



Progetto eTwinning: *Town Treasures*

Classe 3D – Scuola Primaria- Docente: Tiziana Scarnata

Anno scolastico 2024/25

Nel corso dell'anno scolastico 2024/25, gli alunni della classe 3D della scuola primaria hanno partecipato al progetto europeo *Town Treasures*, sviluppato nell'ambito della piattaforma eTwinning, insieme a coetanei provenienti da Turchia, Spagna, Portogallo, Serbia, Italia, Grecia, Slovacchia, Romania, Ungheria, Polonia, Croazia e Lituania.

Il progetto ha avuto l'obiettivo di favorire la comprensione interculturale, la cittadinanza attiva e il rispetto per le diversità culturali, attraverso attività coinvolgenti e adatte all'età degli studenti. I protagonisti assoluti sono stati proprio gli alunni, che ogni mese hanno esplorato e condiviso con entusiasmo i "tesori" del proprio territorio: città, storia, cultura, natura, cucina e leggende locali.

Gli studenti hanno presentato i risultati delle loro ricerche in lingua inglese, confrontandosi con i partner stranieri, scoprendo nuove culture e sviluppando un forte senso di appartenenza europea. L'apprendimento linguistico si è rivelato più autentico e motivante, grazie all'uso dell'inglese in contesti comunicativi reali.

Risultati e partecipazione attiva

Attraverso attività collaborative e interdisciplinari, gli alunni hanno potenziato le proprie competenze linguistiche e digitali, migliorando anche la capacità di lavorare in gruppo, di riflettere sul proprio territorio e di apprezzare le culture degli altri Paesi.

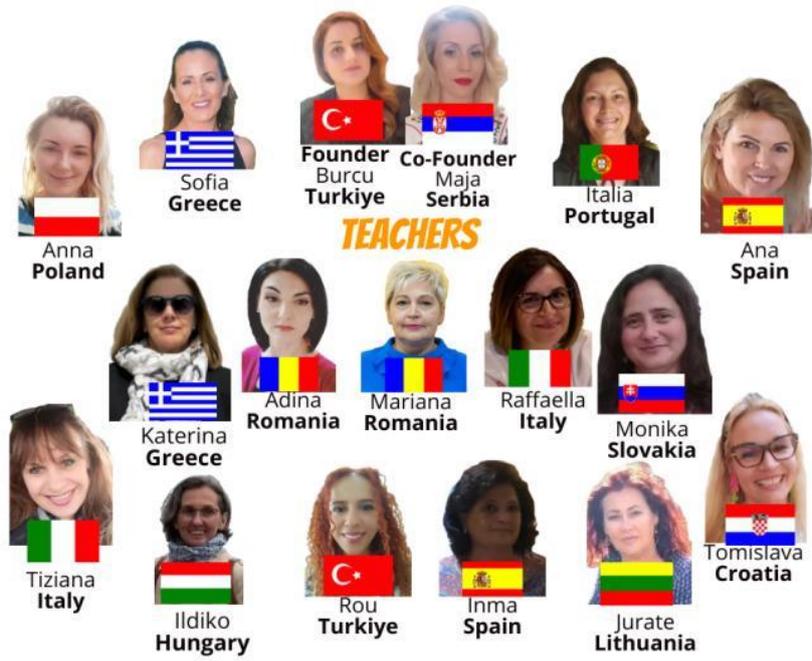
Il progetto ha stimolato curiosità, spirito di iniziativa e creatività. Gli studenti hanno imparato a comunicare, a confrontarsi con punti di vista diversi e a valorizzare le specificità culturali, in un clima di rispetto e cooperazione.

Valutazione e riflessione

Il percorso è stato accompagnato da momenti di riflessione e autovalutazione. All'inizio e alla fine del progetto, gli alunni hanno compilato questionari per esprimere le proprie aspettative, il gradimento e le competenze acquisite.

Dopo ogni modulo tematico, hanno partecipato a sondaggi pubblicati su TwinSpace, valutando le attività svolte e riflettendo su quanto appreso. I risultati hanno evidenziato un forte coinvolgimento, un miglioramento tangibile nelle competenze e una crescente consapevolezza del proprio ruolo in un contesto europeo.







Our slogan





Treasure Map





Culinary Treasures

BISCUITS WITH SHORTCRUST PASTRY AND CHOCOLATE

Italian biscuits

Ingredients

- 100 g flour
- 40 g sugar
- 25 g of almond powder
- 50 g of softened butter
- 1 egg-salt

Instructions

1. In a bowl put the flour, sugar, chopped almonds, egg, butter and a pinch of salt.
2. Once you have the ball of dough, cover it with film and let it rest in the fridge for about 30 minutes.
3. Roll it with a rolling pin
4. With the help of a cookie mold you create round cookies
5. Bake the biscuits on a baking sheet lined with baking paper and put in the oven at 180°C for about 15 minutes.
6. Dip half of the cookie in melted chocolate and let it dry

Tiziana Scarnata- Italy




COCONUT BALLS

a popular and easy Hungarian dessert that you can make without baking

INGREDIENTS

- 500 g ground biscuits
- 200 g powdered sugar
- 2 tbsp cocoa powder
- 1 packet vanilla sugar
- 200 ml milk
- 100 g melted butter or margarine
- 2 tbsp rum aroma
- 100 g shredded coconut (for coating)

INSTRUCTION

1. Put the ground biscuits in a bowl. Add the powdered sugar, cocoa powder, and vanilla sugar.
2. Pour in the melted butter, milk, and rum aroma. Mix everything well and knead into a dough. If it is too dry, add a little more milk.
3. Shape small balls from the mixture.
4. Roll them in shredded coconut.
5. Put them in the fridge for at least one hour to set.

Ildiko Arnocz- HUNGARY





