

*Dal chicco...
al pane.*



ANNO SCOLASTICO 2014 / 2015

Attento lettore...

Se nel libro ti vuoi addentrare,
fai con calma, senza esagerare.

Varie esperienze potrai trovare
che tanta fame ti faran provare.

Pane, pop-corn e crescentine
ti stuzzicheranno l'appetito
fino a farti svenire.

Un bel percorso abbiamo fatto:
botanici, giardinieri,
poeti, cuochi, artisti e infine pasticceri.

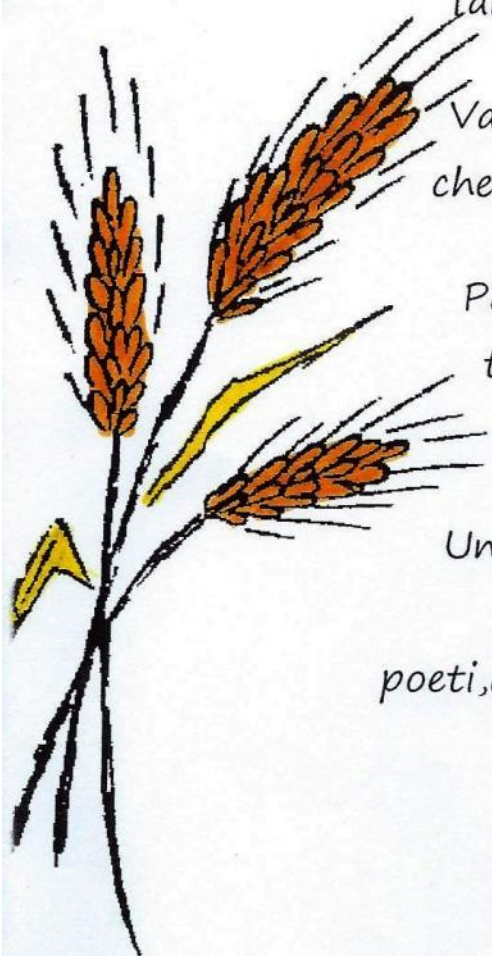
Dopo tante ricette,
tegami e forchette,
ci siamo diplomati:

"CUOCHI SUPER SPECIALIZZATI"

Portate pazienza se non è perfetto
perchè con impegno ed interesse
è stato scritto.

BUONA LETTURA,
CARO LETTORE,
E.....

UN DOLCE NATALE
NATO DA UN CHICCO MOLTO SPECIALE.



VISITA ALLA FATTORIA DIDATTICA

"IL PICCOLO MUGNAIO"

Questa mattina, siamo andati alla fattoria "Il Piccolo Mugnaio" di Torre Maina.

Qui abbiamo visto la trasformazione "dal chicco al pane". Arrivati, abbiamo incontrato la signora Maria Assunta, proprietaria dell'azienda agricola.

Subito ci ha fatto sedere sui muretti e ci ha chiesto se conoscevamo quella pianta che lei aveva in mano: **era una spiga di grano**".

La signora ha distribuito le spighe e le abbiamo spezzettate per cercare i chicchi.

Ci ha raccontato che...

Alla fine di giugno i contadini vanno a mietere il grano, poi viene trebbiato

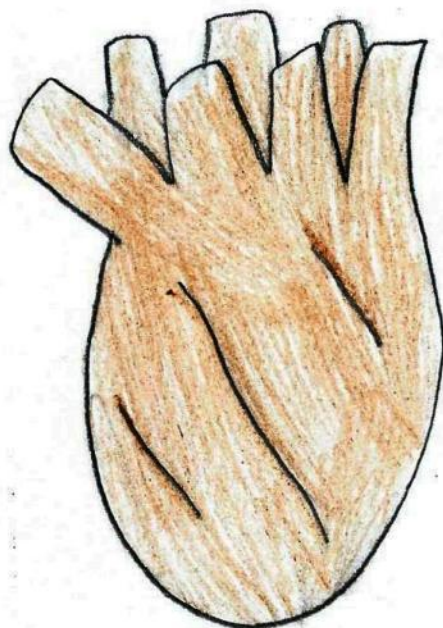
:

da una parte la paglia dall'altra i chicchi.

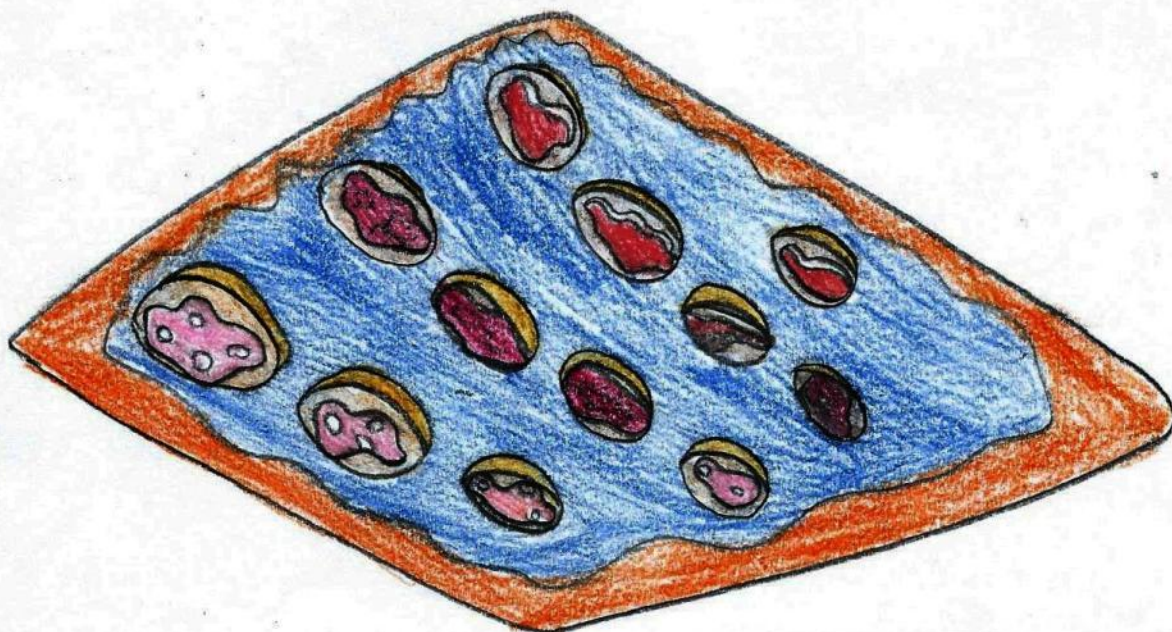
In seguito ci ha fatto vedere il mulino ad acqua in funzione. Prima abbiamo visto la ruota che girava, spinta dalla forza dell'acqua, poi le macine che macinavano il grano così i chicchi si sono trasformati in farina.



Successivamente la signora ci ha detto la ricetta per fare il pane, ha impastato e poi ha distribuito una pallina di pasta ad ogni bambino così ognuno di noi ha fatto il proprio panino.



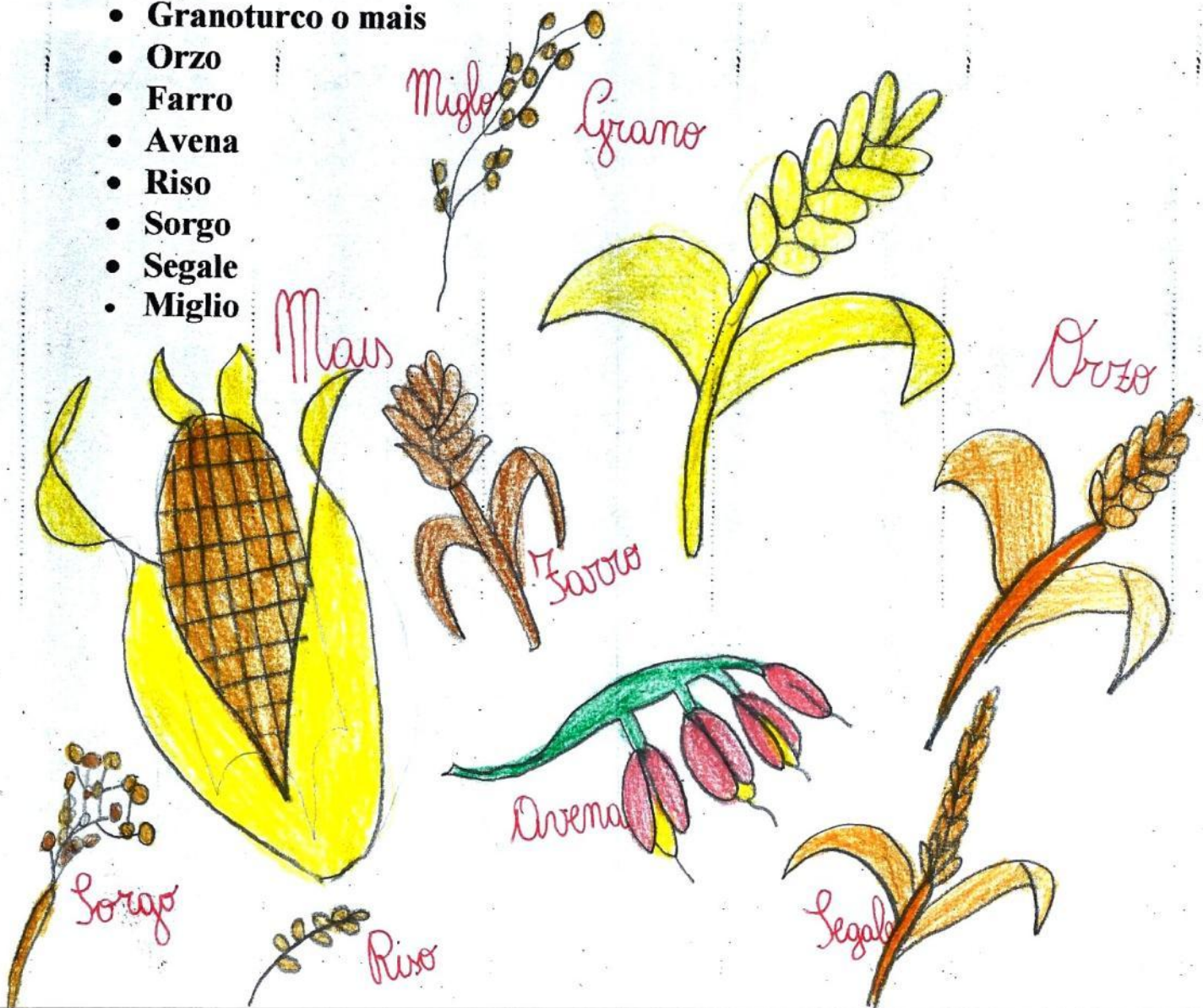
Mentre i panini cocevano nel forno a legna, abbiamo fatto merenda con i cibi genuini: pane appena sfornato, mortadella, marmellata e prosciutto. A mezzogiorno ogni bambino ha avuto il proprio panino in un sacchetto. Siamo tornati a scuola felici e contenti.



I CEREALI

Le prime piante che l' uomo ha imparato a coltivare furono i **cereali**. I **Cereali** sono piante erbacee dai cui frutti si ottengono farine alimentari. Queste farine sono molto digeribili e nutrienti, per questo motivo i cereali sono le piante più utilizzate nell' alimentazione animale e umana. I cereali infatti contengono i carboidrati che ci danno energia e calore. Tra i cereali ricordiamo :

- **Frumento o grano**
- **Granoturco o mais**
- **Orzo**
- **Farro**
- **Avena**
- **Riso**
- **Sorgo**
- **Segale**
- **Miglio**



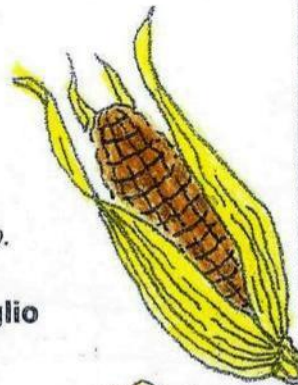


I CEREALI

Appartengono alla famiglia delle Graminacee.
Il termine deriva dalla dea romana Cerere,
protettrice della terra e dell'agricoltura.

