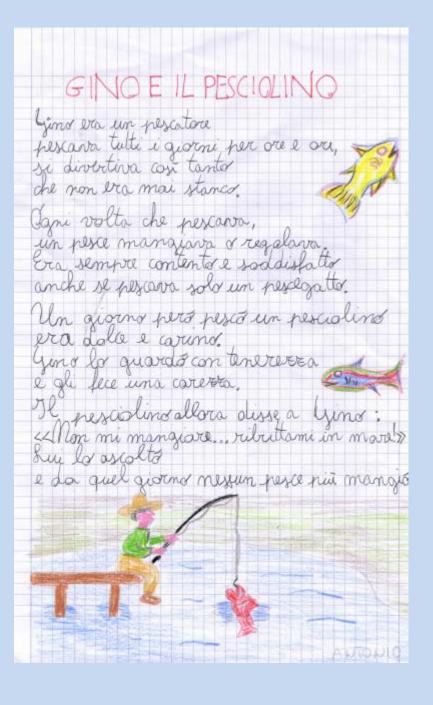




Un perce percotore

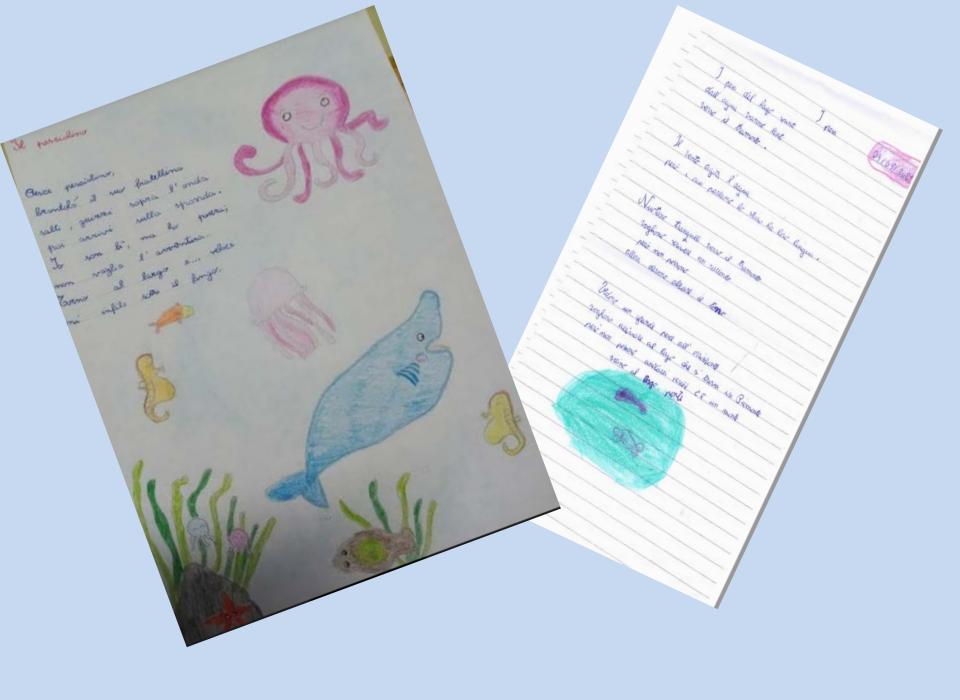
An sole splenolente sul mere con tutti i lagnanti che stermo a muotore um perce che guisso del mare nolteggie e si impignio, mello rete del percetore, che la vede e si mereriglia per la lellerora dei mi colori così la tiene mella stiva e durento da percetora.









