

DOMANDA STIMOLO

COSA CI SERVE PER FARE IL PANE?

I BAMBINI DISCUTONO TRA DI LORO

- IOLE:*** *Ci serve della farina*
- ANDREA:*** *Poi lo dobbiamo impastare*
- SABRINA:*** *Ci devi mettere le uova*
- LUDOVICA:*** *Poi metti la farina e poi mescoli*
- IOLE:*** *Ci devi mettere anche l'acqua*
- ANDREA:*** *Poi li devi mettere nel forno. Poi dobbiamo aspettare un po'*
- NICOLE:*** *Poi cresce un po', col caldo cresce*
- IOLE:*** *Vuole dire che si deve riposare*
- NICOLE:*** *Quando si alza lo devi caccià fuori perché dopo si brucia*
- JACOPO*** *Gli ingredienti (ingredienti) servono (servono)
per meccolare (mescolare)
bene*

INSEGNANTE:
COSA VI DEVO COMPRARE PER FARE IL PANE?

ALESSIO: *Bisogna comprare la farina , poi le uova, poi il sale
e l'acqua*

SABRINA: *Il sale non ci vuole*

DANIEL: *Quando ci metti l'ova devi metterci altra farina*

NICOLE: *Si alza*

INSEGNANTE
MA CHI LO FA ALZARE?

NICOLE: *Il forno perché si riscalda. L' uovo non si mette , neanche il
il sale, si no viene giallo*

INSEGNANTE
IL PANE DI CHE COLORE E'

IOLE: *Bianco, ci sono anche dei buchetti*

SABRINA: *Per fare il pane ci vuole anche il lievito*

IOLE : *Anche per fare la pizza*

INSEGNANTE

DOVE LO COMPRO IL LIEVITO?

LUDOVICA: *Al supermercato*

ANDREA : *Io e mamma ci andiamo sempre al supermercato e pende e pende (prende) il lievito pe fa la pizza.*

INSEGNANTE

A COSA SERVE IL LIEVITO?

NICOLE: *Pe fallo alza*

SABRINA: *Pe fallo diventare morbido*

NICOLE: *C'è anche quello duro di pane*

ANDREA: *Il lievito è tipo zucchero*

**INSEGNANTE
ALLORA DEVO COMPRARE:
IL LIEVITO
LA FARINA E LE UOVA**

NICOLE: *No abbiamo detto che l'uova non ci vuole, neanche il sale. Il lievito , l'acqua e un po' di zucchero*



OGGI FACCIAMO IL PANE IN CLASSE



I BAMBINI SONO DIVISI IN DUE GRUPPI

IL 1° GRUPPO UTILIZZA IL LIEVITO

OGNI 2 BAMBINI HA A DISPOSIZIONE UNA CIOTOLA

MISURIAMO GLI INGREDIENTI

250 Gr di FARINA PER OGNI CIOTOLA

50 Gr DI ACQUA

UN PIZZICO DI SALE

UN QUARTO DI BUSTINA DI LIEVITO

IL 2° GRUPPO

OGNI 2 BAMBINI HA A DISPOSIZIONE UNACIOTOLA

250 Gr DI FARINA

50 Gr DI ACQUA

UN PIZZICO DI SALE

***AI BAMBINI VENGONO PRESENTATI GLI INGREDIENTI
DECIDONO CHE BISOGNA PESARE LA FARINA E L'ACQUA***

IOLE: Se vuoi mettere il sale poco, se non lo metti il pane è sciapo

A CHE COSA SERVE IL LIEVITO SECONDO VOI?

IOLE : Pe fa i buchi

CHE BUCHI?

IOLE : Quelli del pane, quando lo metti a cresce.

Cosa significa crescere?