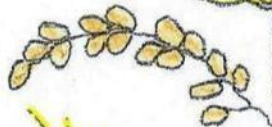
Mais

Uno dei cibi delle popolazioni del Nord America, Sud America e Africa e del bestiame di tutto il mondo.



Miglio

Uno dei principali cibi delle popolazioni del Nord America, Sud America e Africa e del bestiame di tutto il mondo.



Segale

Si adatta meglio del grano ai climi asciutti e ventilati. Viene usata soprattutto in Europa centrale e orientale per produrre il pane (pane di segale) oppure impiegata come mangime.



Sorgo

È coltivato per la produzione di foraggio o di granella utilizzata soprattutto come nutrimento per il pollame o foraggio.



Avena

I chicchi sono destinati all'alimentazione umana o animale. Le piante verdi sono messe a fieno e utilizzate come foraggio, mentre le piante essiccate costituiscono un ottimo materiale da lettiera per il bestiame.



Orzo

L'orzo è un'erba annuale. Utilizzato per il bestiame in terre troppo povere o troppo fredde per il frumento.



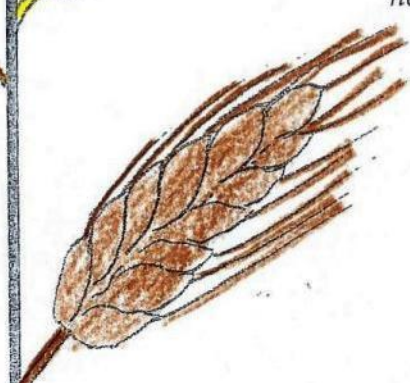
Riso

È il cereale più consumato nel mondo. Alimento base di circa 1/3 della popolazione terrestre.

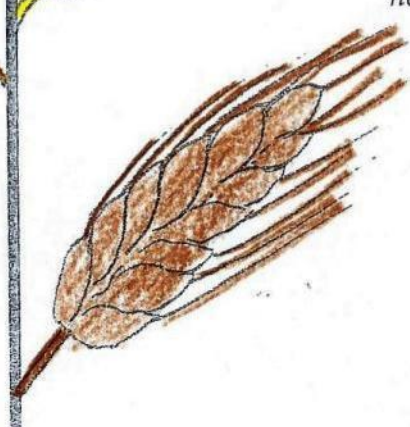


Frumento

Il frumento o grano rappresenta, soprattutto nelle zone temperate, la fonte di cibo per l'uomo.



Farro



SEMINIAMO IL GRANO

Oggi 8 ottobre abbiamo seminato il grano nel vaso che le maestre hanno portato in classe.


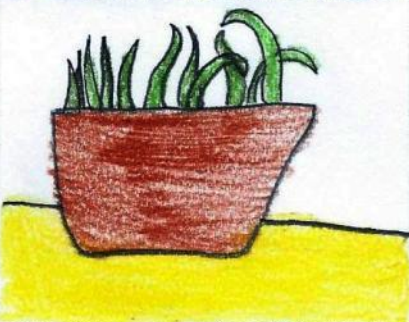

Abbiamo messo i chicchi (semi) nei solchi preparati dalla maestra, li abbiamo coperti con la terra e li abbiamo innaffiati.



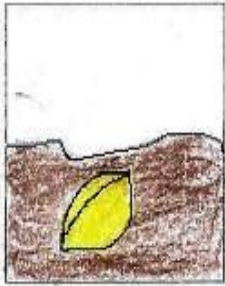


SEMINIAMO IL GRANO

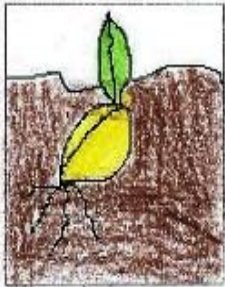


DATA	DISEGNO	OSSERVAZIONE CAMBIAMENTI
OTTOBRE 8 ottobre 2014		abbiamo se- minato i chicchi di gra- no.
NOVEMBRE 4 novembre 2014		3 semi sono germogliati e sono spuntate tan- te piantine verdi.
DICEMBRE 3 dicembre 2014		Si é formata una piantina vera e propria.

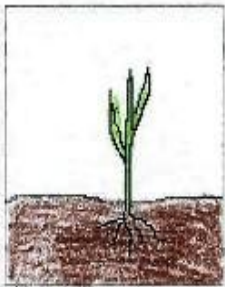
IL CICLO DEL GRANO



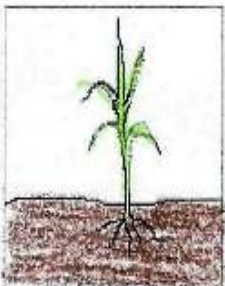
In autunno il grano è stato seminato e adesso riposa dentro la terra



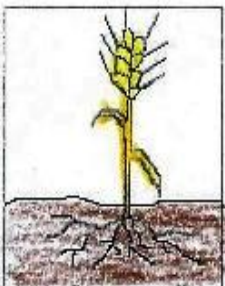
Dopo una ventina di giorni il chicco germoglia: spuntano le piccole radici che vanno verso il basso, dentro la terra. Spunta anche un germoglio che va verso l'alto alla ricerca della luce, fuori dalla terra.



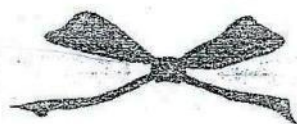
Durante l'inverno si è formata la piantina vera e propria.



Nel corso della primavera la pianta cresce e mette tante nuove foglie. Presto si formerà la spiga con tanti minuscoli fiori. Ogni fiore fecondato dal polline formerà un chicco, cioè il seme del grano.



In estate la pianta ha completato il suo ciclo: la bella spiga è tutta piena di chicchi ricchi di amido. Il sole fa maturare ogni chicco e tutta la pianta prende il caratteristico colore giallo scuro. Nel mese di luglio tutto il grano è pronto per essere mietuto.



L'IMPORTANTE E' SEMINARE

A TE BAMBINO GENEROSO.....

Semina, semina:

l'importante è seminare

- poco, molto, tutto-

il **GRANO** della **SPERANZA**.

Semina il tuo **SORRISO**

perché splenda intorno a te.

Semina le tue **FORZE**

per affrontare

le difficoltà della vita.

Semina la tua **GIOIA**

il tuo **AMORE**

la tua **GENEROSITA'**.

Semina le **TUE PIU' PICCOLE COSE**

diventeranno **ENORMI GESTI DI SOLIDARIETA'**.

Semina, ama, sii generoso...

Come un semplice **CHICCO**

diventa una bellissima e utilissima pianta,

così i tuoi doni, ricchi d'amore,

diventeranno **VITA** per chi non la possiede.

Ogni bambino gioirà di questi tuoi doni

e te ne sarà grato per tutta la vita.

SEMINA e ABBI FIDUCIA:

ogni tuo **CHICCO** arricchirà

un piccolo angolo della terra.

Anonimo



... IN RELIGIONE

IL SEME DI GRANO

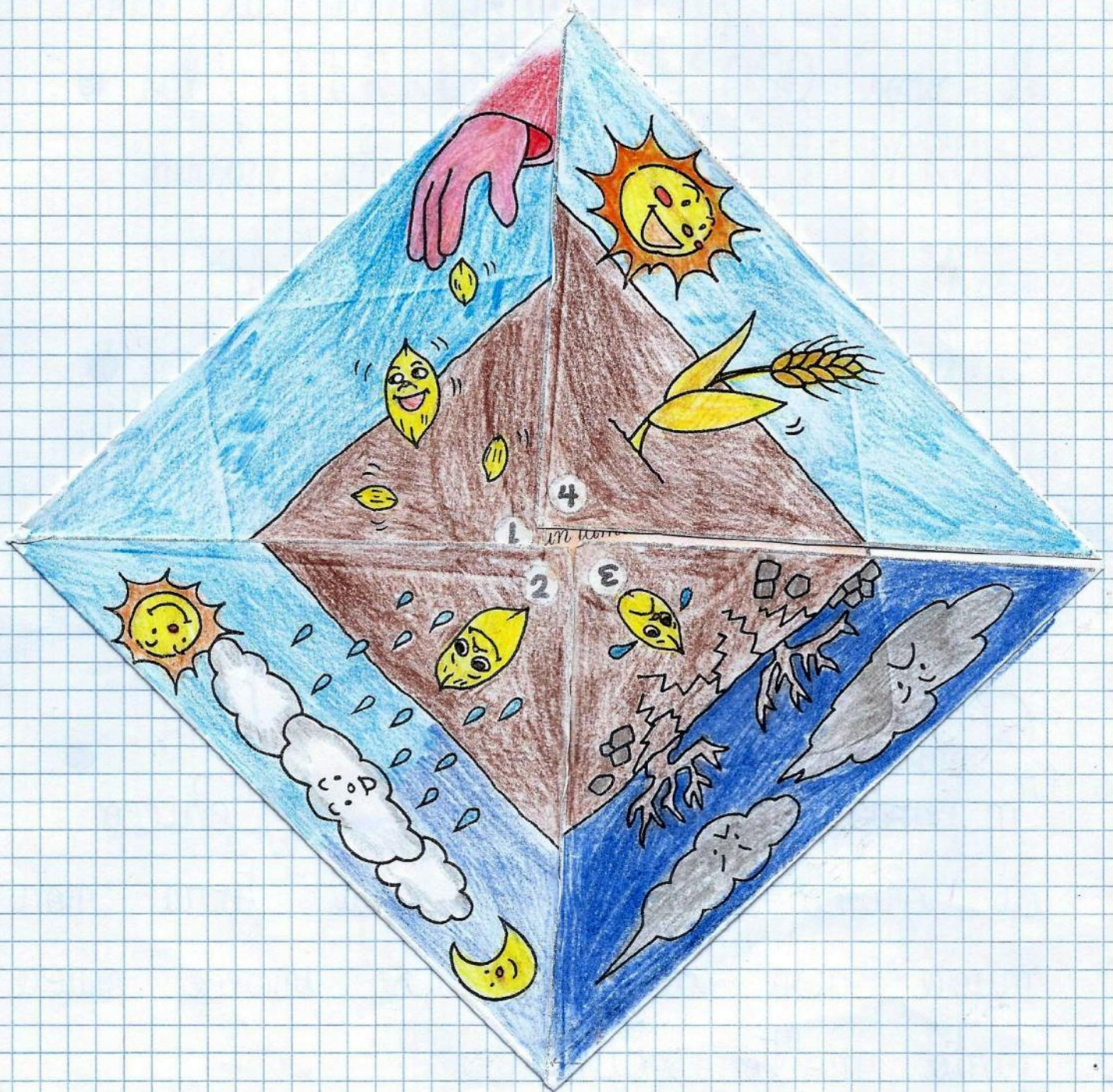


GESÙ DICE

“In verità vi dico se il chicco di grano che cade nella terra non muore, non dà frutto, se invece muore porta molto frutto”

Lv 12, 24

IL CICLO DEL CHICCO DI GRANO



IL CICLO DEL CHICCO DI GRANO

Sono un seme di grano!

Il mio nome è Cristiano,
un piccolo seme di grano.
Se mi vedi son tutto dorato,
dentro la terra mi sono addormentato.
Mi sento un po' stanco; l'inverno passa lento,
ora mi esce anche un lamento...

Ma cosa succede?
Un germoglio mi spunta in testa!
Che storia è mai questa?

Passano i mesi
e sotto il sole su questo bel prato
in una splendida spiga, mi sono trasformato!

GESU' RACCONTA ANCORA:...

"IL SEMINATORE"

DAL VANGELO SECONDO MATTEO 13,1-9

"Ecco, il seminatore uscì a seminare e mentre seminava una parte del seme cadde sulla strada e vennero gli uccelli e la divorarono.

Un'altra parte cadde in luogo sassoso, dove non c'era molta terra; subito germogliò, perché il terreno non era profondo.

Ma, spuntato il sole, restò bruciata e non avendo radici si seccò.

Un'altra parte cadde sulle spine e le spine crebbero e la soffocarono.

Un'altra parte cadde sulla terra buona e diede frutto, dove il cento, dove il sessanta, dove il trenta".

Che cosa ci vuole dire Gesù?

