

GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA LINGUA MADRE

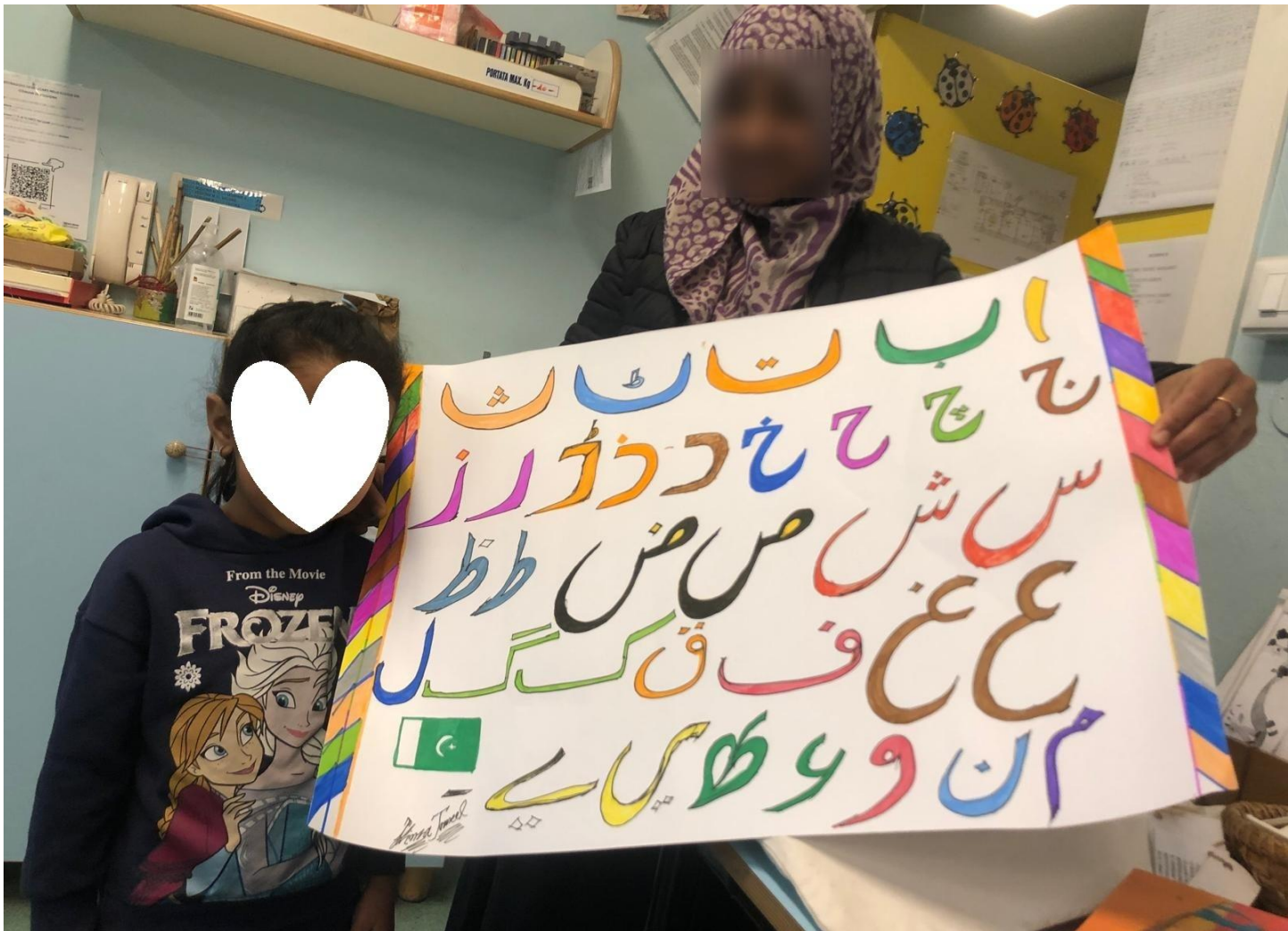
LA GIORNATA DELLA LINGUA MADRE ALL'ISTITUTO COMPRENSIVO 5

Perché è importante la lingua madre....

