



I.C. "Alfonso Volpi"
Cisterna - LT



MODULO: DALLA SPIGA AL PANE

"PROGRAMMA SCIENTIAM INQUIRENDO DISCERE"

**Centro Pilota SID_Polo di Roma_
Anno scolastico 2014-2015**

**Scuola dell'infanzia Borgo Flora -
sezioni A e B (alunni di cinque anni)
Docente Maria Rita Fatati
Docente trainer : Daniela Padula**



LE SPIGHE DI GRANO

ATTIVITA' DI INNESCO

CAMPO DI GRANO IN PRIMAVERA



GLI ALUNNI OSSERVANO LE SPIGHE PORTATE A SCUOLA DALL'INSEGNANTE, LE SCOMPONGONO E INCOLLANO SEPARATAMENTE LE PARTI SUL FOGLIO.



Domanda “produttiva” di partenza

Come è fatta una spiga di grano?

Ins. - Osservate e descrivete una spiga di grano.

- Queste sono spighe, prima erano verdi e ora sono gialle.
- Si macina il grano al mulino e viene fuori la farina.
- Questo è grano... con il grano si fa la farina. Mamma ci fa la torta.
- Si fa il pane con la farina, si possono fare anche i dolci.
- Mamma con la farina ci fa i dolci
- Mia madre con la farina ci fa la pasta madre... ha un pacchetto gigante di farina.

Ins. - Che cosa è la pasta madre?

- Non lo so bene io però l'aiuto anche a fare la pizza con la pasta madre.



Domanda “produttiva” di partenza

Come è fatta una spiga di grano?

Ins. - Osservate e descrivete una spiga di grano.

- Queste sono spighe. Stanno in un campo di grano. Queste spighe sono gialle ma ci sono pure verdi. Quelle gialle si portano al mulino perché fanno tanta farina. Ha tanti semini a destra e a sinistra che si mettono nella bocca del mulino e fa la farina. Mamma ci fa la torta e io l’ho vista alla Pimpa. (assaggia un chicco)...è duro!
- Dentro le spighe ci sono i semini. Le spighe quando c’è il vento si piegano così ... al mulino gira l’elica e schiaccia i semini, poi esce la farina. (prende un chicco) questa è la casetta che lo protegge dal vento ... questa parte la mangiano gli animali, si chiama fieno.
- Dentro il seme ci sta una cosa bianca che è la farina.



Domande successive: Come tiriamo fuori la farina? Come facciamo a schiacciare i chicchi?



Gli alunni con un pestello schiacciano i chicchi estratti dalle spighe.

- Esce fuori dai chicchi la farina.
- Si vede qualcosa di bianco
- È la farina!
- Si vede quella cosa che protegge il seme ...la sua casetta. Il contadino prima pianta i semi, poi la pianta cresce fino a diventare una spiga di grano.

**L'insegnante chiama "PULA"
la parte che protegge il chicco.**



LA FARINA

Ins.- Con la farina cosa si può fare?

- Mamma con la farina ci fa i dolci
- Ci fa anche il pane, si può fare tutto con la farina, anche i dolci.
- Ci facciamo la neve sulle montagne disegnate
- Mamma ci fa la torta.
- Si compra al supermercato
- Mamma ci fa i biscotti e la pastasciutta

