

EL FORN DE PA

- **Àrea curricular:** Coneixement del medi natural, social i cultural.
- **Nivell educatiu:** Educació Primària
E.S.O.
- **Calendari i horari:** Es pot realitzar durant tot el curs escolar.
 - Matí de 9 a 2/4 de 13h.
 - Tarda de 3 h. a 2/4 de 7 h.
- **Durada:** 3 hores i mitja.
L'activitat serà conduïda per un membre del CdA.
- **Lloc:** Les instal.lacions de la Granja Escola. El forn de pa i l'obrador.
- **Material:** Els materials i eines pròpies per elaborar pa.
Guia informativa " el forn".
- **Tipus d'activitat:** Taller
- **Finalitat:** Participar de la gestió d'una explotació familiar agrària.
- **Objectius:**
 - Donar a conèixer el procés d'elaboració del pa.
 - Valorar la importància nutricional del pa.
 - Conèixer els cereals panificables i la seva relació amb la nostra alimentació.
 - Conèixer les propietats dels cereals, el blat i les farines, així com els processos de fermentació i combustió
 - Elaborar productes panificables i de pastisseria

- **Descripció de l'activitat:**

L'elaboració del pa requereix una tecnologia molt senzilla, però els que l'elaboren han de posseir una habilitat i un art especial, per això se'ls anomena "mestres forners". L'objectiu del taller és que els alumnes que ens visiten elaborin el seu propi pa, tot fent de forners, guiats per mestres de la Granja Escola, amb la finalitat de que els nostres estadants puguin gaudir d'aquest producte en els seus àpats durant la seva estada. En quant a l'estructura de l'activitat, els alumnes segueixen tot el procés d'elaboració del pa, des dels ingredients, l'amassat manual i mecànic, la fermentació i la cocció.

- **Observacions:**

Aquest taller forma part del programa bàsic d'estada setmanal i dels programes temàtics referents a l'alimentació i la nutrició, així com els referents a la producció d'aliments. L'activitat del taller s'adapta a l'edat dels alumnes i als programes acordats en la trobada de coordinació. Les possibilitats de preparar activitats relacionades amb altres àmbits curriculars, fan que sigui un taller amb múltiples opcions.

- **Continguts:**

- La farina i els cereals
- Procés d'elaboració del pa
- Els productes panificables i de pastisseria
- Els espais utilitzats: el forn de llenya (materials i sistemes de combustió) i l'obrador.
- Materials (ingredients) i eines emprades en l'elaboració del pa.
- El pa en l'alimentació