SPIEGHIAMO

Il **SEME** è la **PAROLA DI DIO**

Il **TERRENO** è il **NOSTRO CUORE**

Il **SEMI** caduti:

● sulla STRADA indicano le persone che ASCOLTANO LA PAROLA DI DIO e subito la DIMENTICANO;

● sul TERRENO SASSOSO sono le persone che ASCOLTANO LA PAROLA DI DIO ma la LASCIANO MORIRE;

● tra le SPINE sono quelli che ASCOLTANO LA PAROLA DI DIO, ma la LASCIANO SOFFOCARE DALLE PREOCCUPAZIONI;

● nella TERRA BUONA sono coloro che COMPRENDONO E METTONO IN PRATICA FACENDO FRUTTARE LA PAROLA DI DIO.

CANTO

La parabola del seminatore

Sai che un seme seminato fra i sassi
nasce subito e radici non ha
e così al primo raggio di sole tutto brucerà
Così accogliere la Parola con gioia
se non sei costante non servirà
basta un soffio un po' più forte di vento e tutto crollerà

RIT

Ma Tu Signore fa di me la terra buona
Tu coltivalmi e semina nel cuore la Parola
Signore fa di me la terra buona
Fammi crescere e portare il frutto della tua parola.....
.....in me.....in me.....

Sai un seme messo lungo la strada
cibo per gli uccelli diventerà
quello invece andato in mezzo alle spine soffocherà
Così il male può rubarti dal cuore
quel che il Padre ha messo dentro di te
o le spine degli affanni del mondo soffocarlo

RIT

solo violino (con accordi del RIT)

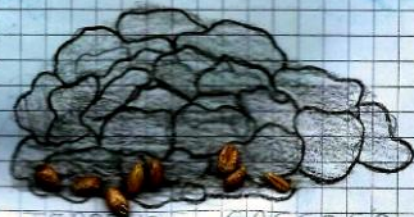
RIT (2 volte)

Sai che un seme seminato fra i sassi nasce subito e radici non ha
Ma con Te qualsiasi piccolo seme frutto porterà

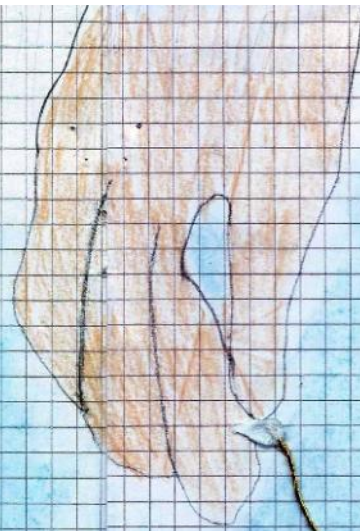
DIO È COME UN SEMINATORE....



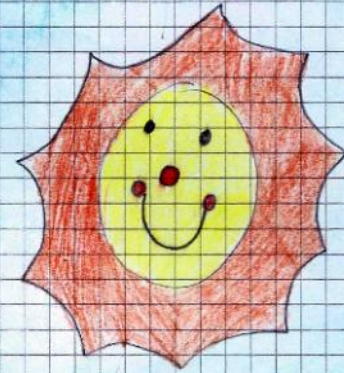
STRADA

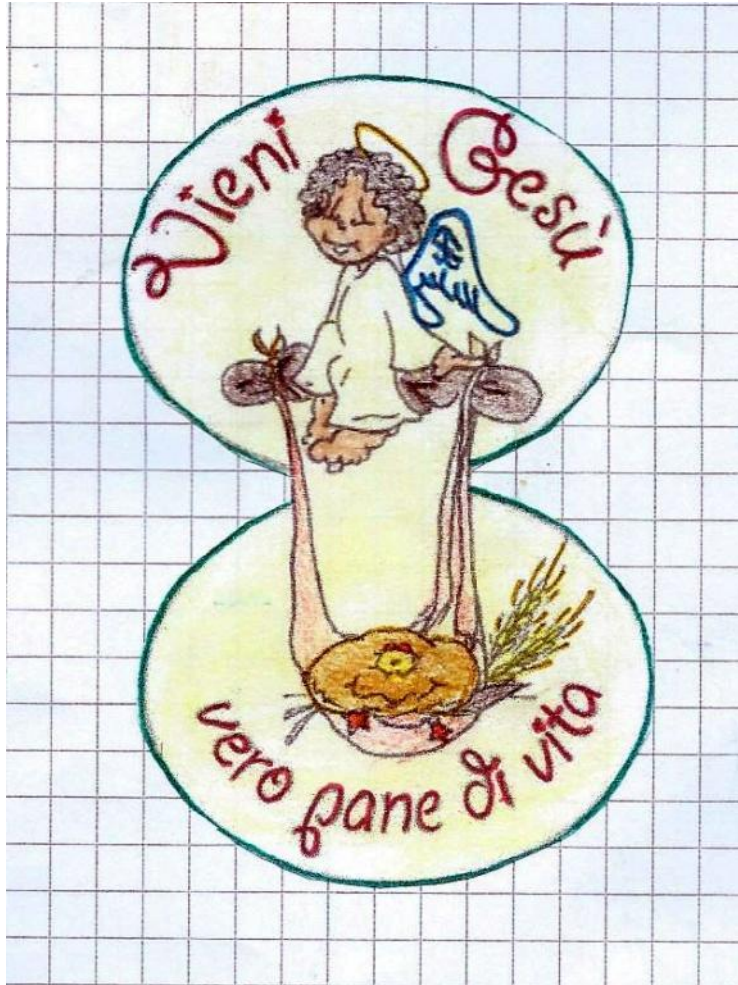


TERRENO SASSOSO



TERRENO SPINOSO





Attraverso l'analisi di questi due brani, impariamo a conoscere ed utilizzare la punteggiatura nel discorso diretto

Filastrocca

CHICCOLINO

- Chiccolino dove stai?
- Sotto terra, non lo sai?
- Sotto terra non fai nulla?
- Dormo dentro alla mia culla!
- Dormi sempre, ma perché?
- Voglio crescer come te.
- E se tanto crescerai, Chiccolino che farai?
- Una spiga metterò, tanti chicchi ti darò!

Favola

LA FORMICA E IL CHICCO DI GRANO

Una formica in cerca di cibo si imbattè in un chicco di grano e pensò di portarlo nel formicaio.

Ma il chicco le disse :- Perché non mi lasci stare?-

- Se ti lascio stare- rispose la formica- noi formiche non avremo il cibo per l'inverno.
- Ma io non sono fatto solo per essere mangiato!- disse il chicco- Sono un seme pieno di vita: se tu mi lasci qui nel mio campo, germoglierò e diventerò una bella spiga. Ti restituirò cento chicchi uguali a me!

La formichetta ci pensò un po', poi accettò il patto e rispose:

- Hai proprio ragione, se saprò aspettare avrò cibo in abbondanza!



La cicala e la formica

◆ Scrivi nelle nuvolette le parole dei personaggi.

In una limpida giornata d'inverno una formica portò fuori alcuni chicchi di grano per farli asciugare al sole.

Una cicala affamata che passava la peggior stagione di dargliene un po'.

– Perché vieni da me a chiedere cibo? Cosa hai fatto durante l'estate? – chiese la formica. La cicala rispose che aveva passato l'estate a cantare.

La formica allora disse che, se aveva passato l'estate a cantare, poteva passare l'inverno a ballare. Non ci si poteva solo divertire.

Esopo



LA STORIA DEL CHICCO DI GRANO

Un piccolo seme dorato
dentro al solco sembrava addormentato,
lo bagnò la pioggia di novembre,
nacque la radice senza farsi attendere.

La terra leggera lo nascondeva e
Il chicco intanto cresceva, cresceva....
Quando spuntò infine il germoglio,
soddisfatto disse: - Il sole voglio!

Era giunto ormai dicembre,
la neve scese senza farsi attendere,
di un manto bianco la campagna
ricoprì ed il grano in silenzio rabbrivì.

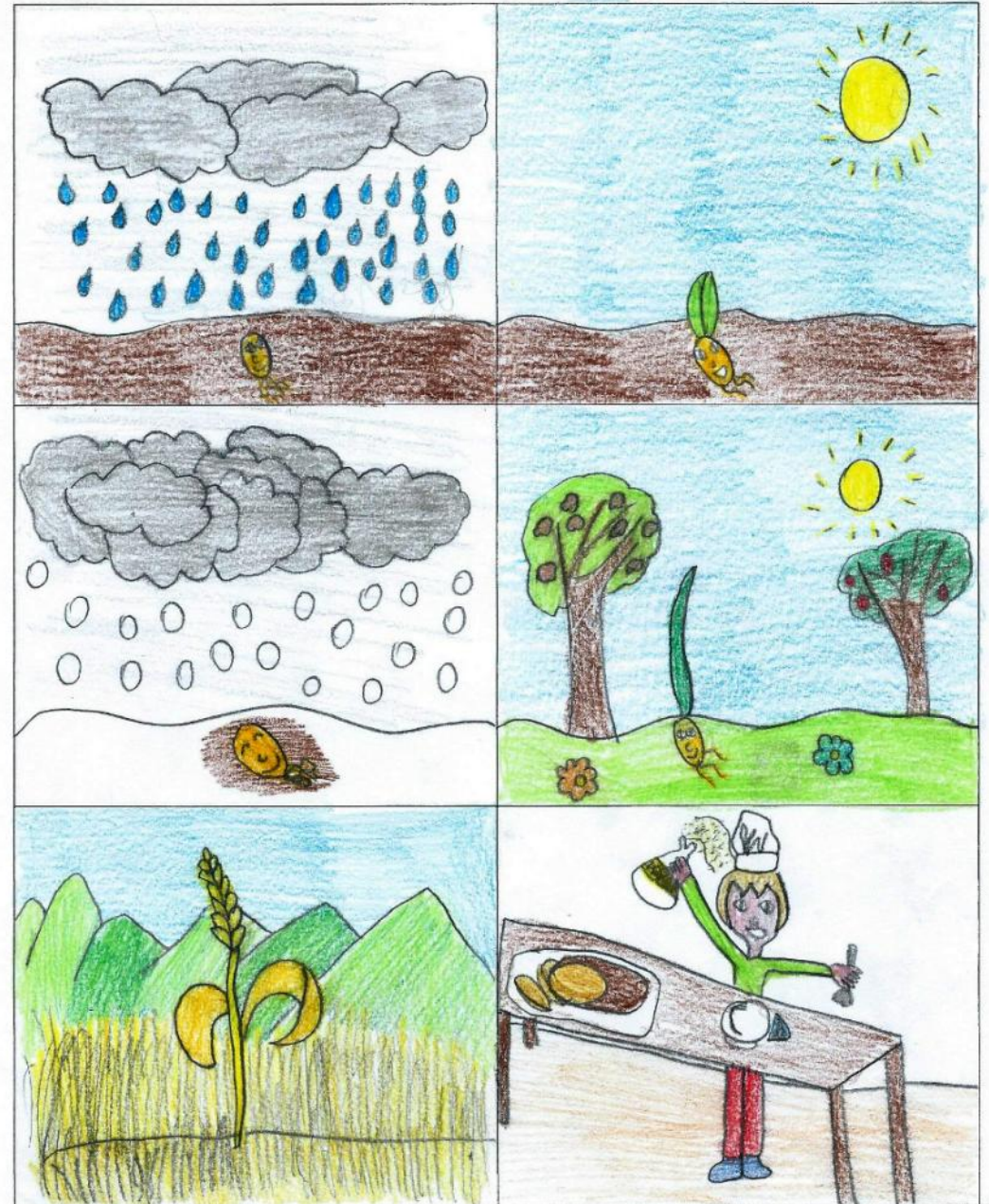
Passarono i giorni e le settimane,
il chicco sognò di mettere spiga e di farsi pane.

Quando a primavera lo cullò il vento
s'accorse d'esser cresciuto in un momento.

Il sole d'estate gli cambiò colore,
giunsero il contadino e il mietitore; in un baleno il raccolto
ben legato presto al mulino fu portato.

Con i fratelli lasciò la spiga e le ariste,
ma non per questo si sentì più triste.

Macinato e trasformato con il nome di farina
tutti i giorni lo ritrovi dal fornaio e in cucina.





