

Proprietà osservata	Pasta cruda	Pasta cotta	Gesti e parole dei bambini
Temperatura	Fredda	Calda	Gabriele: “Ma prima era pasta fredda, adesso è calda”
Consistenza / Durezza	Dura, difficile da schiacciare	Morbida, elastica, si può strappare	Sara: “Non riesco a spiattellarla neanche con due mani” → Irene: “È molto morbida”
Rumore	Fa rumore quando cade o si rompe (“pam”, “pioggia”)	Non fa più rumore, è silenziosa	Irene: “Ora non fa più rumore, perché è molle”
Fragilità / Modalità di rottura	Si rompe se lanciata o schiacciata con forza	Non si rompe se cade, si strappa o si schiaccia con le mani	Aurora: “La pasta cotta si schiaccia, la pasta cruda si rompe” Diego: si spezza si spiaccica...
Superficie / Tatto	Ruvida, secca, non scivolosa	Liscia, bagnata, scivolosa	Agnese: “Scivola perché era dentro l’acqua”
Dimensione	Piccola, compatta	Più grande, si allunga	Aurora: “Quella cotta è un po’ più grande, si è allungata!”
Colore	Giallo più acceso	Più chiaro, opaco	Sofia: “Il colore della pasta cruda e cotta non è lo stesso”
Interazione con l’acqua	inizialmente non viene a contatto con l’acqua. Non assorbe, (inizialmente) nell’acqua fredda. (da verificare con i bambini.)	Assorbe acqua, diventa bagnata , rilascia farina	Emily: “ perchè la pasta la succhia. Quando cuoce la pasta beve un pò di acqua. La ciuccia un pò. ” acqua bianca Agnese: “E’ bianca, perché c’era dentro la pasta. “

			Noemi: “Tipo l’acqua bianca, la cosa bianca là dentro quella, la cosa bianca che era sulla pasta.”
Elasticità / Modellabilità	Rigida, si spezza	Si può schiacciare, arrotolare come didò	Aurora: “Sembra quasi didò quando la modelli tanto” Sofia quando la lancia si rompe un pezzettino
Effetto della caduta	Si rompe facilmente	Non si rompe, rimbalza o rimane intatta	Sara: “Quella morbida se la fai cadere non si rompe” Emily: la pasta cruda è fragile. Fragile vuol dire... “che se la fai cadere poi si rompe.”