

Ins: M. vuoi provare a dirmi quale materiale hai manipolato? Cosa hai sentito con le mani?

M: quello che mi ha colpito di più è questo qua...È della legna tagliata, della legna seghettata.

Ins: Come si chiama

G: Segatura

Che cosa hai sentito con le mani

M: È della legna, cioè se ne prendi tanta e se la stringi un po' è un po' dura. Però invece se tipo fai un po' così è più morbida. (la sparpaglia con le dita)

Ins: Se fai un po' così cosa vuol dire?

M: Se muovi la mano piano è più morbida e un po' ruvida.

Ins: È ruvida, è morbida, se ne prendo di più diventa più dura e deriva da che cosa?

V: Dal legno.

Ins: E il legno quando lo tocchi ha questa consistenza?

J: No, ce l'ha diverso.

Ins: Che differenza c'è tra la segatura e il legno?

G: che il legno è più ruvido.

M: la segatura ha delle schegge.

J: Che la segatura è più polvere. Sembra testura di sale.

Ins: Che differenza c'è tra il sale e la segatura?

J: Che la segatura è molto più ruvida. Invece lo zucchero e il sale, è più piccolo e ha proprio i granelli.

G: i granelli di sale sono tutti nella stessa forma. Invece della segatura no.

Ins: Quindi del sale senti la granulosità...Questo è sale e questa è segatura. Quindi ditemi un po' cosa c'è di uguale e cosa c'è di diverso.

S: Il colore, il sale è giallo, la segatura è marroncina

A: La densità

Ins: cosa vuol dire quando dici densità?

A: Se prendo la segatura è molto duro se tu la stringi. Invece se prendi il sale è morbido e lo zucchero anche.

Ins: Il sale è morbido e lo zucchero anche, non ho capito cos'è la morbidezza. Quindi sono morbidi come il cotone?

A: No, è morbido se lo schiacci lo zucchero.

Ins: gli altri cosa ne pensano? Cosa sente il dito?

P: anche la farina gialla è morbida:

Ins: qui abbiamo la farina gialla, il sale, lo zucchero e la segatura. Allora, che cosa sentite? Cosa intende quando dice che è morbido?

R: il sale è un po' soffice e polveroso.

G: lo zucchero invece è un po' duro.

Ins: È duro? Cosa intendi?

G: è sgranellato...lo zucchero e il sale sono tutti sgranellati molto bene.

M: si dice che è granuloso

Ins: E se mettiamo il dito nella segatura?

M: sento un po' duro e un po' soffice.

Ins: E quando è che senti duro e quando senti soffice?

M: sento duro quando la segatura si ammucchia e dopo un pò non posso scendere a meno che scavo col dito. però è anche sottile e soffice.

A: però è più soffice il cotone.

Ins: Cosa succede al tuo dito se schiacci il cotone?

F: Che è morbido tipo un cuscino.

Ins: Cosa succede al dito se lo metti nel cotone e se lo metti nella segatura? cosa cambia?

F: nella segatura sprofonda.

Ins: E qui?

A: nel cotone scende un pò si compatta ma poi non puoi più andare giù...il cotone ti attutisce...Dopo un po' ti fa stare fermo. ...è difficile mandar giù il dito.

V: anche il panetto di pongo se fai una palla devi spingere per andare giù.

GM: anche il pancarré è morbido...però se tu lo schiacci poi ritorna nella stessa forma

Ins: perchè riesce a tornare come prima?

A: Perché è pieno d'aria.

S: è come una spugna

A: il pongo non torna come prima e il pancarré sì...Perché dentro non c'è l'aria....invece il pongo è più solido. Perché l'aria non può entrare dentro.

ins: Allora come sono le particelle del pongo rispetto a quelle del pancarré?

A: Dure, perché comunque se non ti fanno entrare dopo un pò.

Ins: È la durezza che fa la differenza!? Teniamola lì, per ora.

Ins: proviamo un attimo a riassumere le parole che avete usato per descrivere questi materiali...

A: durezza

M: spugnosità.

R: Soffice.

M: granuloso

Ins: abbiamo parlato di materiali che possono cambiare la loro forma e poi tornare come prima...

S: come l'elastico. Lo squish è elastico.

Ins: Che cos'è lo squish?

S: È una pallina molle che tu quando la tiri così diventa lunga e stretta e poi torna indietro, come prima.

Ins: ma allora si può dire che anche il pancarrè è elastico?

M: Sì.

G: invece la segatura non è elastica perchè è fatta di tanti pezzettini piccoli che quando ci metti dentro il dito si allargano.

Ins: Se io tocco il cotone? le particelle fanno passare il dito?

G: No. si schiacciano e tornano indietro meno bene del pan carrè

G: il cotone è un po' meno elastico? In un certo senso.

Ins: e il pongo invece come lo definiamo?

A: è Modellabile e compatto

Ins: R. vedo che stai manipolando una fetta biscottata e il pan carrè...volevi aggiungere altro?

R: La fetta biscottata è secca. Invece il pan carré è molto spugnoso e morbido. È morbido. La differenza... È perché hanno tolto l'acqua.

A: È come il formaggio... Quando uno fa il formaggio, se lo prendi subito senza farlo stagionare, è più soffice. E poi, quando lo fai stagionare tanto, diventa sempre più duro.

Ins: altre differenze che vediamo con gli occhi?

Au: Il colore è diverso...La fetta biscottata è più... è più scura e il pan carré è più chiaro.

M: questo è morbido e questo invece è...secco e ruvido.

A: Qua non c'è l'umidità (indica il pan carré) e qua no.

Ins: Ma tu come te ne accorgi che uno è umido e l'altro no?

A: perché questo non ti sembra un po' bagnato? Dà quell'impressione lì

G: ho una domanda prima di andare a casa...se prendo il sale e lo bagno e faccio una forma...ha la stessa consistenza, aspetto e colore dello zucchero? Come la zolletta?