LA SPIGA

Un giorno un chioccolino
giocava a nascondino.
Nessuno lo cercò
e lui si addormentò.



Dormì sotto la neve
un sonno lungo e ^{pesante} greve;
infine si svegliò
e pianta diventò.



La pianta era sottile,
flessibile, gentile.
La spiga mise fuor
d'un esile color.

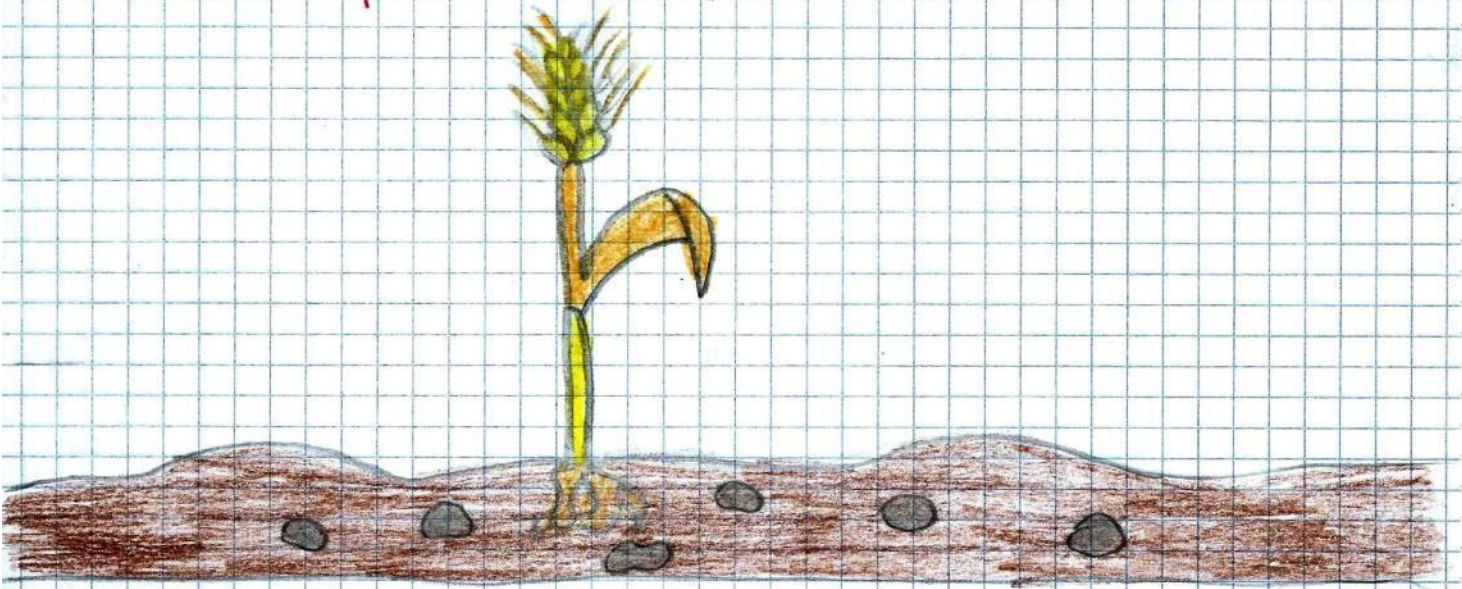


Il sole la baciava,
il vento la cullava
di chicchi allor s'empì
pel pane di ogni dì.

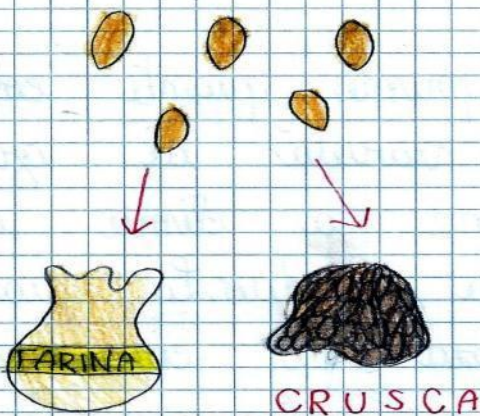


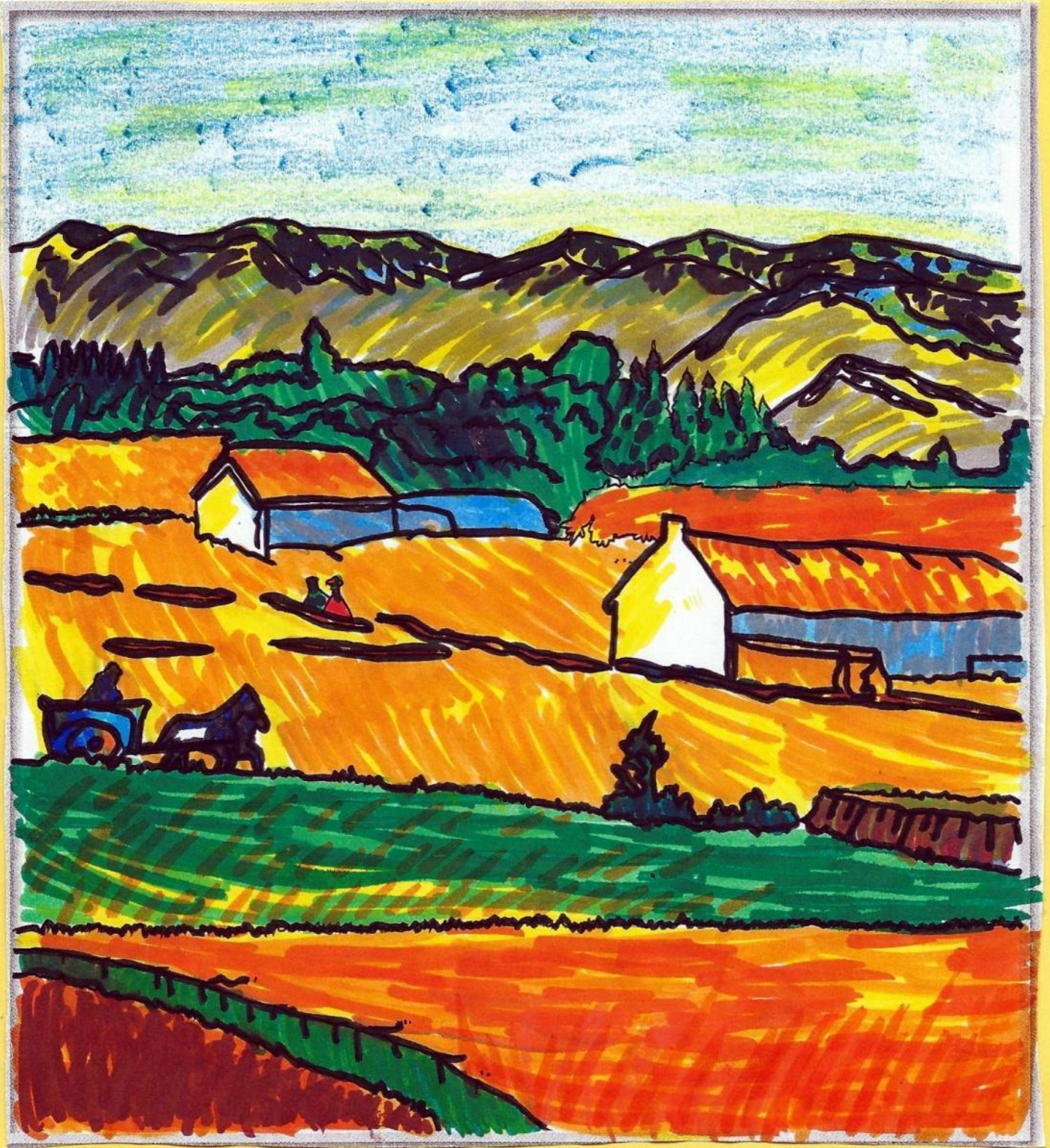
IL GRANO

Il grano fu una delle prime piante coltivate dall'uomo. Esistono molte varietà di grano, alcune crescono bene nelle zone a clima caldo, altre nelle zone a clima freddo. La pianta del grano raggiunge l'altezza di circa 120 cm. Nella pianta si possono distinguere le radici, il fusto e la spiga.



L'uomo ricava dai chicchi di grano la farina per la sua alimentazione, la crusca per l'alimentazione degli animali.





LA MIETITURA

In Italia il grano matura nel mese di giugno ed è pronto per la mietitura che viene fatta con la mietitrebbia. La mietitrebbia è una macchina che taglia il grano separa i chicchi dal resto della pianta e imballa la paglia.



MULINO

I chicchi di grano vengono portati al mulino. Nei mulini ad acqua, l'acqua fa muovere le **pale** che , a loro volta , fanno muovere **una macina**.

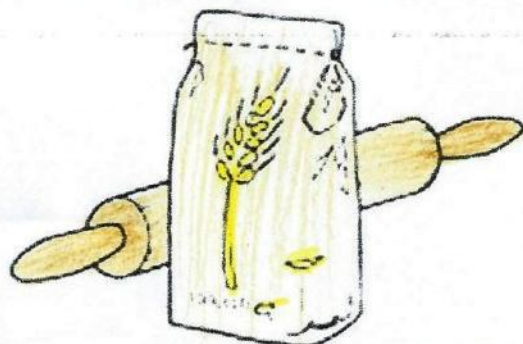
Le macine lavorano in coppia : quella che si trova sotto rimane fermo, quella che si trova sopra gira e schiaccia i chicchi.

Tutto quello che è stato macinato deve essere poi setacciato : pulito e diviso . Viene usato quindi uno strumento chiamato **buratto**, che divide: **crusca**, **cruschello** e **farina**.



FARINA 0 - FARINA 00

LA FARINA 00 è un tipo di farina più raffinata rispetto alla farina 0 perché è stata più volte sottoposta al processo di macinazione. Questa differente lavorazione la rende una farina più fine e presenta caratteristiche nutrizionali leggermente differenti: infatti la farina di tipo 00 è maggiormente depurata dalle scorie del rivestimento esterno del chicco che, quindi, le fa contenere una minore quantità di sali minerali, cellulosa e glutine.



LA FARINA 0 rende l'impasto più elastico e consistente ed è per questo la farina migliore da usare nella panificazione. I tempi di lievitazione per la farina di grano tipo 0 sono maggiori rispetto alla farina 00.



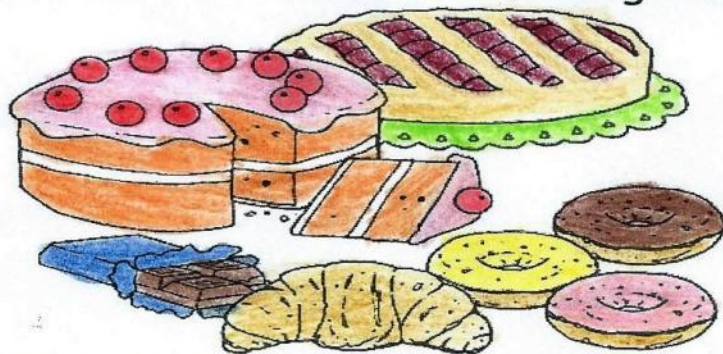
FARINA DI GRANO TENERO

FARINA DI GRANO DURO

Il GRANO TENERO è il più diffuso perchè può essere coltivato anche nei paesi freddi del nord.

Le spighe sono di colore dorato.

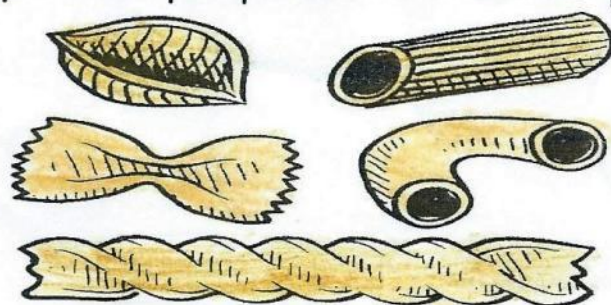
La FARINA DI GRANO TENERO si presenta con grani piccoli ed è di colore bianco. Molto facile da maneggiare, risulta perfetta per la preparazioni di lievitati di vario genere: dalle torte ai biscotti, ma anche per la realizzazione di pasta fresca all'uovo. Questa farina potete trovarla suddivisa in 0, 00, manitoba, integrale.