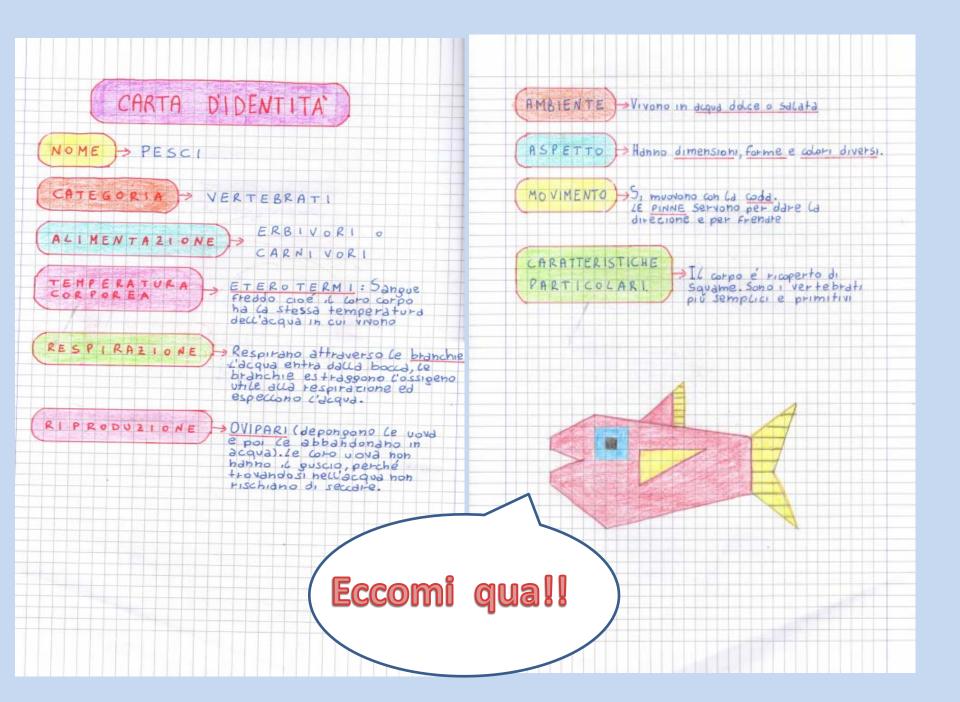


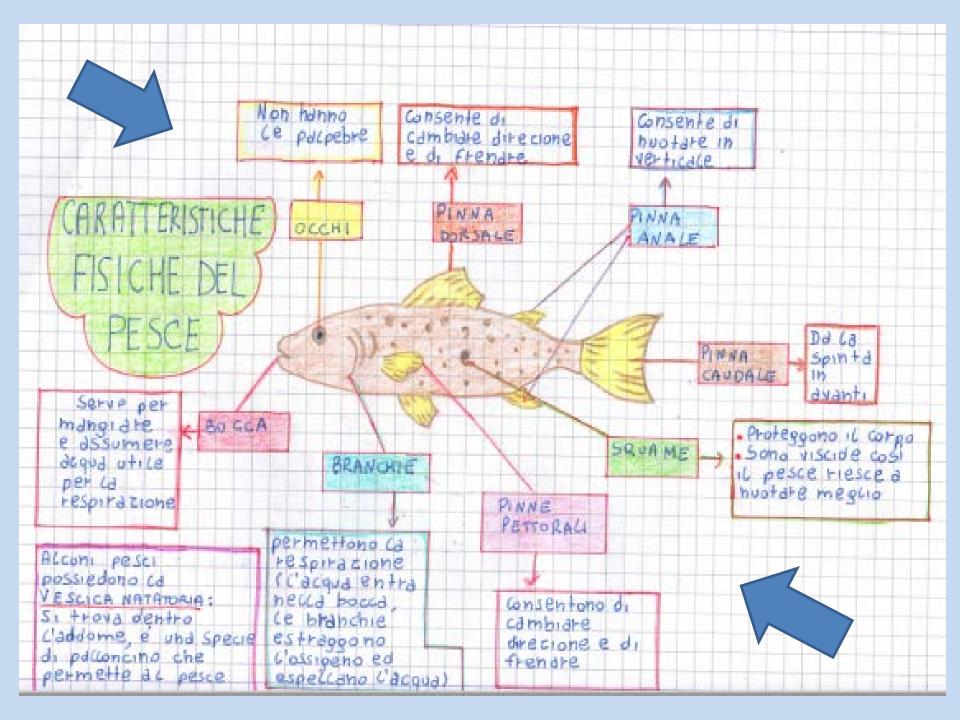
IL PESCATORE E LA MURE Su uma bareca un messar el more un residere sto a piscare Sanua la lensa e orgalia con propiente Oll improveror un perce alborea ma la cama si Mocca Invois una grande lotta ha barra manca polo si rusolta Il pense ralta guissa si dimena il persolore ni accorge che è una Murene Il perce scoppio, si solva ma se l'e sutelle il portro meratore rimane a loga osciutta

