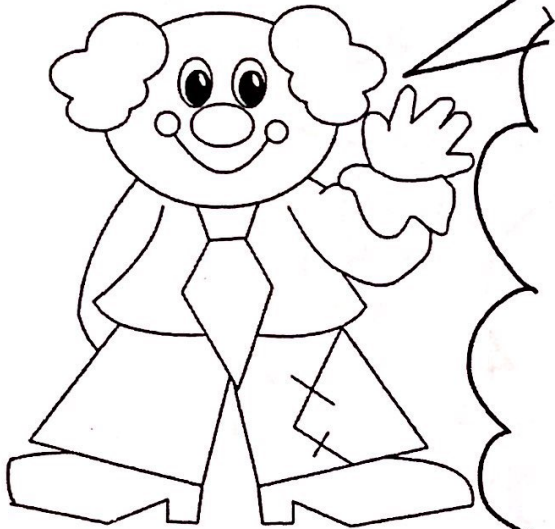


IL TESTO REGOLATIVO



www.biblidsegni.com

IL TESTO REGOLATIVO a cosa serve?

Serve per fornire indicazioni per fare qualcosa, dare ISTRUZIONI per costruire oggetti o attività da svolgere, impartire REGOLE di comportamento

Maestra Elisetta



POTRESTI AIUTARMI A CAPIRE MEGLIO CON QUALCHE ESEMPIO?



certo! Ad esempio i MANUALI D'ISTRUZIONI (ad esempio per montare un mobile), RICETTE, FOGUETTI ILLUSTRATIVI DEI MEDICINALI, REGOLE DI UN GIOCO, LEGGI.

①

IL TESTO REGOLATIVO

IL TESTO REGOLATIVO a cosa serve?

Serve per fornire indicazioni per fare qualcosa, dare ISTRUZIONI per costruire oggetti o attività da svolgere, impartire REGOLE di comportamento



www.tutodidaghi.com

Maestra Elisetta



POTRESTI AIUTARMI A CAPIRE MEGLIO CON QUALCHE ESEMPIO?



certo! Ad esempio i MANUALI D'ISTRUZIONI (ad esempio per montare un mobile), RICETTE, FOGUETTI ILLUSTRATIVI DEI MEDICINALI, REGOLE DI UN GIOCO, LEGGI.

1

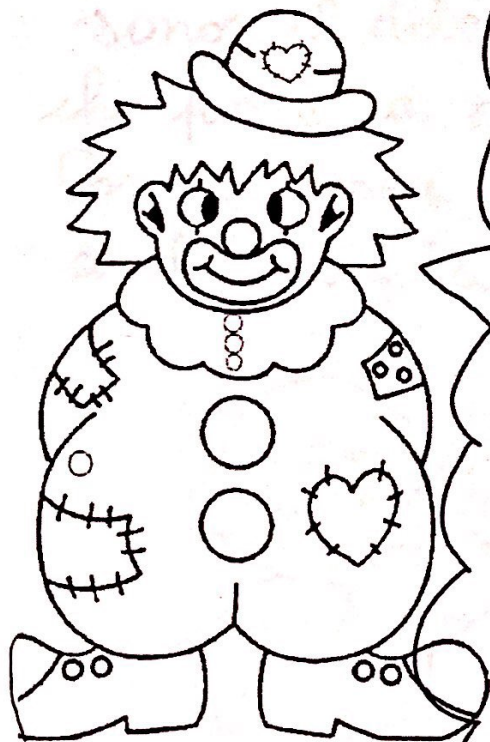
Che cosa contiene?
ELENCHI - ILLUSTRAZIONI
ed utilizza un
LINGUAGGIO semplice
e chiaro



Mamma Rietta

www.disegnidacolorare.it

PUOI SPIEGARMI MEGLIO LA
STRUTTURA DI UN TESTO
REGOLATIVO?



certo ascoltami bene:
in un TESTO REGOLATIVO troverai:

- una SEQUENZA DEI DIVERSI PUNTI DI UN PROCEDIMENTO
- una lista delle fasi di un procedimento
- la PRESENTAZIONE dell'occorrente e della procedura per realizzare qualcosa.

Tutto deve seguire un ordine di esecuzione e un ordine logico.

OGGI, IN CUCINA ARLECCHINO SI CIMENTA
NELLA PREPARAZIONE DELLE...

Chiacchiere o BUGE

Dettaglio



Le CHIACCHIERE sono golose, croccanti sfoglie fritte, spolverate di zucchero a velo.

Sono il dolce di CARNEVALE per eccellenza che piace a grandi e piccini.

Possono essere semplici o ripiene e sono anche semplici da cucinare. Ecco la ricetta!

Maestra Setta



Ciao amici!!! Ecco gli ingredienti che occorrono!

ECCOTI L'ELENCO PUNTATO E DETTAGLIATO CON GLI
INGREDIENTI CHE TI SERVONO PER CUCINARE LE
CHIACCHIERE.



300 GRAMMI DI farina



3 CUCCHIAI DI olio di semi



50 GRAMMI DI zucchero



2 UOVA



3 CUCCHIAI DI rimo bianco



1 PIZZICO DI sale



1 SCORZA DI limone grattugiata



100 GRAMMI DI zucchero a velo



OLIO PER FRIGGERE

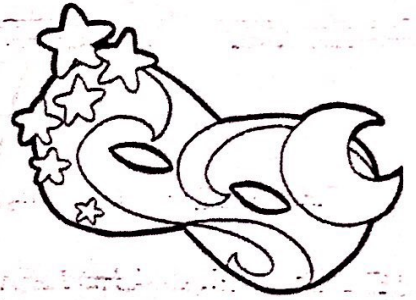
Maestra Elisetta



Ora tocca a te...

OBIETTIVO: Scrivere un testo regolativo

- SCRIVI LA RICETTA PER FARE LA MACEDONIA SEGUENDO QUESTO SCHEMA.



1) IMMAGINA DI ESSERE UN CUOCO E DI CONSIGLIARE QUESTA RICETTA

2) INGREDIENTI: ELENCAI DETTAGLIATAMENTE ED ILLUSTRALI ACCANTO CON UN DISEGNO

3) PROCEDIMENTO: SPIEGA LE VARIE FASI PER FARE LA MACEDONIA, POI ILLUSTRALE.



Buon Lavoro!

Maestra Lisette



Preparazione

LEGGENDAZIONE

- Disponete la farina a fontana con al centro le uova, lo zucchero, l'olio, la buccia di limone grattugiata e la presa di sale;
- iniziate ad impastare aggiungendo man mano il vino e il limoncello;
- amalgamate il tutto fino a formare un panetto morbido e elastico;
- dividete il panetto in 4 panetti più piccoli e con un matterello stendere una sfoglia sottilissima (potete anche adoperare una macchina per la pasta con spessore 5);
- ritagliate tante striscioline lunghe 6 cm e larghe 2 cm (o della misura che volete) con una rotellina dentata;
- in una padella dai bordi alti versate l'olio di semi e quando l'olio sarà bollente, calate le chiacchiere (poche per volta);
- appena saranno dorate, fate sgocciolare le chiacchiere e mettetele su della carta assorbente;
- disponetele su un piatto da portata e una volta fredde cospargetele con abbondante zucchero a velo.

