

MANI IN PASTA

PROGETTO PRESENTATO DA LEGAMBIENTE

Classi 3 A e 3 B Scuola Primaria Fucini



Il laboratorio ha visto i bambini impegnati nella realizzazione della pasta a partire dalle sue componenti di base: acqua, farina e "olio di gomito".

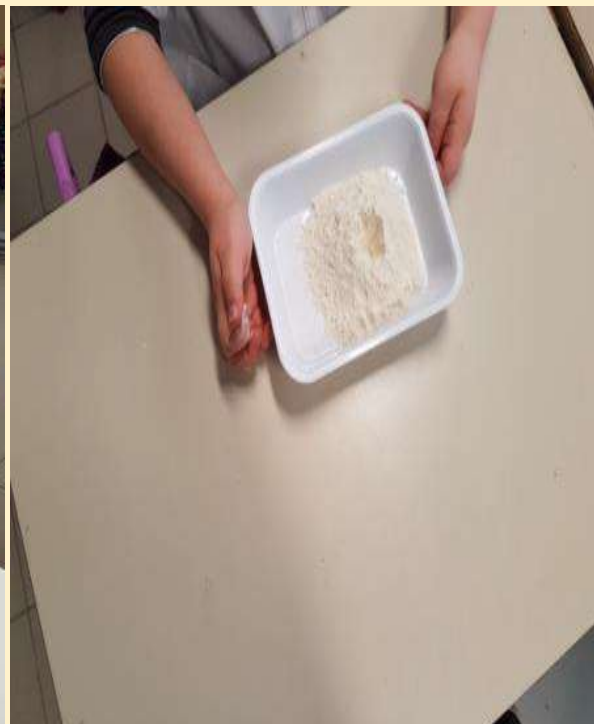
Preliminarmente sono stati osservati i semi di grano e fatti passare tra i banchi. L'operatrice ha parlato della differenza fra grano duro e grano tenero. Ha spiegato come i chicchi venivano macinati, prima con i sassi, poi con il pestello, fino ad arrivare al mulino. Ad ogni bambino è stato fatto usare il pestello.

Oltre al grano classico sono state fatte osservare i chicchi del farro, del grano saraceno e dell'amaranto.





Poi sono stati analizzati gli ingredienti principali per la preparazione del pane: la farina e il lievito, il sale e lo zucchero. Ogni bambino ha osservato il sacchetto con gli ingredienti. Ad ogni alunno è stata consegnata una vaschetta con un po' di composto: ognuno ha creato un "vulcano" e con l'acqua versata dall'operatrice è incominciato il lavoro vero e proprio. Dopo aver impastato bene, ogni bambino ha creato una pallina e l'ha messa in una scatolina di alluminio da portare a casa. L'operatrice ha consigliato di far cuocere l'impasto a 180° per 10 minuti.

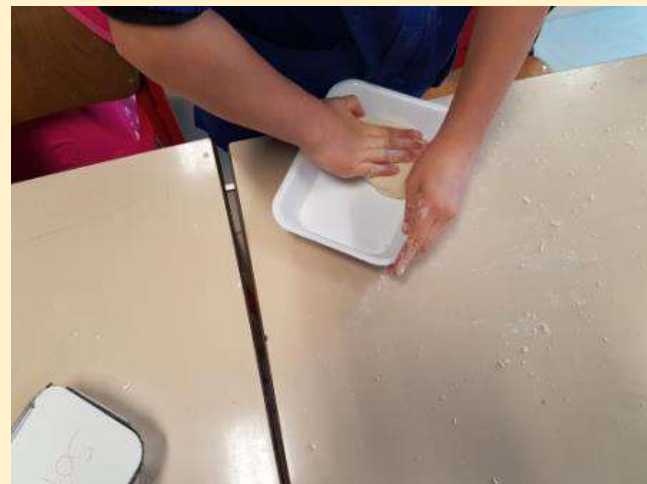
















Il giorno dopo, i bambini hanno detto che il loro panino cotto era veramente squisito!