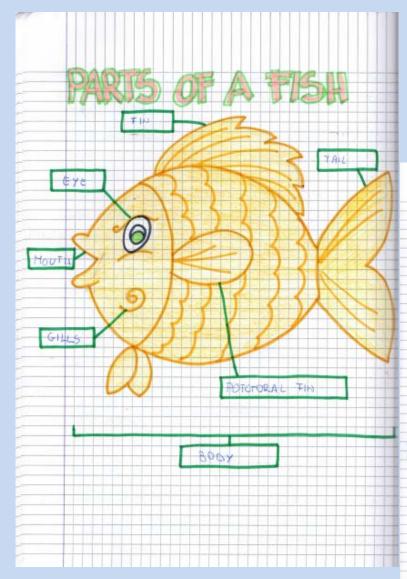
El dago e i suoi fatte Un lago con due isolette nel me Metto, formera un gran paeraggio questo non fugo ale perstor saggioche nel mezzo del bel Mattino, inizimo con il suo barchino a persose il bottino. Da quel di, li si trakeri, e niempe pui la fermana neande il vento se tirara, Temena remana e le reti a se postora Dosici, trate e gorcegoni alla fime della giornata brono seropre dei gran Caroiri.



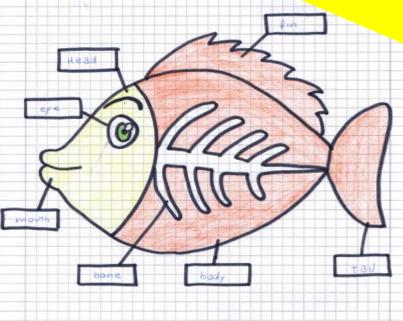








# Fish & Fun Fact-File



### ED ORA.....

#### ANGUILLA IN UMIDO INGREDIENTI: O 1 kg di anguilla o soo g pomodori datterini materi 6 logio LO od bicchiere di Vino bianco o i mazzetto di prezzemde 2 foglie di basilico o 1 spicco d' Balic o olio evo 0 5ale q.b SVOLGIMENTO: Lavate I anguilla, spellatela e tagliatela a pezzi. Mettete a pollice , pomodori in uno pentora d'acqua calda per erres s minuti, scolatell e spellateli. Passate , pomodon nel passaverdura (el puot utilizare anche una passata già pronta) Prendere una pentala, versate un filo d'olio, aggiungete la sipolla tritata e la spicohio d'aglia in camicia. Fate soffrigere, tagliale l'aglio e aggiungere pezzi di anguilla.

Regulate bene a fuoco viva, poi smorzata il tutto dan il vina.

Fate evaparare il vino poi aggiungete la passata di pomodoro, le a paglie di basilico ed il prezzemolo eminuazzato.

Regulate con sale e lasciare evocere a fuoco basso per circa do minuti.

Durante la cottura (asciare il tegome coperto in modo che la cuttura sia in vimido)





ACCIONGENE POI LA PASSARA DI PORTODORE SISTETTARE DI SALEG PEPERONOMIO E TRESCOLLARLE BENE LASCIANE CURCENE TUTTO PER

AGGIUNGENE IL MISTO DI PESCE E LE PATRIE

3-4 11407

CIRCA 10 MINUTI

A TOCCHETTIL

AGGIVAGERE IL PREZZETTOLO E LA MENTUCCIA

TRITATII FINETELIA.

AGGIVAGETE L'ACQUA E LASCIAIT CUCCERE TUTIC

PER CIRCA JOSE MINUTI.

NEL THANTE HIPO TA QUIARTE IL PANE A REZECTZINI,

CONDITELO COM OLIO, AGLICE SALE E FARRA

TOSTA ZE UN PO IN FORMO.

PREPARATE I PIATI METTEMBO UN PO DI

PANE SUL FONDO, VERSANECI SORMA IA

SBROSCIA IBEN CALDA E CANDITELA CON

UN FILO DI OLIO EVO GRUDO.

Tutti a tavola e Buon appetito!!

Ringraziamo le persone che ci hanno aiutato ad attuare questa bella esperienza di lavoro, che ha visto realizzato un prodotto finale unico e condiviso che ci accompagnerà con entusiasmo verso la nuova scuola......