Il GRANO DURO, per crescere, ha bisogno di molto sole^e e per questo si coltiva nei paesi meridionali.

Le spighe e i chicchi sono più grandi e di colore marrone scuro.

La FARINA DI GRANO DURO si presenta con dei grani più grandi ed un colore giallo: è chiamata semola. Più difficile da maneggiare rispetto a quella di grano tenero, è perfetta per la preparazione della pasta alimentare comune.





GRANO

CRUSCA



CRUSCHIO



FARINA



IL LAVORO DEL FORNAIO

Il fornaio acquista grossi sacchi di farina dal mugnaio; poi, quando è ancora buio, comincia a lavorare. Lavora di notte, perché il pane sia pronto e caldo la mattina.

Cosa mette nell'impasto?

Farina, acqua, sale, lievito.

Un tempo il fornaio impastava tutti gli ingredienti a mano. Ora la pasta viene mescolata automaticamente nell'impastatrice, poi posa alcune ore e si gonfia grazie al lievito: questo fermentando, produce un gas per cui nella pasta si formano delle bolle.

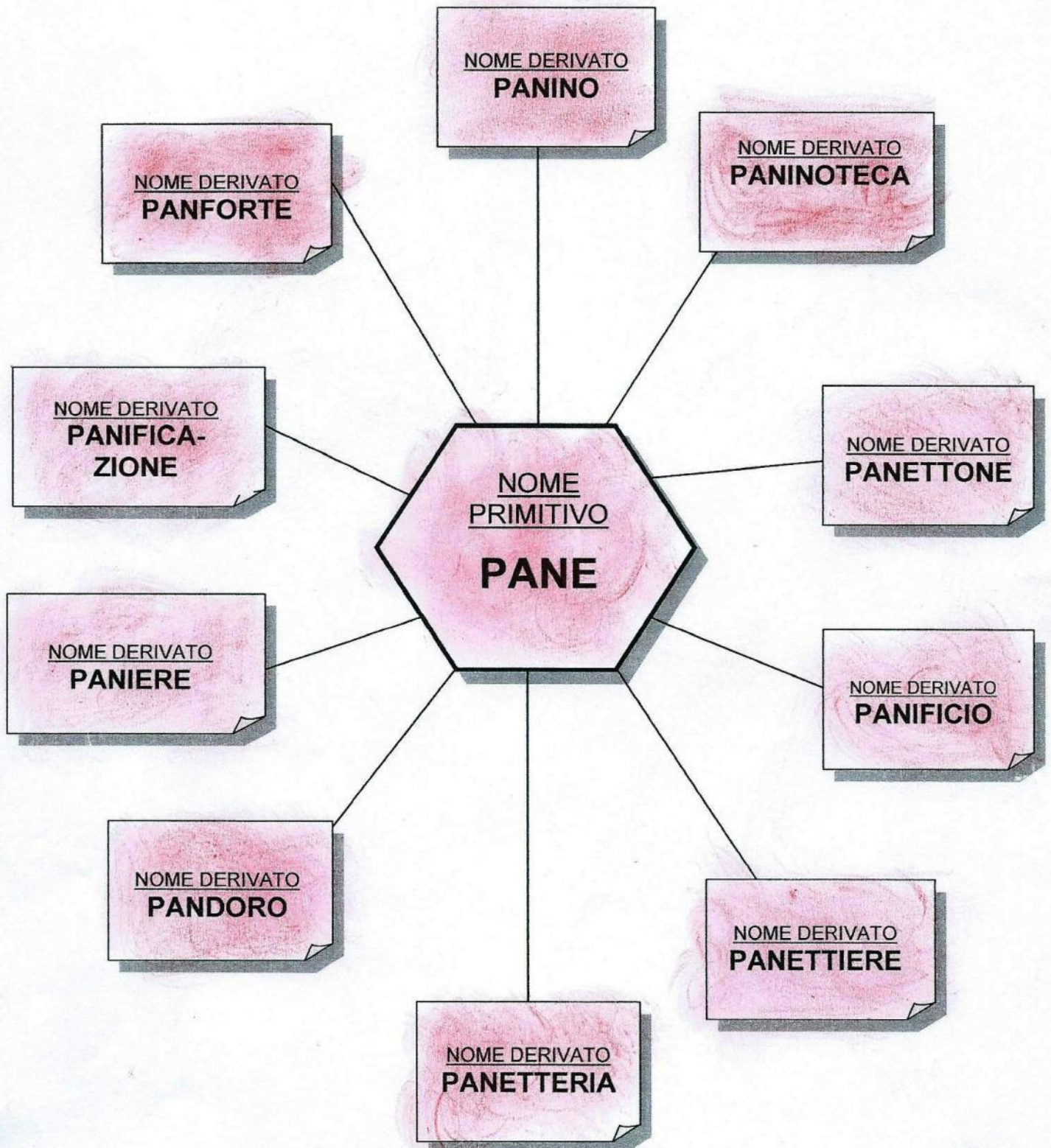
Quando gli impasti sono ben lievitati il fornaio dà varie forme al pane.

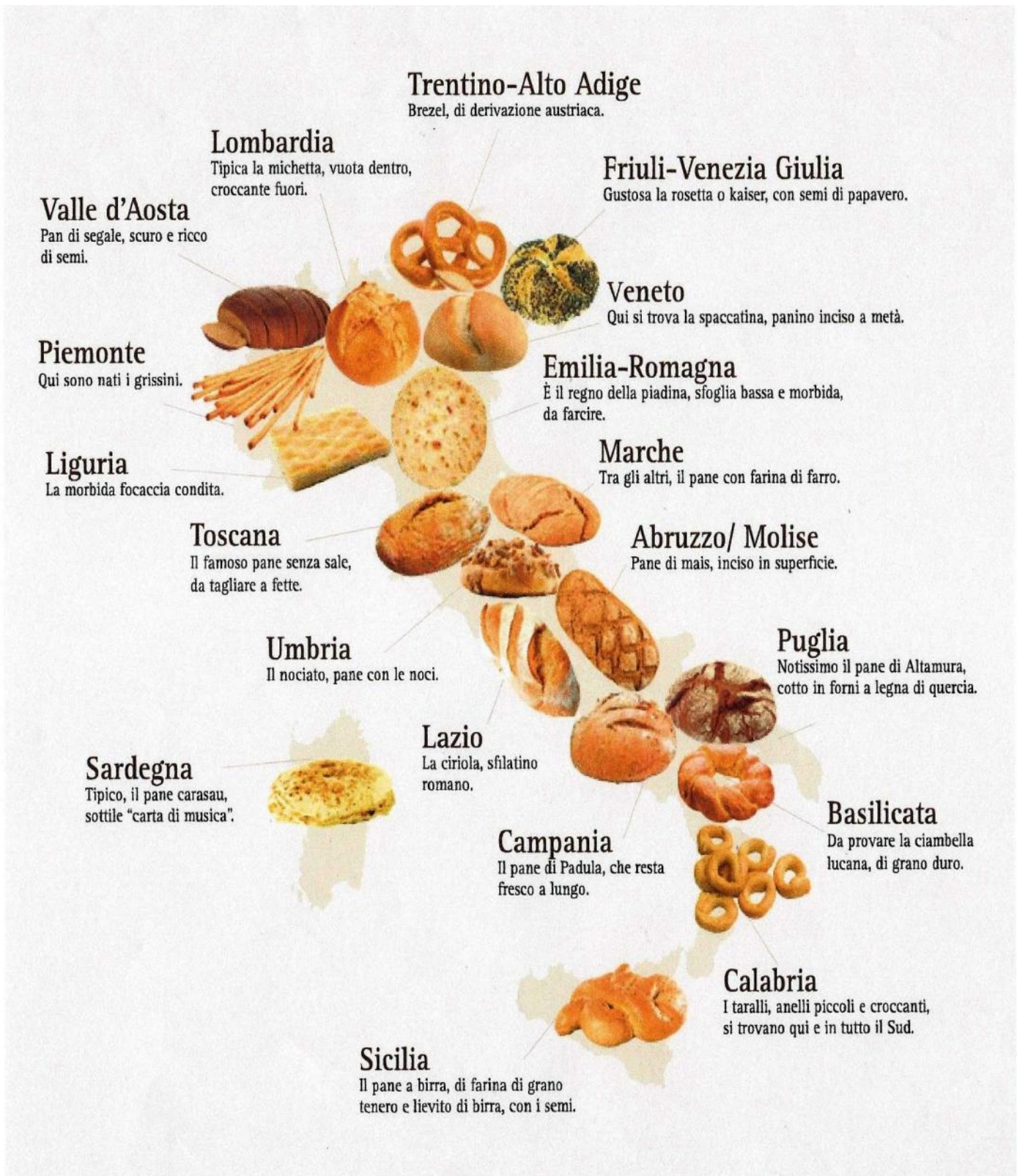
A questo punto il pane è pronto per essere infornato. All'uscita del forno il pane è pronto per essere venduto e mangiato.



NOMI PRIMITIVI E NOMI DERIVATI

La famiglia PANE





Trentino-Alto Adige

Brezel, di derivazione austriaca.

Lombardia

Tipica la michetta, vuota dentro, croccante fuori.

Valle d'Aosta

Pan di segale, scuro e ricco di semi.

Friuli-Venezia Giulia

Gustosa la rosetta o kaiser, con semi di papavero.

Piemonte

Qui sono nati i grissini.

Veneto

Qui si trova la spaccatina, panino inciso a metà.

Liguria

La morbida focaccia condita.

Emilia-Romagna

È il regno della piadina, sfoglia bassa e morbida, da farcire.

Toscana

Il famoso pane senza sale, da tagliare a fette.

Marche

Tra gli altri, il pane con farina di farro.

Umbria

Il nociato, pane con le noci.

Abruzzo/ Molise

Pane di mais, inciso in superficie.

Sardegna

Tipico, il pane carasau, sottile "carta di musica".

Lazio

La ciriola, sflatino romano.

Puglia

Notissimo il pane di Altamura, cotto in forni a legna di quercia.

Campania

Il pane di Padula, che resta fresco a lungo.

Basilicata

Da provare la ciambella lucana, di grano duro.

Calabria

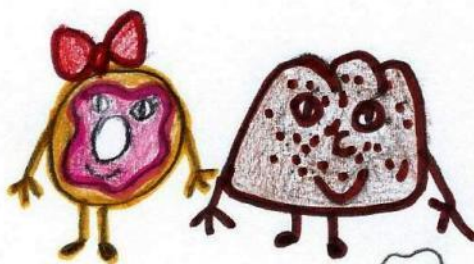
I taralli, anelli piccoli e croccanti, si trovano qui e in tutto il Sud.

Sicilia

Il pane a birra, di farina di grano tenero e lievito di birra, con i semi.

La buona famiglia

C'era una volta una ciambella
Che a guardarla era proprio bella
Ed era sposata con un panettone
Dolce, rotondo e di un bel marrone.



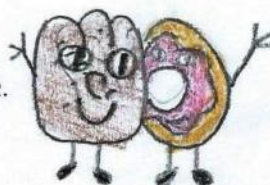
Tanti panini erano i figli
Ed era proprio una buona famiglia.
Ogni mattina il panettiere
Li sistemava dentro il paniere
E tutti quanti, grandi e piccini,
lieti aspettavano i bambini
che in fretta entravano in panetteria
come una carica di fanteria.



*"A me una fetta di panettone
per fare una dolce colazione".
"A me un panino con il salame
ed un grissino per il cane".*



Così si salutano padri e figli,
si divide la buona famiglia:
il pane va a scuola nelle cartelle
e gli tocca vedere di brutte e di belle.
Ma niente paura: è solo un gioco!
Se il grande paniere rimane vuoto
Basta un poco di acqua e di farina
E tutto è già pronto... l'indomani mattina!



IL PANE...

è un alimento così
importante per
l'uomo che lo
troviamo citato in
molti proverbi e
modi di dire.

I modi di dire sono espressioni che
utilizzano semplici paragoni per
spiegare meglio quello che si vuole dire.

BUONO COME IL PANE = si usa per descrivere il carattere di una persona gentile, talmente buona da ricordare il gusto del pane.

