

SCUOLA PARIFICATA PARITARIA SANTA GELTRUDE



DIARIO DI VIAGGIO



delle attività relative alla UdA

“IL PANE”

(Progetto di Educazione Alimentare)

svolto dalla classe 3[^] A, legato al

PROGETTO IN RETE

“TRACCIAMO LA ROTTA DEL VOSTRO SUCCESSO”

DOCENTE: VOLPE CONCETTA

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

PREMESSA

Il presente lavoro didattico costituisce la seconda delle tre UdA, inerente il progetto Educazione alimentare avviato in quest'anno scolastico per far conoscere agli alunni le principali materie prime dei cibi e per sensibilizzarli ad una sana e corretta alimentazione.

Ricerchare le origini dei cibi, scoprire la composizione degli alimenti, infatti, facilita la conoscenza consapevole del loro uso e promuove un'attenzione indiretta ad avvicinare anche cibi meno graditi quando se ne conoscono le proprietà e i benefici per la salute.

Nella 1^a UdA, affrontata e svolta nel 1° bimestre dell'anno scolastico, è stata trattata la tematica relativa ai cereali, come introduzione alla conoscenza dei vegetali considerati elementi di base degli alimenti utili al fabbisogno alimentare ad energetico delle persone.

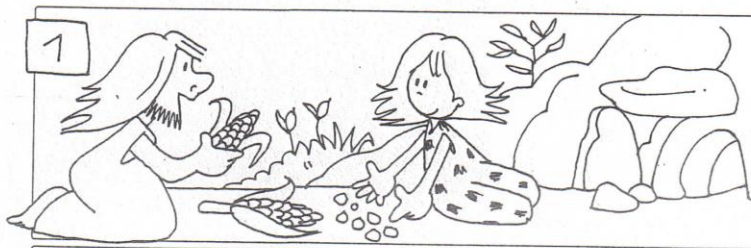
La 2^a UdA, affrontata e svolta nel 2° bimestre è stata centrata sulla scoperta del pane, come alimento base di molte cucine e diffuso in tutto il mondo. Di qui la proposta di far conoscere la storia del pane, le varie tipologie ritrovabili in commercio, come occasione anche di confronto tra culture.

UNITA' DI APPRENDIMENTO (2)	IL PANE
COMPETENZE ATTESE	Scegliere semplici e utili alimenti ad accompagnare il processo di crescita
OBIETTIVI SPECIFICI	-Educare al gusto -Conoscere i processi di trasformazione degli alimenti e i loro tipi di cottura
OBIETTIVI FORMATIVI	- Conoscere la storia e il processo di lavorazione del pane - Conoscere e descrivere i cibi maturando consapevolezza dei legami con il territorio geografico, la storia, le tradizioni.
PREREQUISITI DISCIPLINARI E DISCIPLINE COINVOLTE	L'esperienza e' stata svolta dopo aver conseguito i prerequisiti
ITALIANO	Saper utilizzare e comprendere diversi tipi di testo
STORIA	Saper riordinare le fasi di un processo relativo a esperienze preistoriche
GEOGRAFIA	Saper leggere una carta tematica
SCIENZE	-Saper classificare cibi di origine animale e vegetale -saper descrivere cambiamenti nel condurre un'esperienza
TECNOLOGIA/INFORMATICA	Saper confrontare strumenti primitivi e moderni nell'attività di lavorazione e cottura
ARTE/IMMAGINE	Saper condurre attività pratico-manuale per realizzare semplici prodotti alimentari.
MATEMATICA	Saper effettuare semplici rilevamenti statistici
RELIGIONE	Saper operare collegamenti con il popolo ebraico per la consumazione del pane azzimo
METODOLOGIA	- Lezioni frontali - conversazioni orientate - attività iconica e di verbalizzazione - lavoro individuale e a gruppi - attività manipolativa (laboratorio) - visita ad una fattoria didattica

