

FORN

- **Àmbits:** Coneixement del medi i matemàtic.
 - **Nivell educatiu:** Primària.
 - **Horari (aproximat):** **Matí:** De 8:00 a 12:30 (esmorzar a les 9:00). **Tarda:** De 15:30 a 19:30.
 - **Calendari:** Es pot realitzar al llarg de tot el curs escolar.
 - **Durada:** Mínim de 4 hores.
 - **Material necessari:** Els alumnes han de portar el seu davantal.
 - **Tipus d'activitat:** Taller.
 - **Nota (*):** *Aquest taller NO és complementari amb el taller de Farines i Pastes en una estada de 3 dies, ja que es realitzen al mateix espai.*
-
- **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 del pesat dels ingredients, l'amassat manual i mecànic, la fermentació, el tallat i l'apanar i la cocció.
-
- **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.
-
- **Competències específiques:**
 - Àmbit Matemàtic (Dimensió connexions):

Competència 7. Identificar les matemàtiques implicades en situacions quotidianes i escolars i cercar situacions que es puguin relacionar amb idees matemàtiques concretes.

Competència 8. Expressar idees i processos matemàtics de manera comprensible tot emprant el llenguatge verbal (oral i escrit).
 - Àmbit de Coneixement del Medi (Dimensió ciutadana):

Competència 11. Adoptar hàbits sobre l'adquisició i ús de béns i serveis, amb coneixements científics i socials per esdevenir un consumidor responsable.

Competència 12. Participar en la vida col·lectiva a partir de valors democràtics, per millorar la convivència i per afavorir un entorn més just i solidari.

- **Continguts:**

- La farina, els cereals i les seves propietats.
- Procés d'elaboració del pa a l'estil tradicional.
- Els productes panificables i de pastisseria.
- Els espais utilitzats: el forn de llenya (materials i sistemes de combustió) i l'obrador.
- Ingredients i eines emprades en l'elaboració del pa.
- Les unitats de pes en la selecció dels ingredients.
- La funció del pa en l'alimentació humana.

- **Lligams i connexions amb altres tallers:**

- D'on surt la farina? Què necessitem per aconseguir el ingredient principal del pa? Tractarem aspectes de **PAISATGE**.
- Amb la farina podem fer pa i molts altres productes, que podem tractar en el taller de **FARINES I PASTES**.
- Amb productes procedents de la granja podem elaborar productes panificables exquisits. I el pa sec i excedents del forn, poden retornar a la granja. On van a parar els excedents de pa i altres productes que no ens mengem? Establim relació amb la **GRANJA**.