SE NON E' ZUPPA E' PAN BAGNATO = tra due possibilità se non è una è l'altra.

GUADAGNARSI IL PANE = lavorare.

SOTTO LA NEVE PANE, SOTTO LA PIOGGIA FAME = questo è un proverbio di origine contadina e spiega come il grano sia legato al tempo: se c'è la neve tutto bene, se piove troppo c'è il rischio di non mangiare.

ESSERE PANE E CACIO = andare molto d'accordo.

MANGIA PANE A TRADIMENTO = chi non si guadagna il pane da solo: un vagabondo.

COME NACQUE IL PANE LEGGENDA

Un tempo, quando l'uomo viveva nelle caverne, era molto difficile trovare da mangiare. Nei boschi non c'erano che bacche amare, pochi frutti, solo nella bella stagione, e radici dure e senza sapore.

Nagalia era la più grande fra i figli di Achilia, il capo della tribù.

La ragazza vedeva diventare i suoi fratelli sempre più magri; piangevano perché avevano fame, non giocavano più, stavano sempre rannicchiati in un angolo della caverna.

Nagalia non sopportava più di vederli in quelle condizioni, così si mise in cammino: voleva superare la montagna che era l'ostacolo più grande, sperando di trovare qualcosa da mangiare.

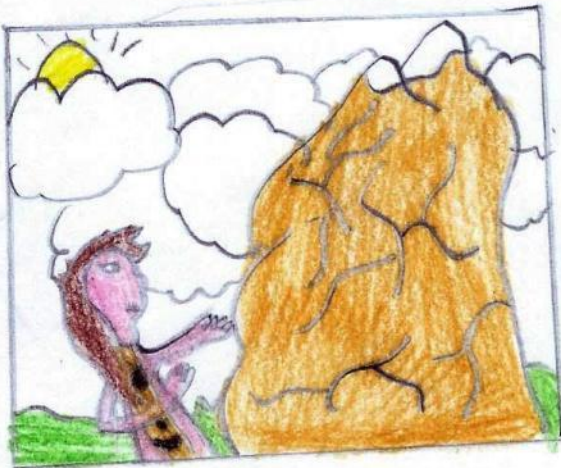
La ragazza si alzò all'alba e cominciò ad arrampicarsi. Con molta fatica raggiunse il punto più alto della montagna. Quando finalmente arrivò, era sfinita. Il sole stava per calare così Nagalia, stanca ed affamata, pregò la grande palla di fuoco di farle trovare qualcosa da mangiare.

La notte la ragazza si svegliò e vide cielo mille scintille dorate, allargò in avanti la tunica per farcele cadere dentro.

Con un fagotto di chicchi dorati, tornò alla tribù. Pestò i chicchi. Da questi uscì una polvere scura che mescolò con un po' d'acqua, la impastò e la mise vicino al fuoco. Quando fu pronto l'assaggio: era buonissimo!

Tutti lo mangiarono e non ebbero più fame. COSÌ NACQUE IL PANE.

COME NACQUE IL PANE



SE FOSSI UN FORNAIO

Se io facessi il fornaio
vorrei cuocere un pane
così grande da sfamare
tutta, tutta la gente
che non ha da mangiare

Un pane più grande del Sole,
dorato, profumato
come le viole.

Un pane così
vorrebbero a mangiarlo dall'India e dal Chili,
I poveri, i bambini, i vecchietti e gli ucellini.

Sarà una data
da studiare a memoria:

un giorno senza fame!

Il più bel giorno di tutta la storia!

LE AZIONI RIFERITE AL PANE

Impastare

Lievitare

Lucere

Informare

Formare

Miscelare

Mangiare

Tagliare

Masticare

Affettare

Sformare

Annusare

Lustrare

Assaggiare

Sprezzare

Comprare

Vendere

Sbriciolare

Affiorare

Inzuppare

Sprecare

Fare

Preparare

Unge

Imbucare

Decorare



Filastrocca da cantare

Domani è festa
si mangia la minestra
la minestra non mi piace
si mangia pane e brace
la brace è troppo nera
si mangia pane e pera
la pera è troppo bianca
si mangia pane e panca
la panca è troppo dura,
si va a letto addirittura



SCIOGLILINGUA

TRE TOZZI DI PAN SECCO
IN TRE STRETTE TASCHE STANNO.

SUL TAGLIERE
L'AGLIO TAGLIO,
NON TAGLIARE LA TOVAGLIA,
LA TOVAGLIA NON E' AGLIO
E TAGLIARLA E' UN GRAVE SBAGLIO.



FILASTROCCA DEL PANE

GIRO GIRO TONDO
IL PANE DENTRO IL FORNO
E' COTTO E PROFUMATO
IL FORNAIO L'HA IMPASTATO.
HA PRESO ACQUA E FARINA,
DI LIEVITO UNA PUNTINA
HA FATTO FILONI DI PANINI
CHE PIACCIONO A TUTTI I BAMBINI.
HA FATTO PAGNOTTE E ROSETTE
CHE MANGIANO NONNE E BIMBETTE.
HA FATTO PAN DOLCE E SALATO
CHE MANGIANO IL NONNO E IL SOLDATO.
HA FATTO PAN BIANCO E PAN NERO ...
MA OGNI PANE MANGIA
CHI HA FAME DAVVERO!



Il lago di pane

Una tempesta, su un campo di grano,
macinò il grano e ne fece farina,
poi posò la farina piano piano
in un fresco laghetto di collina.

Il vento portò sale dal mare
e si mise impaziente ad impastare:
impastò l'acqua, il sale e la farina,
tutta la notte fino alla mattina.

E quando il sole si alzò sul laghetto
pieno di morbida pasta di pane
lo fece cuocere in modo perfetto
lo fece cuocere per tre settimane.

E quando il lago di pane fu pronto
venne chi aveva fame nel mondo:
e prima fecero un bel girotondo
poi lo mangiarono tutto fino in fondo.

Roberto Piumini

Leggi con attenzione la filastrocca ed esegui le seguenti consegne:

➤ *Individua e colora le rime.*

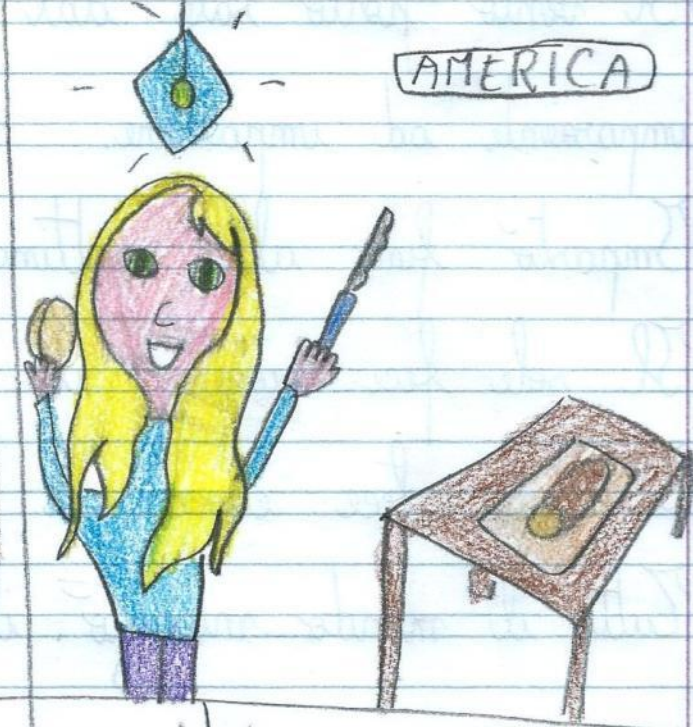
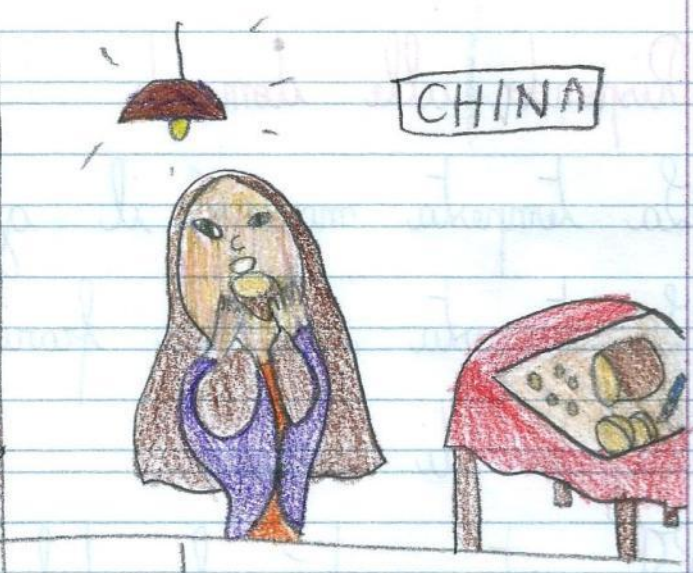
➤ *Rispondi alle domande:*

- 1) Chi macinò il grano?
- 2) Dove posò la farina?
- 3) Che cosa fece il vento?
- 4) Per quanto tempo impastò?
- 5) Chi fece cuocere il pane?
- 6) Per quanto tempo?
- 7) Chi mangiò il pane?

➤ *Racconta perché, secondo te, la gente fece un bel girotondo.*

Rispondo alle domande

- 1) La tempesta macinò il grano.
- 2) La tempesta posò la farina su un fresco laghetto di collina.
- 3) Il vento portò sale dal mare e si mise impaziente ad impastare.
- 4) Impastò fino alla mattina.
- 5) Il sole fece cuocere il pane.
- 6) Il sole fece cuocere il pane per tre settimane.
- 7) Tutto il mondo mangiò il pane.



Una lettura per riflettere

IL PANE CHE INSEGNA AD AMARE

Un mare verde. Era questo lo spettacolo che la foresta aveva sempre offerto. Improvvisamente però una grande siccità aveva colpito tutta la zona e il villaggio di *Amani* (che in lingua staili significa pace) e *Amadu* (che vuol dire colui che gira in nome di Dio) fu colpito da una tremenda carestia. Nessuno di quella zona aveva mai conosciuto cosa significasse davvero la parola fame.

Eppure da mesi non c'era più niente da metter nello stomaco: non più un frutto, una radice, una foglia commestibile. Quel poco che si riusciva a trovare veniva conteso, addirittura rubato, pur di sopravvivere. Gli anziani del villaggio o ripetevano continuamente: una carestia simile non si era mai vista.

Ogni famiglia pensava solo a sé, provava a racimolare qualcosa da metter sotto i denti - almeno sotto i denti dei più piccoli! - con metodi legittimi e non, e in queste enormi difficoltà era stato tolto perfino il saluto vicendevole. Nemmeno i bambini si frequentavano più.

Amani e *Amadu* invece avevano scelto di continuare a vedersi perché si volevano bene e non potevano accettare che la fame e le difficoltà cancellassero la loro amicizia che ritenevano più forte di tutto!

Erano soliti fare insieme grandi passeggiate nella foresta e parlare per ore ed ore di quello che avrebbero potuto escogitare, non tanto per trovare cibo quanto per far tornare amicizia e collaborazione tra le famiglie del villaggio. Un giorno, mentre continuavano a parlare, si addentrarono in una parte di foresta mai vista. Notarono subito una differenza da quella che ormai conoscevano ingiallita per la lunga siccità. Davanti ai loro occhi c'era una macchia verde e rigogliosa: un miracolo! Corsero in quella direzione e si accorsero che verde e rigoglioso era soltanto un albero, altissimo e molto frondoso. Meraviglia delle meraviglie! Dai suoi rami pendevano tantissimi frutti molto strani: croccanti all'esterno, soffici internamente, buonissimi come il pane!

Ne raccolsero così tanti da non saper nemmeno come trasportarli al villaggio, ma non si scoraggiarono: corsero avanti e indietro fino alle loro case e in men che non si dica tutti, uomini, donne, bambini, anziani del villaggio erano ai piedi dell'albero del pane.

Tutti i frutti furono raccolti e ogni famiglia fece ritorno a casa con la scorta di cibo per vari giorni. A tutti sembrava di vivere in un sogno: festeggiamenti, balli e danze, cene tra vicini, inviti vicendevoli . . . Gioia, condivisione e fiducia riempivano le strade e le case.