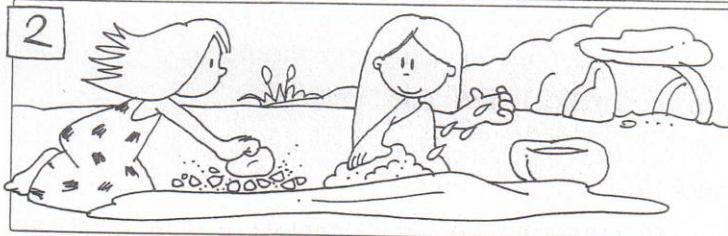
MATERIALI		<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - schede – fotocopie - cartelloni - prodotti alimentari: farina – sale – lievito - acqua - PC
FASE	LUOGO	ATTIVITA'
INTRODUZIONE	CLASSE	<p>La docente introduce la storia relativa all'origine del pane.</p> <p>Con l'ausilio del computer ripercorre le fasi storiche: dall'utilizzo dei cereali nel paleolitico ai primi panificatori (gli egiziani).</p> <p>Alla fine consegna agli alunni la scheda da completare: "LA SCOPERTA DEL PANE".</p>
	CASA	Segue la consegna agli alunni, divisi in gruppi, di effettuare una ricerca (con l'aiuto dei genitori) per scoprire i vari tipi di pane e la loro provenienza, partendo da quelli utilizzati a casa.
CONFRONTO E DISCUSSIONE IN CLASSE	CLASSE	<p>I gruppi di lavoro relazionano in classe sul lavoro svolto a casa.</p> <p>La docente guida gli alunni a sintetizzare su un cartellone le varietà' di pane scoperte indicando la loro provenienza. Segue la consegna di una scheda con indovinelli in rima per localizzare nella realtà geografica i diversi tipi di pane.</p>
ESPERIENZA ALL'APERTO	VISITA ALLE FATTORIE DIDATTICHE "ALBATROS"	La visita è stata guidata da un esperto che partendo dalla spiga di grano ha spiegato agli alunni le varie fasi relative alla semina, alla mietitura, alla trebbiatura e alla macinatura per ottenere poi le farine. Infine ha mostrato la procedura per ottenere le principali categorie di farina (bianche, integrali, speciali)
STESURA DEL TESTO REGOLATIVO	CLASSE	La docente dopo aver spiegato gli ingredienti per preparare il pane e la relativa procedura, invita gli alunni a stilare il testo regolativo: "COME SI PREPARA IL PANE FATTO IN CASA"
ESPERIENZA MANIPOLATIVA	LABORATORIO (IN REFETTORIO)	<p>Prima di procedere all'esperienza manipolativa la docente consegna una scheda con doppio procedimento da eseguire (con lievito e senza lievito) per riflettere sul processo di lievitazione e in particolare sulle relazioni causa ed effetto. Dopo aver manipolato i due impasti gli alunni vengono invitati a osservare e registrare i tempi relativi alla preparazione, alla lievitazione e al risultato differente dei due impasti (quello lievitato e quello azzimo).</p> <p>A lievitazione ultimata si procede alla cottura del pane e all'assaggio. Infine la docente invita gli alunni e elaborare un testo che descrive l'esperienza fatta e le proprie considerazioni.</p>

La scoperta del pane

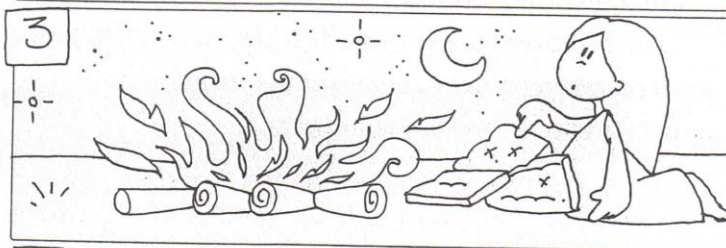
1 I disegni mostrano in sequenza le tappe dell'origine del pane. Riordina le didascalie inserendo nel quadratino il numero corrispondente al disegno.



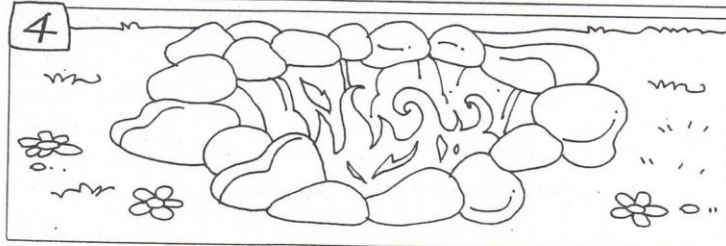
La poltiglia d'acqua e grano macinato viene lasciata accanto ad una fonte di calore.



In una buca rivestita di pietre al cui interno c'è un fuoco acceso verrà infornato il pane.



Alcune donne pestano il grano su una lastra di pietra levigata.



Gli uomini primitivi mangiano cereali crudi.

Varietà di pane

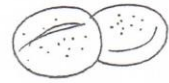
① Rispondi agli indovinelli seguendo la rima. Sarà facile scoprire il tipo di pane e la sua provenienza.



ciabatta



michetta



pane casareccio



pane pugliese



carta da musica



biova

Sono il pane azzimo del pastore,
leggero e senza mollica,
il mio nome è

I romani mi chiamano
.....
infatti sono croccante e piatta!

Vengo portato anche
a bordo di un peschereccio
mi presento sono il
.....

Nella borsa sto,
insieme a tante uova,
sono la

Del Duomo di Milano
sono la reginetta,
il mio nome è
.....

Non sono un trullo ma
faccio rima con paese,
per tutti sono il
.....

② Hai riconosciuto le varietà di pane? Da quale parte dell'Italia provengono?

Nord dell'Italia:

Centro Italia:

Sud dell'Italia:

La pasta di pane cresce?

① Prepariamo la pasta per fare il pane.

