

SEZIONI AZZURRA E ARANCIONE

DAL CHICCO DI GRANO AL PANE

Questo percorso è fatto principalmente di esperienze ed osservazioni dirette, che hanno come tema specifico il grano e come finalità generale la comprensione del fenomeno naturale della nascita e della crescita di una pianta e della trasformazione di parti di essa per la preparazione di uno degli alimenti più comuni: il pane.

OBIETTIVI

- Osservare con attenzione i cambiamenti naturali;
- seguire con costanza un'esperienza scientifica che si prolunga nel tempo;
- descrivere ciò che si osserva con un linguaggio adeguato all'età ed appropriato al contesto;
- scoprire le origini di alcuni alimenti;
- esplorare la farina con tutti i sensi;
- osservare, formulare ipotesi e verificarle;
- verbalizzare e rappresentare esperienze personali sulle attività svolte.

ATTIVITA'

Il percorso prende il via dalla esperienza diretta della semina del grano nel campo del contadino. Si osserverà il campo predisposto per la semina, i chicchi di grano, il funzionamento della seminatrice.

I bambini potranno seminare personalmente un po' di grano nel campo.

La medesima esperienza di semina verrà riproposta a scuola, sia nell'orto della scuola sia nelle cassette poste sul davanzale della sezione.

Una piccola parte della semente verrà posta sul cotone idrofilo bagnato per osservare, in maniera ottimale, il processo di germinazione del chicco.

Nel corso delle settimane si osserverà il germogliare dei semi e la crescita delle piantine.

L'osservazione del percorso di crescita darà la possibilità di verificare le ipotesi formulate dai bambini.

Tutte queste attività verranno rielaborate sia mediante conversazioni, sia mediante produzioni grafiche di gruppo e individuali.

Per meglio interiorizzare le fasi della crescita del grano, si propone la filastrocca "Chiccolino" da memorizzare e rappresentare.

La seconda fase del percorso prevede la visita didattica al Mulino del Dottore.

Qui verrà osservato il funzionamento del mulino mediante lo sfruttamento della forza dell'acqua; i bambini potranno versare i chicchi di grano nelle macine ed osservare la produzione della farina.

In sezione si rafforzerà poi la conoscenza di questo processo, che ci ha già condotti dal seme alla spiga e dal chicco alla farina, mediante conversazioni guidate ed esperienze dirette di macinatura del grano.

L'ultima parte del progetto prevede la preparazione del pane. Andremo presso una fattoria didattica dove i bambini avranno la possibilità di preparare personalmente il pane, impastando, dando forma e facendo cuocere il loro panino.

Tutte le esperienze e le osservazioni proposte verranno arricchite, in sezione, dalla lettura di racconti e libri a tema ("Le spighe di grano" di Attilio, "Lo spaventapasseri innamorato" etc.) reperibili sia nella biblioteca scolastica, sia in quella comunale.

Per fare sì che l'intero percorso abbia una chiara comprensione e concatenazione logica e cronologica, verranno predisposti opportuni materiali grafici: cartelloni per la sezione ed una piccola monografia personale che comprenda tutti gli elaborati grafici raffiguranti i momenti salienti delle esperienze vissute.