Quando una famiglia terminava la propria scorta di cibo, quella vicina offriva qualche pane dei suoi. Poi l'albero era sempre lì: ogni giorno faceva trovare puntualmente tanti frutti, secondo il bisogno del villaggio.

Finalmente arrivarono le piogge abbondanti e rigeneranti: i banani ripresero a dare frutti, le palme a far cadere noci di cocco, la terra a produrre cipolle e patate.

L'albero del pane, come misteriosamente era apparso, misteriosamente sparì. Dall'oggi al domani Amani e Amadu si accorsero che non esisteva più.

Ormai però la carestia era solo un brutto ricordo e il villaggio non sembrava più preoccupato. Amani e Amadu invece un po' lo erano: temevano che il clima di comunità e di gioia che aveva invaso il villaggio potesse svanire nel nulla, insieme all'albero. Dovevano fare qualcosa!

Decisero di convocare tutti gli abitanti nella piazza centrale quella sera stessa, intorno al grande falò. Arrivarono davvero tutti, dal più grande al più piccolo. Amani e Amadu prendendo la parola spiegarono chiaramente i loro timori si levò un grande coro di acclamazione per i due ragazzi: tutti si trovarono concordi nel voler continuare a vivere nel villaggio come l'albero del pane aveva insegnato.

La condivisione del cibo, la concordia, il forte senso di comunità divennero la nuova legge del villaggio e fu istituita una festa che richiamasse nel tempo i doni che con l'albero del pane erano stati ricevuti.

Quella festa fu chiamata *la giornata del pane di Dio*.

Arricchimento lessicale:

Siccità: aridità, carenza di piogge che rende secca la terra.

Carestia: mancanza di cibo in seguito a cause naturali o economiche.

Commestibile: che si può mangiare.

Conteso: litigato

Racimolare: mettere insieme con fatica.

Escogitare: ideare, pensare.

Rigenerare: riprodurre, formare di nuovo.

Acclamazione: approvazione.

Il pane che insegna ad amare

1. Dove si svolge il racconto?
2. Chi sono i protagonisti?
3. Da che cosa è colpita la zona del villaggio?
4. Come si comportano le famiglie?
5. Amani e Amadu rimangono amici? Che cosa fanno insieme?
6. Che cosa trovano nella foresta?
7. Quando nel villaggio arrivano i frutti come si comportano gli abitanti?
8. Con l'arrivo della pioggia cosa succede all'albero del pane?
9. Che cosa ha insegnato l'albero del pane agli abitanti del villaggio?
10. Che cosa istituiscono per ricordare i doni dell'albero del pane?

RISPONDO

1. Il racconto si svolge nel villaggio di Amani e Amadu.
2. I protagonisti sono Amani e Amadu.
3. La zona del villaggio è colpita da una grande siccità.
4. Le famiglie non si frequentano più:
5. Amani e Amadu rimangono amici. Un giorno decidono di andare in una parte della foresta inesplorata.
6. Nella foresta Amani e Amadu trovano un albero con tantissimi frutti.
7. Quando nel villaggio arrivano i frutti gli abitanti tornano ad amarsi.
8. Con l'arrivo delle piogge l'albero del pane sparisce.
9. L'albero del pane insegna agli abitanti ad amarsi anche nei momenti di carestia.
10. Per ricordare i doni dell'albero del pane fu istituita "La giornata del pane di Dio".

IL PANE CHE INSEGNA

AD AMARE



IL MULINO CHE DOVEVA GIRARE DA SOLO

Rispondo alle domande

- 1) Il contadino aveva imparato a costruire mulini: ad acqua, a vento e trainati da cavalli.
- 2) Un giorno il contadino decise di costruire un mulino che girava da solo.
- 3) Il contadino chiese il denaro a un signore che abitava vicino alla sua casa.
- 4) Il mercante gli diede i soldi necessari per costruire il suo congegno.
- 5) Il contadino riuscì a costruire il mulino ma non funzionava perché la

pietra non tornava su.

6) Il vicino di casa gli disse di restare a casa sua e lavorare per lui.

gli diede un consiglio: non applicarti ad esperimenti che neppure persone più intelligenti non sono riuscite a portare a termine.



IL MULINO CHE DOVEVA GIRARE DA SOLO (Lev Tolstoj)



Un contadino aveva imparato a costruire mulini.
Costruì mulini ad acqua, mulini a vento, e altri ancora, che erano mossi dai cavalli.
Un giorno si mise in testa di costruire un mulino che, per girare, non avesse bisogno né della forza dell'acqua, né di quella del vento, e nemmeno dei cavalli.
Pensò di sistemare una grossa pietra sul raggio della ruota, in modo che il peso del masso mettesse in movimento la ruota stessa.
Questa, girando, avrebbe riportato in alto il masso, che poi sarebbe sceso di nuovo, così che il mulino avrebbe funzionato da solo.
Il contadino andò a trovare un signore che abitava vicino alla sua casa e gli disse: Ho inventato un mulino che gira da solo, senza la forza dell'acqua o del vento.
Una volta messo in movimento, funzionerà da solo, fino a quando non verrà fermato.
Vorrei costruirlo, ma non ho il denaro per comprare il legno e la ghisa che mi occorrono.
Prestami trecento rubli, e la prima macchina che costruirò sarà tua.
Il signore chiese al contadino se sapeva leggere.
Il contadino rispose di no, e allora il signore aggiunse: E' un peccato.
Se tu sapessi leggere, ti presterei un libro di meccanica.
Vi troveresti molte cose utili e impareresti che è impossibile costruire un mulino che giri da solo. Molti uomini istruiti si sono sforzati di trovare la soluzione di un simile problema, ma non ci sono riusciti. Il contadino non volle credere a quello che gli diceva il signore.
Nei vostri libri, disse ci sono tante cose sbagliate.
L'importante è avere ingegno.
Un meccanico assai istruito, per esempio, ha costruito per un mercante della città una macchina
per mondare. Ebbene, non ha combinato nulla di buono, ha fatto un buco nell'acqua.
Io, che non so né leggere né scrivere, vi ho dato un'occhiata e ho capito subito ciò che non funzionava. Ho fatto una leggera modifica all'impianto e la macchina si è messa a funzionare.
Ma chiese il signore come potrai far risalire la pietra quando sarà in basso?
Risalirà da sola, per mezzo della ruota.
Certo, risalirà, ma non fino all'altezza di cui è scesa la prima volta; e al secondo giro resterà ancora più in basso, e così via, fin che si fermerà.
E questo accadrà qualunque sia la posizione della pietra sulla ruota.
E' come se tu scendessi sulla slitta da una collina: per la velocità acquistata nella discesa risaliresti la collina di fronte, ma non saliresti mai fino all'altezza da cui sei sceso.
Questo è impossibile.
Il contadino si ostinò a non credere alle parole del signore.
Si recò allora da un mercante e promise che gli avrebbe costruito un mulino capace di girare senza la forza dell'acqua o dei cavalli.

Il mercante non fece discussioni e gli consegnò il denaro necessario.

Il contadino costruì subito il suo congegno.

Lo costruì, lo ricostruì, vi spese tutta la somma avuta in prestito: trecento rubli.

Ma il mulino non girava.

Il contadino, allora, vendette tutti i suoi beni per poter continuare gli esperimenti, ma non concluse nulla. Il mercante gli diceva: Ebbene?

Consegnami il mulino che gira da solo, senza la forza dell'acqua, del vento o dei cavalli.

Oppure restituiscimi il denaro che ti ho prestato.

Il contadino, a questo punto, andò a trovare il signore e gli confidò le sue difficoltà.

Questi gli diede la somma necessaria per saldare il debito contratto con il mercante e gli disse: Resta con me: lavorerai a casa mia.

Mi costruirai un mulino, ma ad acqua o a cavalli.

Tu te ne intendi di mulini di questo tipo.

E in avvenire non applicarti ad esperimenti che neppure persone più intelligenti e istruite di te non riuscirono a portare a termine.



Lavoro sul testo.

Rileggi la favola e rispondi alle domande.

1) Che tipo di mulini aveva imparato a costruire il contadino?

2) Quale mulino decise di costruire, un giorno?

3) Qual è la prima persona a cui il contadino chiese il denaro di cui aveva bisogno?

4) Il mercante gli diede i soldi?

5) Il contadino riuscì a costruire il mulino?

6) Come finisce la favola?

7) Ti è piaciuta? Spiega il perché.

LA GALLINELLA ROSSA E IL CHICCO DI GRANO (Fiaba popolare britannica)

Un giorno la Gallinella Rossa stava razzolando nel cortile della fattoria, quando trovò un chicco di grano.

"Chi vuol seminare il grano?" chiese.

"Io no" disse l'anatra.

"Io no" disse il gatto.

"Io no" disse il cane.

"Benissimo", disse la Gallinella Rossa "Allora lo farò io".

E seminò il chicco di grano.

Dopo qualche tempo il grano divenne alto e maturo.

"Chi vuol tagliare il grano?", chiese la Gallinella Rossa.

"Io no" disse l'anatra.

"Io no" disse il gatto.

"Io no" disse il cane.

"Allora lo farò io" disse la Gallinella Rossa.

E tagliò il grano.

Poi disse: "Chi vuol trebbiare il grano?"

"Io no" disse l'anatra.

"Io no" disse il gatto.

"Io no" disse il cane.

"Allora lo farò io" disse la Gallinella Rossa.

E trebbiò il grano.

Quando il grano fu trebbiato, chiese: "Chi vuol portare il grano al mulino per farlo macinare?"

"Io no", disse l'anatra.

"Io no" disse il gatto.

"Io no" disse il cane.

"Allora lo farò io" disse la Gallinella Rossa.

E portò il grano al mulino.

Quando il grano fu macinato, chiese: "Chi vuol fare il pane con questa farina?"

"Io no" disse l'anatra.

"Io no" disse il gatto.

"Io no" disse il cane.

"Allora lo farò io" disse la Gallinella Rossa.

E impastò una bella pagnotta e la infornò.

Quando fu cotta disse: "Chi vuol mangiare il pane?"

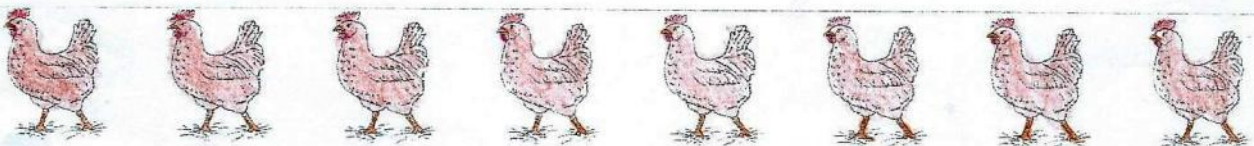
"Io voglio!" disse l'anatra.

"Io voglio!" disse il gatto.

"Io voglio!" disse il cane.

"Oh, no!" disse la Gallinella Rossa: "Io ho seminato, io ho mietuto, io ho trebbiato, io ho portato il grano al mulino, io ho impastato e cotto il pane... Allora lo mangerò io!

E, chiamati i pulcini intorno a sé, divise il pane con loro.