Procedimento

1. Sciogli un po' di lievito di birra in un bicchiere d'acqua, meglio se tiepida.
2. Impasta la quantità di 1 tazza di farina con il liquido ottenuto.
3. Lavora l'impasto, forma una specie di palla e incidi la superficie tracciando una croce.
4. Metti la palla di pasta in un recipiente coperto vicino al termosifone.
5. Segna sul recipiente, con un pennarello, il livello dell'impasto.

Materiale occorrente:

- 1 sacchetto di farina
- 1 tazza
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 bicchiere e 1 caraffa di acqua
- 2 contenitori con il coperchio



Per preparare un secondo impasto

1. Impasta la quantità di 1 tazza di farina solo con l'acqua contenuta in un bicchiere.
2. Lavora l'impasto, forma una specie di palla e incidi la superficie tracciando una croce.
3. Metti la palla di pasta nell'altro recipiente coperto vicino al termosifone.
4. Segna sul recipiente, con un pennarello, il livello dell'impasto.



Controlla, ad intervalli regolari di mezz'ora, l'impasto nei 2 recipienti. Avrai notato che è cresciuta solo la pasta con il lievito ed osservandola, al suo interno, avrai scoperto la formazione di tante bollicine che l'hanno resa soffice. Come mai si sono formate le bollicine all'interno dell'impasto?

.....

.....

CONOSCIAMO LA PIANTA DEL GRANO

Con una freccia associa il nome alla parte corrispondente



SPIGA

FUSTO o CULMO

BARBA

CHICCO

ARRICCHIMENTO LESSICALE

(MODI DI DIRE E LORO SIGNIFICATO)

ASSOCIA OGNI MODO DI DIRE AL SUO SIGNIFICATO

Dire pane al pane

Se non è zuppa è pan bagnato

Essere come pane e cacio

Andare d'accordo

È la stessa cosa

Essere senza cibo

L'uomo ha bisogno di altre cose,
anch'esse indispensabili

Dire le cose come sono

Non è cosa adatta a te

Non è pane per i tuoi denti

L'uomo non vive di solo pane

Essere senza pane

COLLEGA OGNI NOME AL SUO SIGNIFICATO

GRANO

PANE

SPIGA

COVONE

LIEVITO MADRE

pianta il cui frutto si macina

mazzo di spighe

luogo per ottenere la farina

fiore del grano

prodotto finito ottenuto dalla farina

vestito del chicco macinato

lievito artificiale

polvere del chicco macinato

LIEVITO DI BIRRA

FARINA

CRUSCA

MULINO

IL PANE NEL POPOLO EBRAICO

Metti una **x** alle affermazioni vere.

Nella Pasqua ebraica si mangiava il pane carasau

Nella Pasqua ebraica si mangiava il pane non lievitato

Nella Pasqua ebraica si mangiava il pane lievitato

Nella Pasqua ebraica si mangiava il pane azzimo

Nella Pasqua ebraica si mangiava il pane raffermo

In quale libro dell'Antico Testamento si parla del pane azzimo?

Levitico

Esodo

Genesi

Numeri

Perché nella Pasqua ebraica gli Ebrei mangiavano il pane azzimo?

- Perché costava poco
- Perché non avevano il lievito
- Perché era più buono
- Perché ricordavano la loro liberazione dalla schiavitù egiziana

OSSERVIAMO E REGISTRIAMO LA LIEVITAZIONE DEL PANE

PANE LIEVITATO

TEMPO	LIEVITAZIONE
Ore 9,30	PREPARAZIONE IMPASTO
Ore 11,30	L'IMPASTO SI PRESENTA GONFIO E SOFFICE
Ore 12,30	L'IMPASTO SI PRESENTA RADDOPPIATO NEL VOLUME
Ore 13,00	L'IMPASTO PRESENTA BOLLICINE DI ANIDRIDE CARBONICA
Ore 13,10	REALIZZAZIONE PANETTI
Ore 13,30	SECONDA LIEVITAZIONE
Ore 14,10	COTTURA PANETTI

PANE AZZIMO

TEMPO	LIEVITAZIONE
Ore 9,30	PREPARAZIONE IMPASTO
Ore 11,30/14,10	L'IMPASTO RESTA IDENTICO A COME PREPARATO
Ore 14,10	COTTURA PANE

CALCOLA LE QUANTITA' CHE OCCORRONO

INGREDIENTI per 1kg di pane	Per 10 kg	Per 20 kg	Per 30 kg
750g farina			
500 ml di acqua			
10g di lievito			
5g di sale			

DOCUMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' DI LABORATORIO
svolte dalla classe 3[^]







SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELL'ALUNNO

- Descrivi il percorso dell'attività svolta
- Indica come hai svolto il compito
- Indica quali difficoltà hai dovuto affrontare e come le hai risolte
- Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
- Cosa pensi che devi ancora imparare
- Come valuti il lavoro da te svolto

SCHEDA AUTOVALUTAZIONE (gradimento delle attività proposte)

Ho gradito	Tanto 	Abbastanza 	Poco 
L'argomento			
Le attività svolte			
L'attività laboratoriale			
Lavorare da solo			
Lavorare in gruppo			