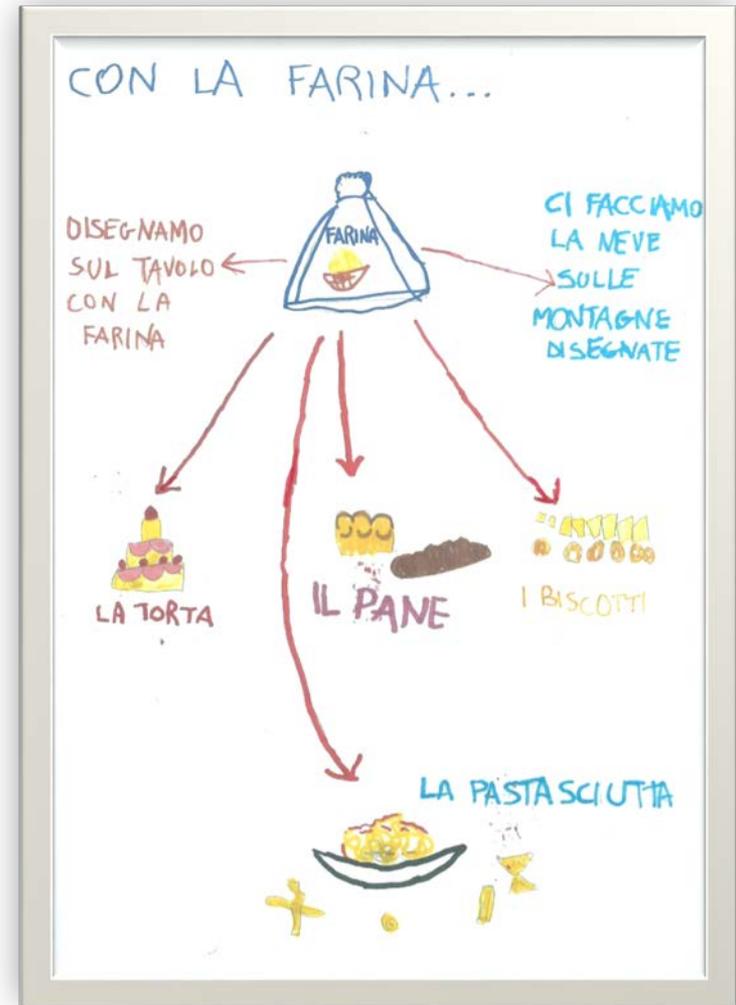


LA FARINA

KRISTINA - Ci giochiamo!

Ins. – Come possiamo giocare?

IRENE – a fare i disegni sul tavolo.



Domande successive: I chicchi di grano sono semi?



L'IPOTESI DELLE
BAMBINE E DEI
BAMBINI E'
AFFERMATIVA.



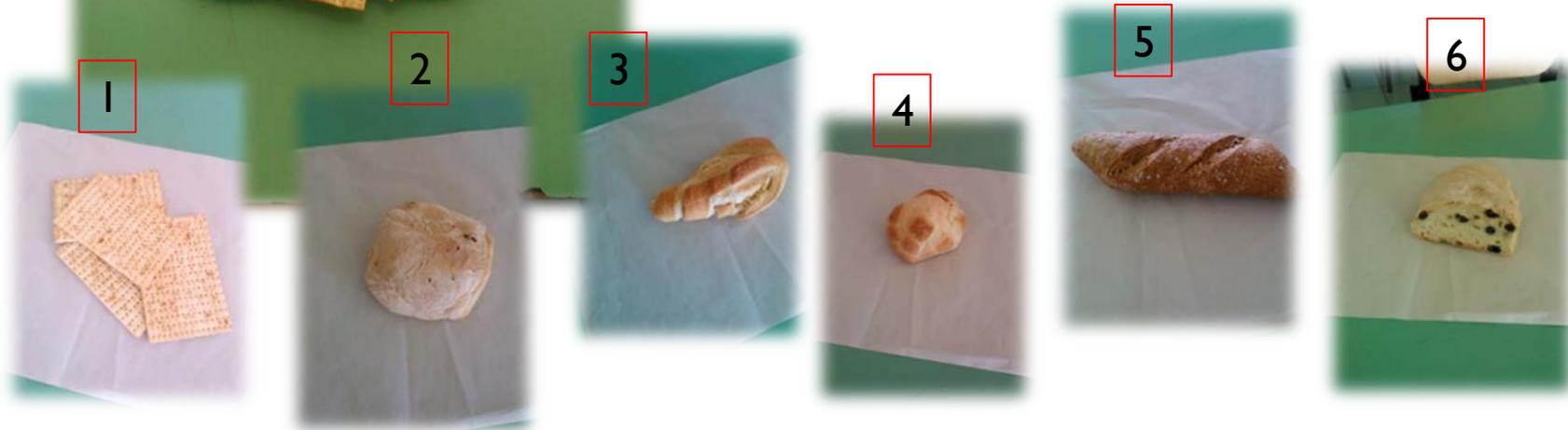
Si decide di seminare i
semi di grano e di altri
cereali messi a
disposizione : FARRO,
ORZO, KAMUT,
GRANO SARACENO



TANTI TIPI DI PANE



GLI ALUNNI ESAMINANO SEI TIPI DI PANE DIVERSI, FANNO LE LORO OSSERVAZIONI ED ANCHE ALCUNE IPOTESI.