NICOLE: Che diventa alto , che diventa un po' cicciettello

IOLE . Occupa più spazio, se è più magro occupa meno spazio

***DOPO CHE I BAMBINI HANNO IMPASTATO METTIAMO LE
PAGNOTELLE A RIPOSARE.***

***2 PANINI UNO CON IL LIEVITO E L'ALTRO SENZA LIEVITO LI
PESIAMO***

PESANO ENTRAMBI 220 Gr

***DOPO CHE LI ABBIAMO FATTI "RIPOSARE" LI RIPESIAMO
PER VEDERE COSA E'CAMBIATO***



***AI PANINI PESATI SOPRA ABBIAMO MESSO L'INIZIALE FATTA CON LA PASTA
DI PANE***

DOPO CHE SONO PASSATE TRE ORE



PANINI SENZA LIEVITO



PANINI CON LIEVITO

QUALE PESANO DI PIU

CORO DEI BAMBINI: Quello con il lievito



IMPASTIAMO



***PESIAMO DI NUOVO I NOSTRI PANINI CAMPIONI
PER VERIFICARE SE IL PANINO CON IL LIEVITO PESA DI PIU'***

***LUDOVICA: Pesano uguali non è cambiato niente, è rimasto lo stesso
numero di prima***

***COME MAI QUESTO E' DIVENTATO GRANDE E QUESTO E'
RIMASTO PICCOLO?***

IOLE: Perché abbiamo messo il lievito



SABRINA: *La tua era bella ma si è sgonfiata*

IOLE: *Quando tu l'hai presa col coltello si è fatto un piccolo buchino ed è uscita fuori l'aria*

COSA ABBIAMO CAPITO?

NICOLE: *Che il pane con il lievito e quello nostro senza pesano sempre uguale*

COME C'E' FINITA L'ARIA DENTRO IL PANETTO?

IOLE: Si sono formati i buchetti mentre si riposava

SABRINA: Forse mentre si riposava l'aria è entrata dentro il pane

IOLE: A quello nostro c'erano i buchetti con il lievito a quello di Nicole no



METTIAMO IL NOSTRO PANE A CUOCERE

IOLE: Ci vuole il tempo per riposare (lievitare) poi lo metti al forno , l'impasto, anche per il forno ci vuole il tempo solo un po' di più di quando si riposa . Il forno è caldo dopo un po' che lo accendi

DEDUZIONE

CON IL LIEVITO SI FORMANO TANTISSIMI BUCHINI , SENZA LIEVITO NO



Il nostro pane che sta cuocendo

IL NOSTRO PANE E' COTTO



E CE LO MANGIAMO E' BUONO

DALLA NOSTRA ESPERIENZA ABBIAMO CAPITO.....

***IL LIEVITO FA FORMARE LE BOLLICINE DENTRO L'IMPASTO
DEL PANE***

***IN QUALE ALTRO ESPERIMENTO ABBIAMO VISTO CHE SI
SONO FORMATE LE BOLLE?***

CORO: IL VINO!

ABBIAMO MESSO IL LIEVITO DENTRO IL SUCCO D'UVA?

CORO ; No, ma che dici

***ALLORA COME SI SONO FORMATE LE BOLLE NELL'UVA
SCHIACCIATA?***

***IOLE: Il lievito non lo puoi mettere per fare il vino altrimenti avrebbe
un altro sapore***

SABRINA: Un altro odore

DOBBIAMO SCOPRIRE CHE COSA E' IL LIEVITO

SABRINA : Dobbiamo sperimentare

COME DOBBIAMO SPERIMENTARE?

IOLE: Con il microscopio e gli ingredienti che abbiamo usato, da vedere al microscopio

SABRINA : Possiamo fare il vino di nuovo e vedere con il microscopio che cosa ci sta dentro

Nuova domanda da indagare

**C'E' QUALCOSA DENTRO AL VINO E NEGLI INGREDIENTI
CHE FA FORMARE LE BOLLE**

IL PANE : OSSERVO.....DEDUCO

LEGGENDA : X=SI; NO ; IN PARTE , STIMOLATO
DALL'INSEGNANTE

NOMI	PROGETTA ESPERIMENT O	DEDUCE	PROGETTA VERIFICHE	UTILIZZA CONOSCENZ E PREGRESSE	RISPETTA L'IDEA ALTRUI	MOSTRA INTERESSE E CURIOSITA'	VERBALIZZA ,RAPPRESEN TA	FORMULA IPOTESI
IOLE	X	X	X	X	X	X	X	X
ALESSIO	NO	NO	NO	NO	NO	X	IN PARTE	IN PARTE
NICOLE	X	X	X	X	X	X	X	X
LUDOVICA	X	X	X	X	X	X	X	X
KARL	NO	NO	NO	NO	NO	X	X	IN PARTE
SABRINA	X	X	X	X	X	X	X	X
ANDREA	X	X	X	IN PARTE	X	X	X	X
MARIKA	NO	NO	NO	NO	NO	X	NO	IN PARTE
NIKO	IN PARTE	NO	X	IN PARTE	NO	X	X	X
ALESSANDR A	IN PARTE	IN PARTE	IN PARTE	IN PARTE	IN PARTE	X	X	X
DANIEL	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	X
MATTEO	X	X	X	X	X	X	X	X
RICCARD O	NO	NO	NO	NO	NO	X	IN PARTE	X
MARCO	NO	NO	NO	NO	NO	X	X	X