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.

Numero 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	***Grano & Pane***		
Risultati dell'apprendimento	Sviluppare una comprensione più profonda delle sfide e dei benefici legati alla produzione alimentare sostenibile Sviluppare capacità di pensiero critico identificando l'impatto della tecnologia sulla produzione alimentare sostenibile — Osservare i processi naturali e la comprensione su come questi si relazionano con le società umane — Acquisire consapevolezza degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, soprattutto quando si tratta di produzione alimentare e spreco alimentare. — Coltivare un senso di iniziativa impegnandosi sulle attività — Promuovere il lavoro di squadra e le capacità di comunicazione interculturale		

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

Durata	150 minuti
Dimensioni consigliate del gruppo	15-25
Metodo(i) utilizzato(i)	• Apprendimento esperienziale • Apprendimento basato su progetti • Dialogo e discussione
Passo dopo passo Descrizione	**<u>INTRODUZIONE (40')</u>** Oggi parleremo del grano e del pane. - Perché il pane è importante? - Cosa ci offre? Sappiamo tutti che ha molti ingredienti che fanno bene; ci offre energia, forza e vitamine. 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. - Quali forme di pane conosci? Esempi: in Grecia mangiamo la pagnotta di pane, in Francia la baguette, in Arabia il pane sembra una torta ecc. - Qual è l'ingrediente principale del pane? → La **farina**. - Da dove viene la farina? → Dal **grano**. - 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

*** <u>PIETRA MOLINO (15')</u>**

- 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

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

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 vogliano. 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

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

	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. **<u>DISCUSSIONE DI GRUPPO (15')</u>** - 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-000085032

	- - **25 ciotole** - **15 piccoli contenitori per la farina** - **25 piccoli sacchi con farina** - **25 scatole di plastica** - **25 adesivi**
Impostazione dell'apprendimento	• Outdoor (per la panificazione e per la dimostrazione di strumenti) & • Aula per introduzione e riflessione
Valutazione/riflessione dell'attività	**<u>RIFLESSIONE TECNOLOGICA (15')</u>** Quanti di voi hanno ordinato cibo a base di pane (pizze, torte, hamburger ecc) online tramite un'app di consegna? Quanti di voi sono stati infastiditi da un ritardo nella consegna del cibo? Quanto è sostenibile questo tipo di produzione e distribuzione alimentare? Hai trovato l'attività di fare il pane facile? Avete mai preso in considerazione le difficoltà nel processo di produzione alimentare? Cosa succede con l'eccesso di cibo? L'attività ha cambiato il tuo punto di vista? Come?
Risorse utili **(non obbligatorio)**	—

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

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

meus

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