

Call2Nature

Attività "disconnessa":
Frumento e pane

NUMERO DI RIFERIMENTO DEL PROGETTO:
2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e le opinioni espresse sono tuttavia quelle degli autori e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono essere ritenuti responsabili per loro.

Numeri di riferimento del progetto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032



Area di competenza	1. Elementi essenziali della tecnologia verde		
Argomento	7. I vantaggi della tecnologia		
Competenze trasversali	LAVORO DI SQUADRA IL PENSIERO CRITICO OSSERVAZIONE DELLA NATURA	OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE	IL SENSO DI INIZIATIVA
Nome dell'attività	<i>Grano & Pane</i>		
Risultati dell'apprendimento	<p>Sviluppare una comprensione più profonda delle sfide e dei benefici legati alla produzione alimentare sostenibile</p> <p>Sviluppare capacità di pensiero critico identificando l'impatto della tecnologia sulla produzione alimentare sostenibile</p> <p>— Osservare i processi naturali e la comprensione su come questi si relazionano con le società umane</p> <p>— Acquisire consapevolezza degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, soprattutto quando si tratta di produzione alimentare e spreco alimentare.</p> <p>— Coltivare un senso di iniziativa impegnandosi sulle attività</p> <p>— Promuovere il lavoro di squadra e le capacità di comunicazione interculturale</p>		



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e le opinioni espresse sono tuttavia quelle degli autori e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono essere ritenuti responsabili per loro.
Numero di riferimento del progetto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-I-000085032

Durata	150 minuti
Dimensioni consigliate del gruppo	15-25
Metodo(i) utilizzato(i)	<ul style="list-style-type: none"> ● Apprendimento esperienziale ● Apprendimento basato su progetti ● Dialogo e discussione
Passo dopo passo Descrizione	<p><u>INTRODUZIONE (40')</u></p> <p>Oggi parleremo del grano e del pane.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perché il pane è importante? - Cosa ci offre? <p>Sappiamo tutti che ha molti ingredienti che fanno bene; ci offre energia, forza e vitamine.</p> <p>Il pane è il cibo essenziale di tutti gli esseri umani. È così importante per la nostra dieta che vediamo che c'è sempre il pane nelle nostre case. La tradizione di tutti i popoli e culture diverse include il pane nella loro dieta; Dall'Asia all'Europa e dall'Africa all'America. Tutti usano gli stessi ingredienti per farlo, ciò che cambia è la forma del pane.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quali forme di pane conosci? <p>Esempi: in Grecia mangiamo la pagnotta di pane, in Francia la baguette, in Arabia il pane sembra una torta ecc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qual è l'ingrediente principale del pane? → La farina. - Da dove viene la farina? → Dal grano. <ul style="list-style-type: none"> - Cos'è il grano? - Dove lo troviamo? - Come lo coltiviamo? - Come facciamo la farina?



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e le opinioni espresse sono tuttavia quelle degli autori e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono essere ritenuti responsabili per loro.
Numero di riferimento del progetto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032

Andiamo a vedere. Consegna un chicco di grano a tutti. Osservate e lavorate il grano! È difficile, di che colore è? Come viene fatto il grano in farina?

AGRICOLTURA E STORIA UMANA

La coltivazione del **grano** in Europa e in Asia occidentale, il **riso** nell'Asia orientale e il **mais** nelle Americhe hanno alimentato la **rivoluzione agricola** che ha permesso all'umanità di prosperare creando società e civiltà più grandi, evolvendo dalle comunità di cacciatori/raccoglitori. Questo ha spinto gli esseri umani a innovare sia socialmente che tecnologicamente per sostenere società che si sono allargate e alla fine portano all'urbanizzazione. Nuove istituzioni per la divisione del lavoro e nuovi strumenti per l'efficienza agricola portano gli esseri umani a prosperare. **Produrre cibo è sempre stato un compito difficile** e le società fino a poco tempo fa hanno dedicato la maggior parte delle loro risorse, tempo e lavoro ad esso.

La relazione tra piante e esseri umani è stata la ragione principale dell'emergere della civiltà umana come la conosciamo oggi in tutto il mondo.

COME CAMBIA IL GRANO?

