

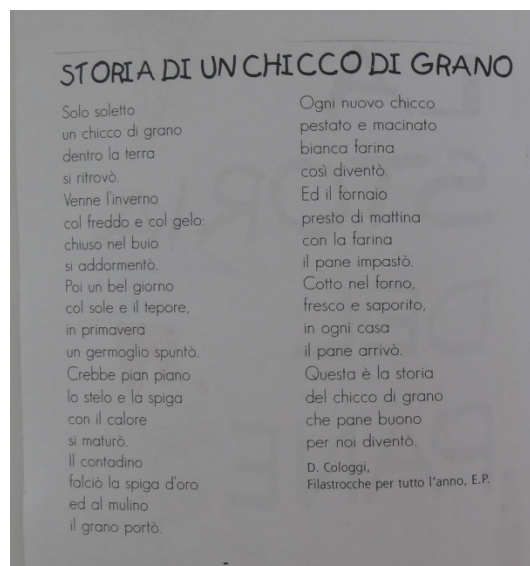
“LA STORIA DEL PANE”

Esperienza in classe:

L'insegnante ha posto una pagnotta di pane sul tavolo in mezzo ai bambini, attirando così la loro attenzione e suscitando curiosità nell'attività che si stava per svolgere. Ha iniziato con una domanda stimolo : “Voi sapete cosa usa il panettiere per fare il pane?!” Alcuni di loro hanno risposto prontamente : “La farina!”. L'insegnante ha continuato: “E voi sapete cosa si usa per fare la farina?!” Un bambino ha risposto “il granoturco”, gli altri non sapevano rispondere. L'insegnante ha allora spiegato che non si usa il granoturco, ma il GRANO. Insieme l'abbiamo osservato, toccato e annusato.



Abbiamo così scoperto e analizzato tutti i passaggi che dal chicco di grano portano al pane, leggendo e commentando la filastrocca “Storia di un chicco di grano”.



In seguito i bambini hanno potuto sperimentare “con le loro mani” i vari passaggi, iniziando dalla **semina**.



Hanno ricoperto il fondo di un vaso con delle piccole pietre e hanno riempito il vaso di terra. Successivamente, a turno, hanno seminato i chicchi di grano.



Abbiamo scoperto e memorizzato che, per germogliare, i semi hanno bisogno di *terra, acqua, luce*. Per questo li abbiamo bagnati e abbiamo portato il vaso nel cortile della scuola.



TERRA

ACQUA

LUCE

Nel secondo incontro abbiamo provato a trasformare i chicchi di grano in farina, schiacciandoli come fa il mulino...



...ecco la farina!

Ogni bambino ha poi disegnato i vari passaggi su una scheda, per verificarne la comprensione.



L'insegnante ha poi spiegato che per fare il pane non è sufficiente la farina; va infatti impastata con altri ingredienti: lo lievito, l'acqua e il sale.

Infine "La storia del pane" è stata visualizzata in un libricino illustrato che ogni bambino ha colorato.



USCITA SUL TERRITORIO:

"FACCIAMO IL PANE DA NONNO LORENZO"

I bambini hanno potuto osservare dal vero i vari passaggi necessari per fare il pane, grazie alla disponibilità di nonno Lorenzo.



Abbiamo osservato l'impastatrice e nonno Lorenzo ha lavorato l'impasto per dividerlo in piccole pagnotte. Infine le ha messe a cuocere nel forno.



L'IMPASTATRICE



L' IMPASTO



LE PAGNOTTE



IL FORNO

Abbiamo anche fatto i grissini!!



Dopo la cottura ecco il pane e i grissini appena sfornati...
Li abbiamo anche mangiati... Buonissimi!



GRAZIE NONNO LORENZO!!