TANTI TIPI DI PANE

5)- FILONCINO INTEGRALE

- Questo è fatto con la farina scura...
- Ha tanti cereali.
- È scuro perché è stato cotto di più.
- Ma no ...i cereali sono marroni



1) PANE AZZIMO

- Questo è piatto piatto.
- Il numero 1 è senza lievito perché è piattissimo.
- Non hanno messo il lievito... non è cresciuto... però è buono lo stesso.



- Ho visto il pane con i cereali, è il numero 5.
- Forse il numero 5 è fatto con i cereali ... ieri nonna ha fatto il pane ... l'ha coperto e l'ha messo nel forno e alla fine è diventato pane.
- Non sono tutti uguali
- Ce ne sono tanti di tipi di pane, quelli più bassi non hanno il lievito.

3)- PANE FERRARESE

- Non l'ho mai mangiato
- Ha una forma strana... come una macchina



TANTI TIPI DI PANE

4) – ROSETTA

- Questa è la rosetta
- Io la mangio con il salame



Ins. - Cosa sono i cereali?

- Sono una cosa che si mangia con il latte
- Sono tutti gialli, c'è il grano dentro, mi piacciono.
- Ho mangiato un tipo di cereali come chicchetti, io li mangio con lo yogurt.



2) PAGNOTTELLA

- Questo pane ha tanto lievito perché è più grosso.

Ins. - È importante mangiare il pane?

- Si perché ci fa crescere
- Anche i muscoli



6) – PANE CON LE OLIVE

- Ha dentro le ciliegie....
- No, non sono ciliegie.
- Sono more
- È il pane con l'uvetta

Ins. - Assaggiamolo

- Sono le olive!
- Abbiamo sentito il sapore delle olive.



VERIFICHE

BORGIO FLORA - SCUOLA DELL'INFANZIA DATA: 14-05-2015 ALUNNO: GABRIELE NARI

DOMANDA - COME FA A GONFIARE L'IMPASTO?

SI GONFIA CON L'ANIDRIDE CARBONICA SI GONFIA. LO VEDO TUTTO BIANCO, CON TANTI BUCCHINI CHE SI APPICCICA SULLE MANI.

DISEGNA L'IMPASTO PRIMA E DOPO LA LIEVITAZIONE

PRIMA



INTERAZIONE CON IL GRUPPO/COMUNICAZIONE/COMPORAMENTO

LAVORA CON GLI ALTRI	ACCETTA PROPOSTE	ASCOLTA I COMPAGNI	FA DOMANDE/FORMULA IPOTESI	METTE IN ORDINE	RISPETTA REGOLE DI COMPORAMENTO/SICUREZZA
X	X	/	X	/	X

LEGENDA: X = SI ; O = NO ; / = NON SEMPRE

Scheda alunno/docente

Programma Scientiam Inquisendo Discere (SID) - POLO ROMA ANNO SCOLASTICO 2014/15

I.C. "A. VOLPI" Cisterno (LT)

Sc. Infanzia Borgo Flora sez A e B (alunni di cinque anni) ins. Fatati Maria Rita

VERIFICA DELLE IPOTESI INIZIALI

TIPI DI PANE		
1		
2		
3		
4		
5		
6		

OSSERVA I TIPI DI PANE E DISEGNA LA FACCIANA GIUSTA SE PENSI CHE SIA PANE CON IL LIEVITO O SENZA LIEVITO

 LIEVITO  SENZA LIEVITO

Scheda alunno

BORGIO FLORA - SCUOLA DELL'INFANZIA DATA: ALUNNA: GAIA C.

DOMANDA - I CHICCHI DI GRANO SONO SEMI?

SONO SEMI PERCHE' SE LI PIANTIAMO GERMOGLIANO, CRESCONO E DIVENTANO SPIGHE.

NO ABBIAMO PRESO UN PO' DI TERRA, UN VASO, I CHICCHI DI GRANO E L'ACQUA. DOPO QUALCHE GIORNO SONO NATE PIANTINE VERDI, POI DIVENTANO SPIGHE

DISEGNA



INTERAZIONE CON IL GRUPPO/COMUNICAZIONE/COMPORAMENTO

LAVORA CON GLI ALTRI	ACCETTA PROPOSTE	ASCOLTA I COMPAGNI	FA DOMANDE/FORMULA IPOTESI	METTE IN ORDINE	RISPETTA REGOLE DI COMPORAMENTO/SICUREZZA
X	X	/	X	/	X

LEGENDA: X = SI ; O = NO ; / = NON SEMPRE

INFANZIA I.C. "A. Volpi" Cisterno di Latina A.S. 2014_15

Altre graminacee

Sono
differenti

- Osserviamo i semi di altre graminacee: FARRO - GRANO KAMUT – ORZO.