La lingua madre è di importanza fondamentale per lo sviluppo cognitivo, emotivo ed identitario. Rappresenta la base per l'apprendimento di altre lingue e la trasmissione culturale. In molti la definiscono la “lingua del cuore” che trasmette valori fondamentali ed impatta in maniera indelebile nella costruzione della sicurezza personale dell'individuo.

Della lingua madre esiste una giornata internazionale che è il 21 febbraio, giornata istituita dell'Unesco a difesa della diversità linguistica e del plurilinguismo.

Noi docenti e soprattutto studenti dell'Istituto comprensivo 5 abbiamo la fortuna di celebrarla in modo significativo data la particolarità del nostro quartiere “la Bolognina”: è qui che il plurilinguismo diventa una ricchezza indispensabile per la crescita culturale di grandi e bambini, un'opportunità che consente di vivere la diversità linguistica e non solo come un vero e proprio punto di forza, un processo di apprendimento magico che connette le origini di diverse culture con tutto quello che ci circonda. Diretti da questa fondamentale linea guida quest'anno tutti i Plessi dell'IC 5 hanno celebrato questa importante giornata con iniziative ed attività didattiche trasversali: dalla creazione di ricettari alla lettura di storie di altri popoli con la partecipazione attiva di genitori non italofoeni , alla raccolta di pensieri e parole in semplici e meravigliosi post-it scritti dai nostri alunni in tutte le lingue della nostra scuola e del quartiere condivisi con l'intera comunità, messi fuori dall'ingresso di una scuola per essere letti e condivisi da tutte le persone mosse dagli stessi nostri principi e anche solo da semplice curiosità.



Ogni lingua vale

5^E FEDERZONI



کھیر

اجزاء =

چینی ، باسمتی چاول ، بادام ، الائچی ، زعفران . دودھ

ترکیب :

- (1) چاول دھو کر 30 منٹ کے لیے بھلو دیں .
- (2) دودھ کو درمیانی آئچ پر اُبلنے تک پکائیں . اور ساقد الائچی اور
- (3) چاول کو ابال کر نرم ہونے تک پکائیں .
- (4) جب دودھ اُبلنے لگے تو اس میں اُبلے ہوئے چاول ڈال دیں اور ساقد
- (5) اب چاول اور دودھ آمد چینی کو گاڑھا ہونے تک پکائیں .
- (6) جب گاڑھا ہو جائے تو اس میں خشک میوہ شامل کر دیں . اور کھیر



CANNELLONI

fatti in casa da mio
Papà ♡ (6 porzioni)

Ingredienti:

30g DI CIPOLLA
1 SPICCHIO D'AGLIO
1kg DI PASSATA DI POMODORO
600g DI MACINATO DI MANZO
2 UOVA
600g DI RICOTTA
20 CANNELLONI
80g DI PARMIGIANO
SALE QUANTO BASTA
30g DI BURRO
5-6 FOGLIE DI BASILICO

Procedimento:

SOFFRIGGERE CIPOLLA E AGLIO FINO
ALLA DORATURA, TOGLIERE L'AGLIO
E AGGIUNGERE LA PASSATA DI POMODORO,
IL BASILICO E IL SALE.

CUOCERE CIRCA 30-40 min.

al Karkhari

al Karkhari è un popolare pasticcino Egiziano.
Si tratta di un piatto a base di riso, maccheroni
melanchia, ceci, aglio, aceto salso si pomodoro spezzato.
Il tutto è con cipolle fritte
e servito con il mastika.

