



AGORÀ a Torino

LABORATORIO “SCIENZA IN CUCINA” dal 20 al 24 aprile 2015

Nell’ambito di un proficuo quadro di collaborazione fra la Città di Torino ed Expo Milano 2015 teso a sviluppare strategie di comunicazione finalizzate a rendere i cittadini protagonisti attivi dell’Evento, coinvolgendoli in attività di incontro, confronto, approfondimento attraverso l’organizzazione di iniziative ed eventi, verrà ospitata a Torino, in piazza Castello (davanti alla Prefettura) **Agorà a Torino 2015**.



Si tratta di una struttura artistica creata da Michele De Lucchi che richiama gli antichi pagliai. Agorà sarà un luogo aperto e di incontro: la struttura verrà dedicata ad attività informative e comunicative, con un particolare accento alle attività didattico-laboratoriali, oltreché conferenze, proiezioni audio/video, esposizioni temporanee e attività di Infopoint, di comunicazione, di animazione, di promozione, di intrattenimento.

In questo contesto, **Xké? Il laboratorio della curiosità** intende proporre gratuitamente nella settimana **dal 20 al 24 aprile 2015** il laboratorio “Scienza in cucina” rivolto alle classi delle scuole primarie di Torino (durata 1 ora e mezza). Orari attività laboratori: 9.00-10.30; 11.00-12.30; 13.00-14,30; 14.30-16.00.

PERCORSO PER IL 1° CICLO (durata 1 ora e 30 minuti)

Introduzione generale

Si introduce la classe all'idea di fare SCIENZA in CUCINA! e di trasformare la cucina *in un laboratorio di scienze*. Oggi saremo degli scienziati in una cucina!!

Attività 1: Le miscele a colazione (miscele solide)

La classe suddivisa in gruppi proverà attraverso alcuni esperimenti a rispondere alla domanda: "Quali e quante sostanze possiamo sciogliere nell'acqua?"

Obiettivo: Spiegare partendo dagli esempi in cucina cosa sono le MISCELE OMOGENEE ed ETEROGENEE (molto semplificato per 1-2 elementare: si scioglie-non si scioglie).

Attività 2: Perché si usa il detersivo in cucina? (Miscele liquide)

La classe suddivisa in gruppi proverà attraverso alcuni esperimenti a rispondere alla domanda: "L'acqua e l'olio si mescolano? Cosa fa il detersivo?"

Obiettivo: Partendo dall'osservazione di acqua e olio insieme arrivare a spiegare, attraverso la quotidianità in cucina (lavare i piatti sporchi), come funziona il detersivo.

Attività 3: Perché le mele si "scuriscono"?

Attraverso l'osservazione e alcuni semplici esperimenti verrà spiegato il perché la frutta (mele, pere, banane ecc.) diventa scura quando viene lasciata a contatto con l'aria.

Quiz finale: Domande curiose da proporre a tutta la classe

PERCORSO PER IL 2° CICLO (durata 1 ora e 30 minuti)

Si introduce la classe all'idea di fare SCIENZA in CUCINA! e di trasformare la cucina *in un laboratorio di scienze*. Oggi saremo degli scienziati in una cucina!

Oggi saremo degli scienziati in una cucina!!

Cominciamo ad aiutare un cuoco a riordinare la spezie...

Attività 1: Giochiamo con i sensi usando le spezie

La classe suddivisa in gruppi proverà a riconoscere alcune spezie attraverso l'utilizzo dei sensi. I sensi utilizzati saranno solo olfatto e vista; in particolare si osserverà che gli alimenti usati sono tutti dello stesso colore (verde), ma con odori diversi. Si farà poi ragione i bambini sul colore delle spezie.

Attività 2: I colori in cucina

Osservare la diversità dei colori negli alimenti e attraverso piccoli esperimenti fornire una spiegazione scientifica sulla diversità dei colori in natura.

Attività 3: Le miscele in cucina

Le attività proposte permetteranno di analizzare e scoprire tramite alcune esperienze che la miscela amido-acqua può comportarsi sia da liquido che solido, mentre le miscele amido-aceto e amido-olio da solidi. Le sostanze liquide (come acqua-olio e olio-aceto) invece non si mischiano.

Quiz finale: Domande curiose da proporre a tutta la classe