Un chicco di grano → Spiga → Molti chicchi di grano → Farina

DIMOSTRAZIONE DI STRUMENTI AGRICOLI TRADIZIONALI + FOTO

- Come fa il contadino a coltivare i chicchi di grano e con quali strumenti e oggetti?

Nei campi, nei villaggi. Osservate gli oggetti!
[contemporaneamente mostra foto]

1. Il contadino **ara** e **semina** i chicchi di grano in ottobre
2. La coltivazione dei chicchi di grano produce **spighe** [mostra la morfologia della pianta: stelo-sementi-baffi].
3. Il contadino **raccoglie** le spighe con una **falce** a giugno



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e le opinioni espresse sono tuttavia quelle degli autori e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono essere ritenuti responsabili per loro.
Numero di riferimento del progetto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032

4. **Trebbiatrice — trebbiatura:** Il contadino si erge sulla superficie lignea dell'asse della trebbiatura e conduce gli animali (mule-cavallo) intorno **all'aia** e le pietre trebbiano il grano
5. Il contadino usa la **forchetta** o la **forchetta da fieno** e con l'aiuto del vento separa la **paglia** dal grano e dal **fieno**. Il fieno, che è leggero, va all'indietro e il grano, che è più pesante, cade. Qui si menziona che l'allevatore utilizza il fieno in seguito, per l'alimentazione animale.
6. Ora abbiamo molti **chicchi di grano**
7. La procedura della **macina** per la **macinazione** del grano* (Se ho una macina, dico loro che vedremo la procedura in seguito, se non gli dirò le informazioni che è scritto di seguito).
8. Con la macinazione si produce la **farina**
9. Infine, lo chef utilizza la **farina di turno** per setacciare, per passare solo la farina in polvere

CARTE — ATTIVITÀ

- In che ordine entrano le carte?

**Arare → Seminare → Mietere → Battitura → Separare
→ Raccogliere → Macinare → Setacciare**

* **PIETRA MOLINO (15')**

- Come trasformare il grano in polvere e alla fine farlo diventare farina?

Istruzioni per la macina:

Spiego le parti del mulino di pietra: due grandi pietre, la pietra inferiore è più grande di quella superiore. Gireremo la pietra superiore con le nostre mani e la pietra inferiore rimane immobile. Guarda dove mettiamo il grano e da dove esce la farina. Lo scopo del mulino a pietra è quello di rompere il chicco del grano in piccoli pezzi fino a diventare polvere. La polvere di grano è la farina.

- Come chiamiamo il processo? → **Macinare**.

Il grano: dal seme, si è fuso e è diventato polvere. Qui abbiamo creato della farina grossolana, immagina un mulino con pietre giganti che macinano così intensamente che la farina esce completamente in forma di polvere.



Co-funded by
the European Union

FARINA AL PANE (45')

È ora di **impastare** il nostro pane!

- Di quali ingredienti abbiamo bisogno?
- Cosa mettiamo in modo che possiamo mescolarlo e renderlo un **impasto**?

Farina, acqua, sale (per renderlo gustoso) e... **lievito madre** (è un pezzo di pasta del giorno precedente, che aiuta il pane a lievitare... così diventa soffice e morbido).

Se qualcuno indossa un anello, lo toglie!

Processo di produzione del pane e istruzioni:

1. **Condivido gli ingredienti:** ciotole, piccoli contenitori di farina (1:2 adulti) e sacchetti con farina
2. **Spostano la farina** (2 persone che lavorano insieme in coppia) nella ciotola.
3. **Prendo sacchi vuoti** e cambio farina per continuare.
4. **Metto il sale e a poco a poco aggiungo acqua.**
5. Una mano tiene la ciotola e l'altra mano **mescola il materiale** per raggiungere un composto pastoso.
6. L'impasto è buono per impastare quando si può afferrare tutto e sollevarlo senza attaccarsi alle mani o alla ciotola. Quando l'impasto diventa una palla poi **impastare con entrambe le mani**.
Raccogli tutto il materiale dalle dita e dalla ciotola! Cerca di lasciare la tua ciotola il più pulita possibile! L'obiettivo è non sprecare alcun impasto. Il tuo impasto diventerà sempre più grande...
7. **Aggiungo il lievito madre.**
8. **Impastare usando i pugni.** Il nostro obiettivo è quello di **aprire e piegare** l'impasto ripetutamente e per molto tempo per raggiungere l'assoluta omogeneità nella massa dell'impasto. Vogliamo anche l'impasto per raccogliere l'aria in esso, che aiuta il pane a lievitare.
9. **Prendo le ciotole.**
10. Modellano il **loro** impasto in qualsiasi forma vogliono. Se vedono che la forma, che danno non si adattano nella scatola dopo, mostro loro una scatola dicendo che questo è dove andrà dopo e



vogliamo che si adatti in modo che possano vederlo e capire.

