

# FATTORIA WALDEN

USCITA DIDATTICA

CL. 1 D a.s. 2010 - 2011

## ***FACCIAMO IL PANE COME I NONNI***

E' bello conoscere il percorso del chicco di grano da semplice semino a pane quotidiano e osservare quanta cura e quanto lavoro c'è dietro ogni fettina che accompagna i nostri pasti.

Carpire l'attenzione dei piccoli verso questo argomento è un'arte come lo è produrlo, un'arte che passa attraverso il fare.

La materia prima è il seme che va curato, innaffiato, seguito, perché cresca rigoglioso e diventi spiga, una sorta di casa che accoglie tanti chicchi che, dorati, sono pronti per essere raccolti.

Ognuno può provare a seminare il proprio chicco e assicurarsi che abbia acqua a sufficienza.





Il grano, però, una volta maturo e raccolto, per essere utilizzato va macinato al molino e reso polvere.





All'inizio questa polvere speciale, la farina appunto, appare scura perché contiene tutte le sostanze del chicco dandone anche il colore. La farina che si ricava da questa macinatura è detta integrale e ci si fa il “ pane nero ”, ricco delle fibre di questo cereale.



Se poi la farina integrale viene setacciata la parte più grossolana viene separata dalla polvere più fina rendendola meno grezza e quindi più chiara. Di setaccio in setaccio, si ottengono farine più raffinate, fino a quella bianca usata per il nostro pane comune.



Oggi però vogliamo utilizzare integralmente la materia prima che la natura ci offre preparando il nostro pane di frumento integrale.

La preparazione dell'impasto va fatta con molta cura e seguendo un procedimento preciso.

Il lievito madre o naturale è un ingrediente importante che viene unito alla farina e all'acqua, alla quale può essere aggiunto anche un pizzico di sale.





Ora abbiamo tutto ciò che serve per impastare. Il segreto per fare un buon pane in questa fare è la lavorazione, lunga, energica e con movimenti rotondi dall'esterno verso l'interno. E dopo il grande impasto dell'esperta, una distribuzione tra tutti per ottenere ciascuno il prodotto del proprio lavoro.





E ora tocca a noi! A ciascuno il proprio impasto da lavorare, lavorare e ... lavorare....



.....fino ad ottenere una pallina da mettere a lievitare.

Adesso basta. Mettiamo l'impasto a riposare. La lievitazione è importante per un buon risultato e poi bisognerà.....lavorarlo ancora un po' prima di modellarlo.



Mentre la lievitazione si avvia, il gruppo di "panettieri" si intrattiene con gli esperti all'individuazione, discriminazione e ricerca dei vari tipi di cereali e dei vari prodotti che se ne possono ricavare per il nostro consumo. Hanno organizzato per noi anche una caccia al tesoro dove il tesoro è il cereale a cui il gruppo, ormai diviso in sette sottogruppi, tanti quanti sono i cereali, è stato abbinato.





La caccia ha inizio! Dove sarà il tesoro?  
Dobbiamo leggere bene la mappa!





Ecco trovati tutti i tesori! Come sono diversi di aspetto!

Forma, grandezza e colore diversi.

Chissà il sapore e l'odore appena cotti.....

Tra crudo e cotto, meglio.....mangiato!



Non dimentichiamo il pane!

Il pane dovrà essere cotto e, per farlo, occorre accendere il fuoco.

Cosa serve? Già! La legna! E allora via nel bosco a fare una "bracciata" ciascuno di fucelli e piccoli rami!

E' proprio un'avventura!

E pensare che per i nostri nonni era un lavoro quotidiano.



Non era una vita molto comoda e senza fatica, ma sicuramente sana.





Nella robustezza della specie e, a volte, nella durezza che la vita riserva loro, la tenerezza materna e filiale spazzano ogni osservatore, incantati da tanta bellezza.

Ci siamo molto divertiti e.... quasi quasi incontrare questi animali un po' prima avrebbe rappresentato un valido aiuto. Sicuramente anni fa anche gli asini aiutavano a tirar fuori la legna dal bosco perché sono animali robusti, capaci di portare pesi anche su terreni scomodi.



Torniamo alla base con la legna. E' ora di accendere il forno, perché necessita di essere portato ad almeno 200 °C e per questo occorre tempo. Passiamo davanti alla stalla degli asini e vediamo bene come il tetto sia ricoperto di pannelli solari, strumenti in grado di assorbire energia termica dal sole e renderla alle case come corrente elettrica, la stessa che prima ha fatto girare il mulino per fare la farina. Energia rinnovabile quindi, perché il sole elargisce il suo calore ogni giorno anche per un nostro intelligente uso e non inquinante.

Laviamoci le mani e torniamo a vedere l'impasto ormai lievitato. Va rilavorato e modellato, preparato per la cottura. Ognuno realizzerà il proprio panino e sarà sicuramente..... originale, unico.









Ecco la nostra arte.  
Siamo quasi pronti per la cottura.



Uno spettacolo i nostri panini! Ben cotti, confezionati e, proprio come un prodotto da negozio, completi di etichetta con la scritta degli ingredienti.  
Siamo tutti molto entusiasti dell'esperienza fatta e di portarci a casa il nostro prodotto.



***PRIMA DI TORNARE A SCUOLA, UNA FOTO DI GRUPPO A TESTIMONIANZA DELLA NOSTRA USCITA.***

***SI PUÒ APPRENDERE IN MODO ALTERNATIVO ALL'AULA SCOLASTICA, DIVERTENDOSI E SOPRATTUTTO...FACENDO. IN QUESTO MODO INFATTI IL RICORDO RESTA INDELEBILE, UN VERO E PROPRIO APPRENDIMENTO SIGNIFICATIVO.***