المعكرونة

الخبز

الفاصوليا

البصل

الزيتون

الماستيكا

الزيت

الفاصوليا

البصل

الزيتون

الماستيكا

الزيت

الفاصوليا

البصل

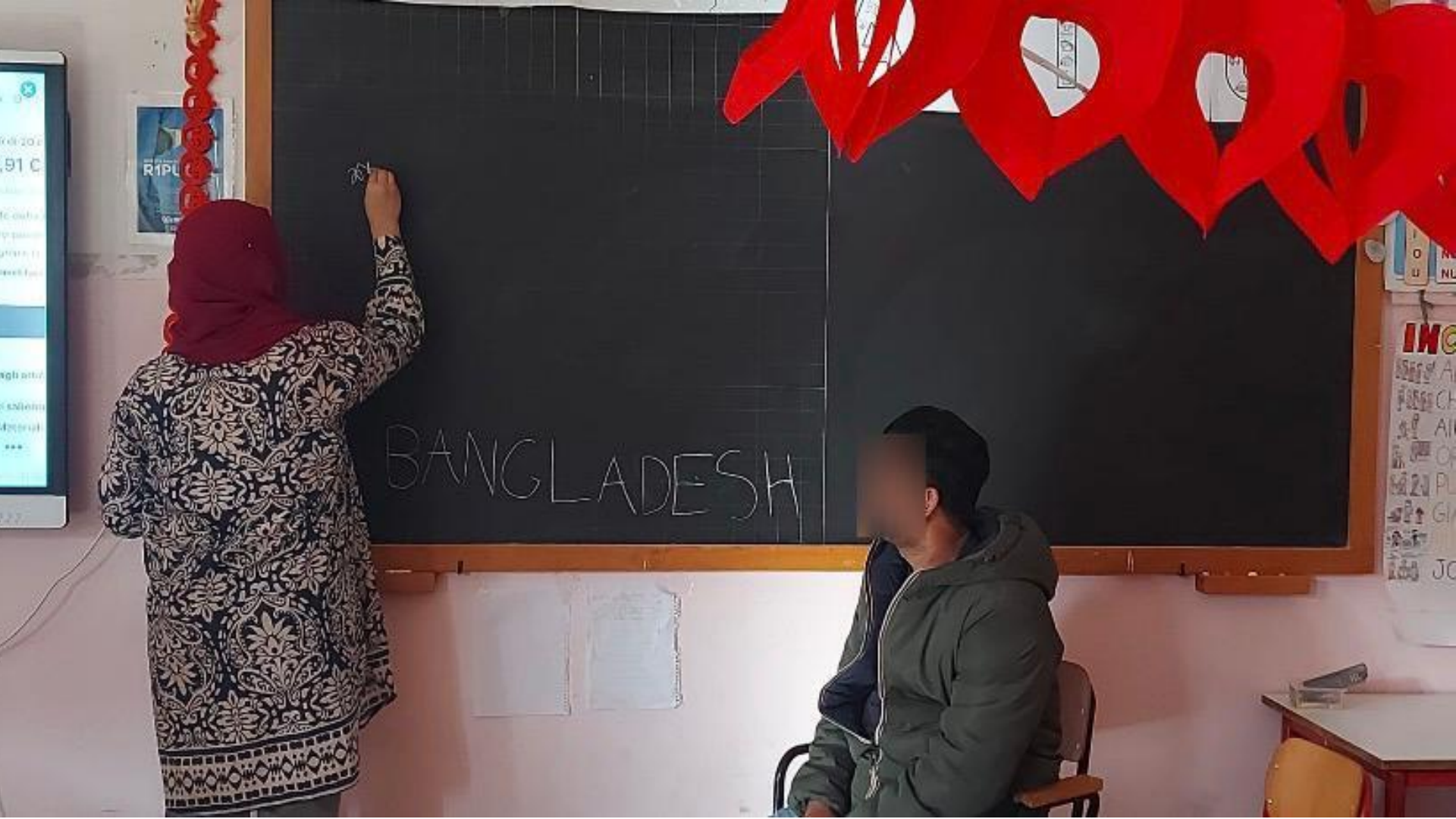


LIVRO
DE
RECEITAS

RO
NEL
MONDO
DELLA
CUCINA
4B







BANGLADESH