11. Ora **lasceremo l'impasto** così a lievitare un po', con l'aiuto del pezzo di lievito madre che abbiamo mescolato.

DISCUSSIONE DI GRUPPO (15')

- Dove altro si usa l'impasto oltre al pane, quali altri alimenti facciamo con l'impasto?

Pizza, torte...

- Quali ingredienti abbiamo usato?
- Se volessi, quali altri ingredienti potremmo usare?

Uvetta, noci, frutta ecc.

Istruzioni per la cottura del pane a casa:

Mettiamo l'impasto su una superficie metallica che è stata infarinata in modo che non si appiccichi, inforniamo a lungo alla giusta temperatura (35-40 minuti a 180 gradi, a seconda della forma del pane: se è sottile come una torta ha bisogno di meno).

Tenere l'impasto per persona in una scatola. Passare da ogni "gruppo" (4-5 persone) e dare scatole [ho messo un po 'di farina all'interno]

Adesivo "il pane appartiene a..." e scrivere il nome su ogni scatola.

Lavaggio delle mani.

Ricompensa per lo sforzo.

Materiali richiesti

- **Chicchi di frumento**
- **Spighe**
- **Foto con i gradini del contadino** (colorato e laminato)
- **Strumenti agricoli tradizionali**
- **8 Carte** (colorate e laminate) **con le parole: Arare, Seminare, Mietere, Battitura, Separare, Raccogliere, Macinare, Setacciare**
-



**Co-funded by
the European Union**

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e le opinioni espresse sono tuttavia quelle degli autori e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono essere ritenuti responsabili per loro.

Numero di riferimento del progetto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-I-000085032

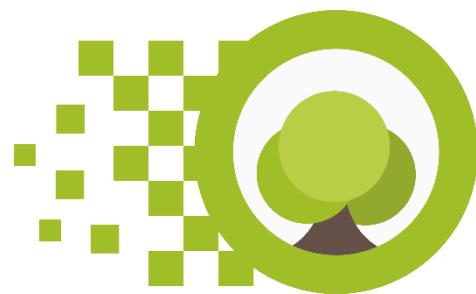


Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e le opinioni espresse sono tuttavia quelle degli autori e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono essere ritenuti responsabili per loro.

Numero di riferimento del progetto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-I-000085032

	<ul style="list-style-type: none">- 25 ciotole- 15 piccoli contenitori per la farina- 25 piccoli sacchi con farina- 25 scatole di plastica- 25 adesivi
Impostazione dell'apprendimento	<ul style="list-style-type: none">● Outdoor (per la panificazione e per la dimostrazione di strumenti) &● Aula per introduzione e riflessione
Valutazione/riflessione dell'attività	<p>RIFLESSIONE TECNOLOGICA (15')</p> <p>Quanti di voi hanno ordinato cibo a base di pane (pizze, torte, hamburger ecc) online tramite un'app di consegna?</p> <p>Quanti di voi sono stati infastiditi da un ritardo nella consegna del cibo?</p> <p>Quanto è sostenibile questo tipo di produzione e distribuzione alimentare?</p> <p>Hai trovato l'attività di fare il pane facile? Avete mai preso in considerazione le difficoltà nel processo di produzione alimentare?</p> <p>Cosa succede con l'eccesso di cibo?</p> <p>L'attività ha cambiato il tuo punto di vista? Come?</p>
Risorse utili (non obbligatorio)	—



Call2Nature

NUMERO DI RIFERIMENTO DEL PROGETTO:
2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032

Un progetto implementato da:



Polygonal

SMARTUP®

Green Village

 Civil Connections
Building robust communities



KAINOTOMIA
Κέντρο διά βίου μάθησης



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e le opinioni espresse sono tuttavia quelle degli autori e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono essere ritenuti responsabili per loro.

Numeri di riferimento del progetto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032