

**PROVA AD IMMAGINARE:
COME SONO FATTI DENTRO GLI GNOCCHI?**



LETIZIA 5 ANNI

Una sostanza liquida che è questa qua con i due ingranaggi e delle cose diritte che fanno venire lo gnocco...

Come fa a venire lo gnocco?

Con le pale diritte che si appiccicano tutte fra di loro

E perché servono degli ingranaggi? per fare funzionare lo gnocco che girano che fanno attaccare e dopo diventa uno gnocco...

Perché girano?

perché è rotondo

E se fosse schiacciato?

Ci sarebbero delle pale a strisce

Ma la pasta dello gnocco è uguale dentro?

Sì perché è la stessa pasta



INAS 6 ANNI

Ho immaginato che dentro era magico...

Dentro dentro è liquido...

Come fa a farsi lo gnocco se è liquido?

Perché la farina di castagne ha mischiato il liquido...



LEONARDO 3 ANNI

Questo è l'uovo che dopo si scioglie con l'acqua e poi la farina e anche questa quella di castagne... succede che dopo si ammolano! Dentro l'uovo... il giallo..



ANNIKA 5 ANNI

Questo qua erano tutte le cose che erano dentro mischiate sono la farina bianca la farina di castagne questa qua è l'uovo e questa qua è l'acqua! Li ho fatti dentro che erano tutti mischiati!



YASMIN 4 ANNI

Dentro ha gli ingredienti: l'acqua e l'uovo, la farina bianca e poi la farina di castagne

Ma si vedono ancora nella pasta?

Noo ho fatto tutto intorno lo gnocco... Sono dentro lo gnocco

Puoi tirarli fuori se sono dentro?

(manipola intanto uno gnocco)

Inas: no perchè sono già attaccati!

Annika: adesso sono mischiati non si può più tirarli fuori,,,

Sofia k.: provaci più forte!

Yasmin: li sento dentro...ho provato(a toglierli) ma non sono riuscita...

Andrea: se tutti gli ingredienti si sono uniti sono diventati uno gnocco non si possono tirare fuori perchè si sono mischiati!

Yasmin: ma prima ho detto che erano dentro io!

Andrea: se sono dentro si possono tirare fuori...sono dentro ma mischiati

Yasmin: non si possono tirare fuori sono nascosti dentro

Sofia k. (che ha continuato a provare a toglierli): io non li vedi!



ANDREA 6 ANNI

Con un aggeggio e degli aggeggini che fanno tutto un cerchio e fanno essere lo gnocco morbido...

Quindi sono degli aggeggi non l'acqua che fa diventare morbido?!

Perchè **si formano** gli aggeggi sono degli ingredienti si mischiano...se gli ingredienti si mischiano fanno dopo fanno questo aggeggio gigante e gli aggeggi che fanno il cerchio e dopo lo gnocco diventa morbido....è tutto mischiato con la pasta e diventa morbida... però se diventa troppo morbida e metti troppa acqua o se metti un vasetto di latte e due vasetti di acqua il latte fa sentire di più il sapore e l'acqua fa diventare una pappetta quindi per una ricetta per tre non bisogna mai esagerare con l'acqua e il latte bisogna sempre fare un goccino!



SOFIA K 4 ANNI

Ho fatto la farina e anche l'uovo.



SOFIA N. 5 ANNI

È fatto a righette perchè la farina di castagne ha le righette...si unisce con gli altri ingrediente ..intronò alla farina di castagne ci sono le righette... l'acqua fa diventare molle...fa ammolire e invece l'uovo fa attaccare...la farina è questa a righette **invece l'altra farina è dentro** l'altra farina e l'uovo prende lo gnocco e lo attacca tutto... dentro non si vedono e perchè si sono mischiati...**non ci sono..e ci sono queste righette!**