Osserviamo le differenze e le similitudini, mettiamo i semi nelle bustine e attacchiamole sul cartellone con le spighe di grano. Facciamo attività manipolative individuali.



Il farro è
più scuro

I chicchi di
orzo sono
più piccoli



Colazioni a scuola.

Con l'aiuto di alcune mamme decidiamo di organizzare una sana colazione con **PANE E MARMELLATA**, yourt e cereali, latte e tè, miele... L'idea viene accolta in modo positivo dagli alunni che quella mattina non portano le loro consuete colazioni e mangiano tutti insieme le stesse cose.



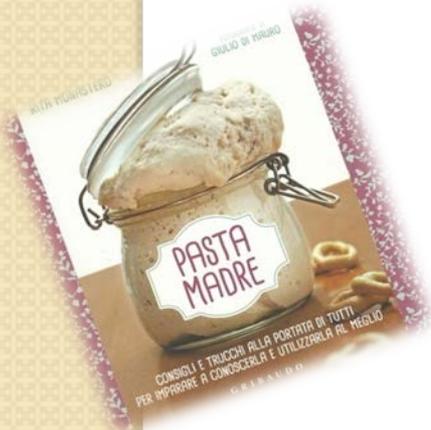
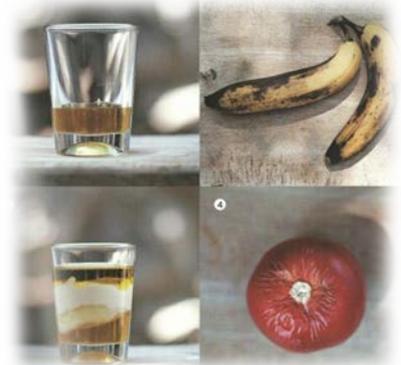
Domande successive:

Cos'è la pasta madre?

Come possiamo fare un lievito?

CONSULTIAMO IL LIBRO "PASTA MADRE"

Nel libro gli alunni scoprono che la pasta madre è un LIEVITO che si ottiene in modo naturale. Sperimentiamo alcuni "attivatori di lievito"



Acqua e pomodoro maturo frullato e passato al setaccio lasciato macerare per tre giorni



Acqua e banana matura frullata e passata al setaccio lasciata macerare per tre giorni

LA PASTA MADRE

Come possiamo fare un lievito?

Dopo tre giorni si osserva la fermentazione dei composti ottenuti, si filtra il liquido, si pesa (gr 50) e si mescola con gr 50 di farina , un cucchiaino di zucchero e poca acqua.

Ci serve
lo
zucchero

impastiamo
la farina con
il liquido
dell'uvetta



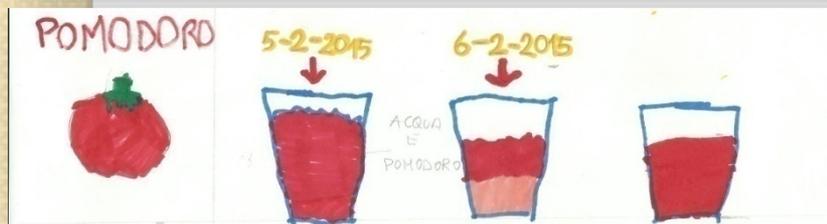
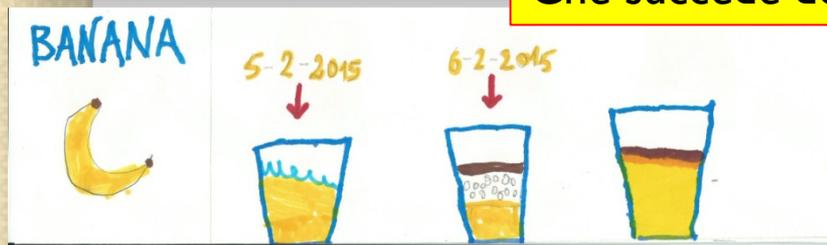
I bambini fanno gli impasti, aggiungendo poca acqua e lasciando riposare coperto l'impasto.



Uvetta sultanina e acqua, lasciata macerare per tre giorni.



RILEVAMENTO DEI DATI



Che succede dopo tre giorni?



Gli alimenti si trasformano e fermentano...

- Maestra l'uvetta si è gonfiata e galleggia
- Anche la banana,... l'acqua ha cambiato colore.
- Il pomodoro sta tutto su.
- Lo yogurt è come una palletta e l'olio galleggia.
- Nei bicchieri i colori sono diversi
- Ci sono piccole cose che mangiano perché così diventa lievito.
- Ci facciamo anche i dolci con il lievito.
- Se non li copriamo, i bicchieri, il lievito viene male.

Domande successive: Come si fa il pane?

- Ricetta della pasta madre



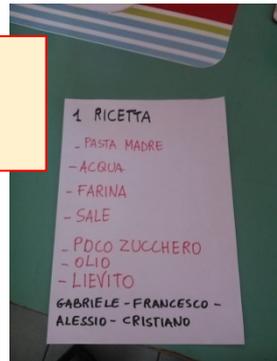
Un gruppo ha fatto il suo pane usando la pasta madre fatta con l'uvetta.



Domande successive:

Cosa ci occorre per fare il pane?

Prepariamo una ricetta



Sciolgo il lievito in acqua tiepida



Impasto gli ingredienti



FARINA



SALE

SALE

ZUCCHERO



OLIO



Domande successive: Cosa ci occorre per fare il pane?



Peso la farina



I GRUPPI AL LAVORO



100 grammi di farina



Domande successive: **COME FA A GONFIARSI L'IMPASTO?**

L'impasto in lievitazione



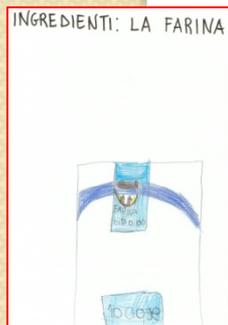
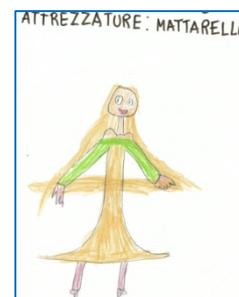
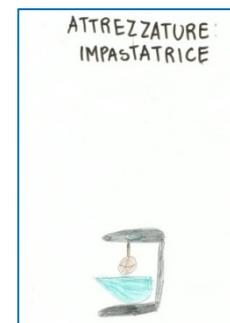
Panetto prima della lievitazione



Panetto durante la lievitazione



Panetto dopo la lievitazione



COME FA A GONFIARSI L'IMPASTO?

- Cresce con il lievito perché diventa cicciotto.
- Dentro c'è l'aria
- Se non mettiamo il lievito rimane basso.
- Al mio panino io ho messo il lievito e lo zucchero ... è diventato grande. Però il più grande era quello di Sara.
- Perché lei l'ha impastato tanto ... di più di noi.
- Abbiamo messo i panini vicino al termosifone e sono diventati più grandi
- In forno il pane cuoce e diventa più alto e dentro ci sono le bollicine di aria.
- Io l'ho fatto assaggiare a mamma ... era buono.
- Papà ha detto che era più buono di quello del negozio.



Panini messi a lievitare



2 RICETTA
-ACQUA
-LIEVITO

IMMAGINI



VISITA AL PANIFICIO



Al panificio gli alunni hanno loro stessi impastato ed hanno osservato il funzionamento di grandi macchinari capaci di confezionare rosette tutte uguali che, dopo aver lievitato vengono infornate. Hanno verificato che nel forno non si fa solo il pane di vari tipi ma anche altri prodotti come pizza, biscotti, grissini...

CONCLUSIONI

- Gli alunni hanno arricchito il loro bagaglio di conoscenze e di linguaggio.
- Sanno che i chicchi di grano sono semi.
- Hanno capito che dai chicchi di grano, attraverso la macinazione, si ricava la farina.
- Con la farina si possono fare tante ricette tra cui il pane.
- Hanno sperimentato che si può produrre un lievito con alcuni alimenti che contengono zucchero.
- Hanno imparato a condividere le loro idee, a confrontarsi e a collaborare .
- Sono capaci di fare semplici rilevazioni con l'aiuto di strumenti come una bilancia.
- Sono consapevoli del fatto che alcuni alimenti, quali il pane e i cereali in genere sono necessari per il nostro benessere .