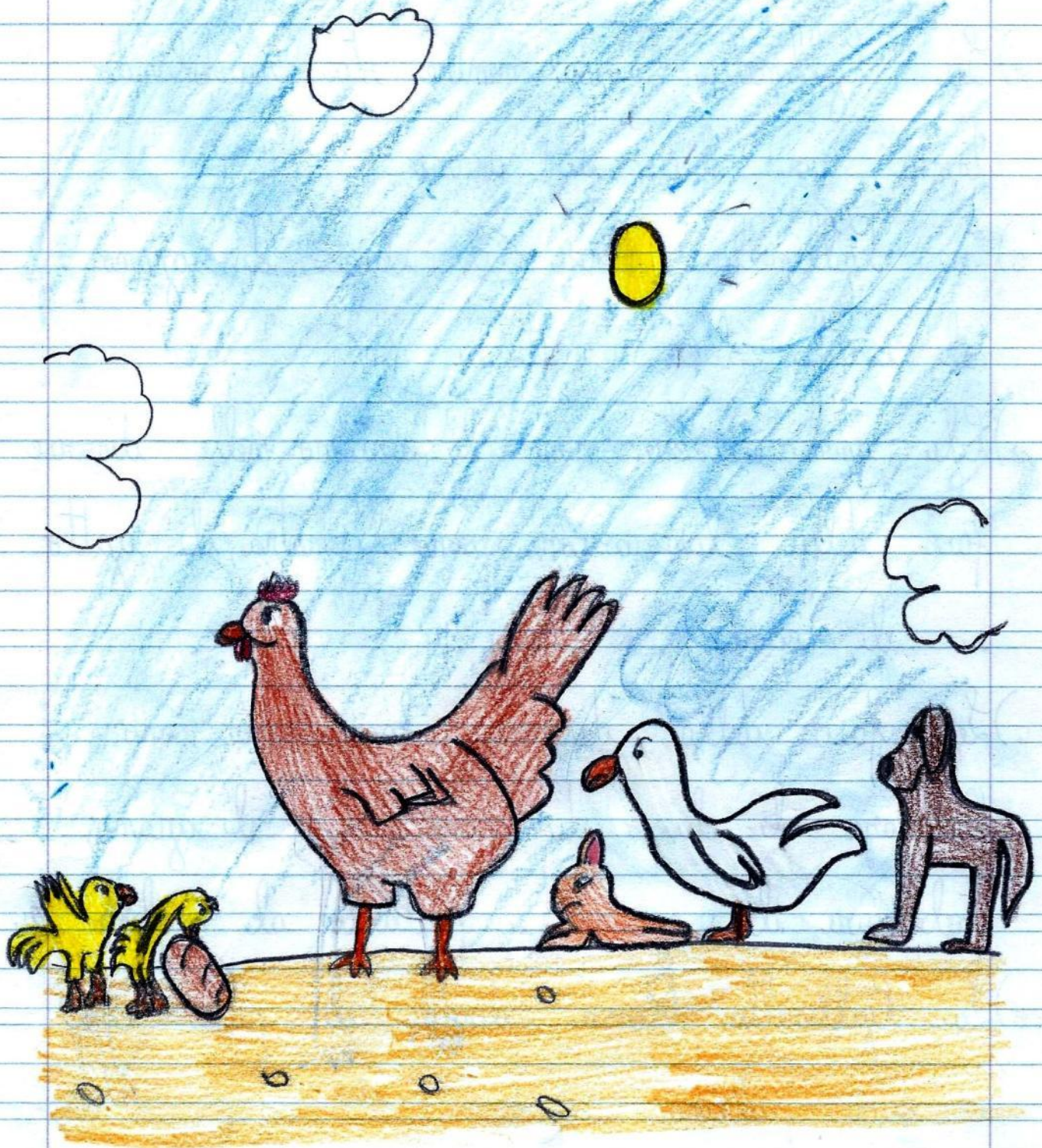


LA GALLINELLA ROSSA E IL CHICCO DI GRANO

Rispondo alle domande

- 1) La Gallinella Rossa mentre sta razzolando trova un chicco di grano
- 2) La Gallinella trova il chicco di grano nel cortile della fattoria.
- 3) Gli animali che non l'aiutano nelle diverse fasi della lavorazione sono: l'anatra, il gatto e il cane.
- 4) Le fasi della diversa lavorazione sono: seminare il chicco di grano, mietere il grano, trebbiare il grano e portarlo al mulino.
- 5) La Gallinella Rossa divide il pane con i suoi pulcini.

6) Il messaggio che questa fiaba ci vuole comunicare è bisogno dare per ricevere.



Lettura animata

LO SPAVENTAPASSERI

- Passerotto - Quell'uomo che sta in mezzo al campo ci farà morire di fame.
- Passerotta - Tutto andava così bene!...Il sole diventava sempre più caldo e i chicchi delle spighe diventavano sempre più grossi e dorati. . .
Già sognavo di fare una bella scorpacciata quando, ahimè, è venuto quell'uomo!...
- Passerotto - Non ti disperare passerottina, ci sarà pure qualcosa per noi uccelli, affinché non moriamo di fame.
- Merlo-sa-tutto - Vi vedo tristi miei cari passerotti. Confidatevi con me.
- Passerotto - Buondi caro merlo. Vedi quell'uomo in mezzo al campo? E' lui la causa dei nostri guai.
- Passerotta - Per causa sua non potremo beccare neppure uno dei chicchi di frumento che sono maturati nel campo.
- Merla-sa-tutto -Permettetemi, cari amici, di dirvi che siete sciocchi e ingenui. Avete paura di quell'uomo? Ma non è un uomo, è uno spaventapasseri!
- Passerotti - Uno spaventapasseri? Che cosa significa?
- Merlo-sa-tutto - Si vede che siete ancora piccoli. Io invece ho una lunga esperienza. Anche l'anno scorso c'era uno spaventapasseri, nel campo. Ma vi assicuro che non fece male ad alcuno.
- Passerotta - Dici davvero? Non fece male ad alcuno?
- Passerotto - Allora è buono?
- Merla-sa-tutto- Non è né buono, né cattivo. Uno spaventapasseri non ha né cuore, né cervello.
- Passerotta - E allora? Non capisco . . .
- Merla-sa-tutto - Vi spiego subito il mistero. Lo spaventapasseri è un pupazzo di paglia, vestito di stracci. I contadini lo mettono lì proprio per far paura ai passerotti ingenui come voi. Guardate adesso andrò a posarmi sul suo braccio. Vedete? Non si muove!
- Passerotto - E noi che avevamo tanta paura di lui!...
- Merlo-sa-tutto - Cari miei, a volte quelli che hanno un aspetto quasi pauroso sono meno pericolosi di quelli che sembrano belli e buoni e ci offrono le zollette di zucchero e le briciole di pane per acchiapparci.
- Merla-sa-tutto - Arrivederci passerotti, ma mi raccomando, non beccate tutto il grano dei poveri contadini: hanno lavorato tanto!
- Passerotti - Arrivederci ! E grazie. . .

BREVE STORIA DEL MULINO

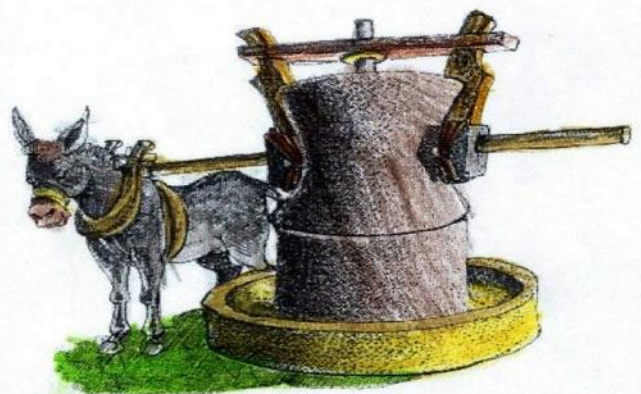
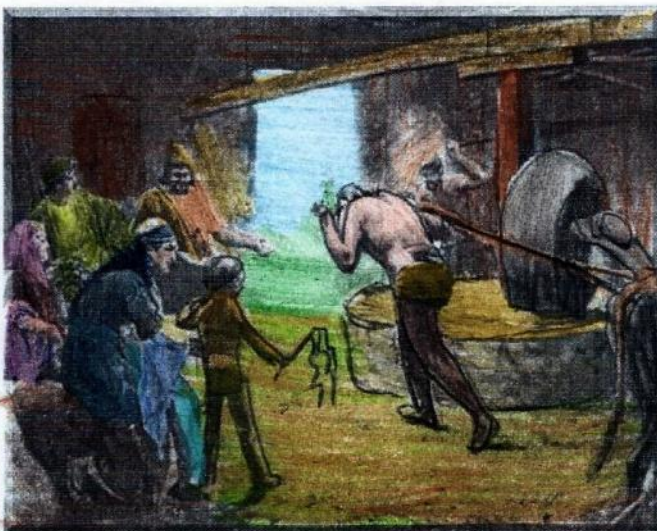
Per lungo tempo i chicchi furono schiacciati fra due pietre.



Poi gli egiziani e i greci cominciarono a usare pestello e mortaio.



Nei panifici romani gli schiavi, aiutati da asini, facevano girare una macina di pietra.



In seguito le macine, situate lungo i corsi d'acqua, utilizzarono la forza della corrente.



I romani hanno avuto l'idea del mulino ad acqua.

Il mulino a vento, invece, proviene dalla Palestina. E' una piccola casa leggera, con quattro braccia: sono le pale del mulino, che girano grazie alla forza del vento. Bisogna orientarle secondo la direzione del vento. Ce l'hanno fatto conoscere i cavalieri che partirono per le crociate. E' molto utilizzato dai contadini che abitano lontano dai fiumi.

Adesso però il grano viene macinato nelle industrie.



Il pane nella storia

La primitiva coltivazione del grano coincide con la nascita della agricoltura.

Come l'uomo consumava questo primo tipo di grano? Si può dedurre crudo. Ricorda il comportamento dei discepoli di Gesù che, secondo l'evangelista Luca, *"strappavano e mangiavano spighe strofinandole fra le mani"*.

I chicchi di cereali erano consumati crudi oppure frantumati fra due pietre e poi mescolati con acqua per preparare una pappa.

In epoche successive l'uomo imparò a cuocerlo su pietre arroventate.

Il prodotto assomigliava alle gallette!



• GRECI ED ETRUSCHI

Greci ed Etruschi utilizzavano chicchi d'orzo e farro torrefatti (per eliminare la pula), e nella Roma antica in occasione delle **Fornacoli** (festa della dea del forno) intere spighe erano poste ad arrostitire sul fuoco. I primi tipi di pane ottenuti dalla macinazione grossolana del chicco e dell'impasto a mano erano quindi non lievitati (azzimo).

ANTICHI AFFRESCHI EGIZIANI
"IL CICLO DEL GRANO"



L'ARATURA



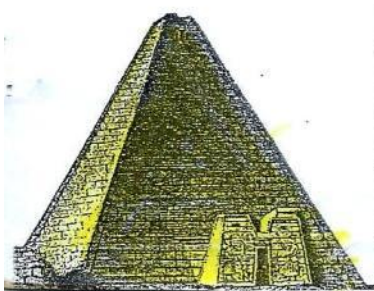
LA SEMINA



LA RACCOLTA DEL GRANO



LA TREBBIATURA



IL CICLO DEL PANE... "NEL PASSATO"



MIETITURA.....



RACCOLTA...DEI...
COVONI.....



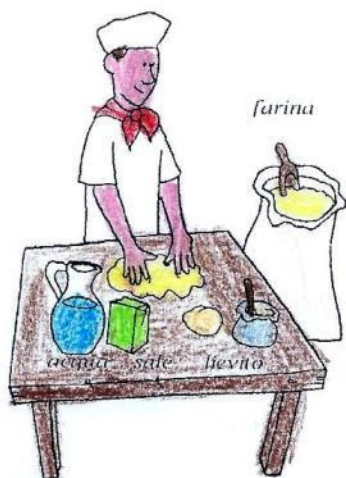
TREBBIATURA.....



RACCOLTA.....DEI.....
CHICCHI.....



MACINATURA.....



IMPASTO.....



INFORNARE.....



ECCO...IL...PANE!!!.....

LE

NOSTRE

ESPERANZE

ECCO LE TIGELLE!!!

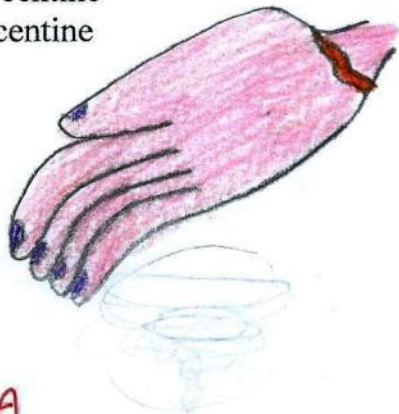
Le tigelle sono i
dischi di terracotta
o di pietra refrattaria
in cui erano cotte le
crescentine. Oggi le crescentine
vengono chiamate
tigelle



LE CRESCENTINE

FARE LE CRESCENTINE

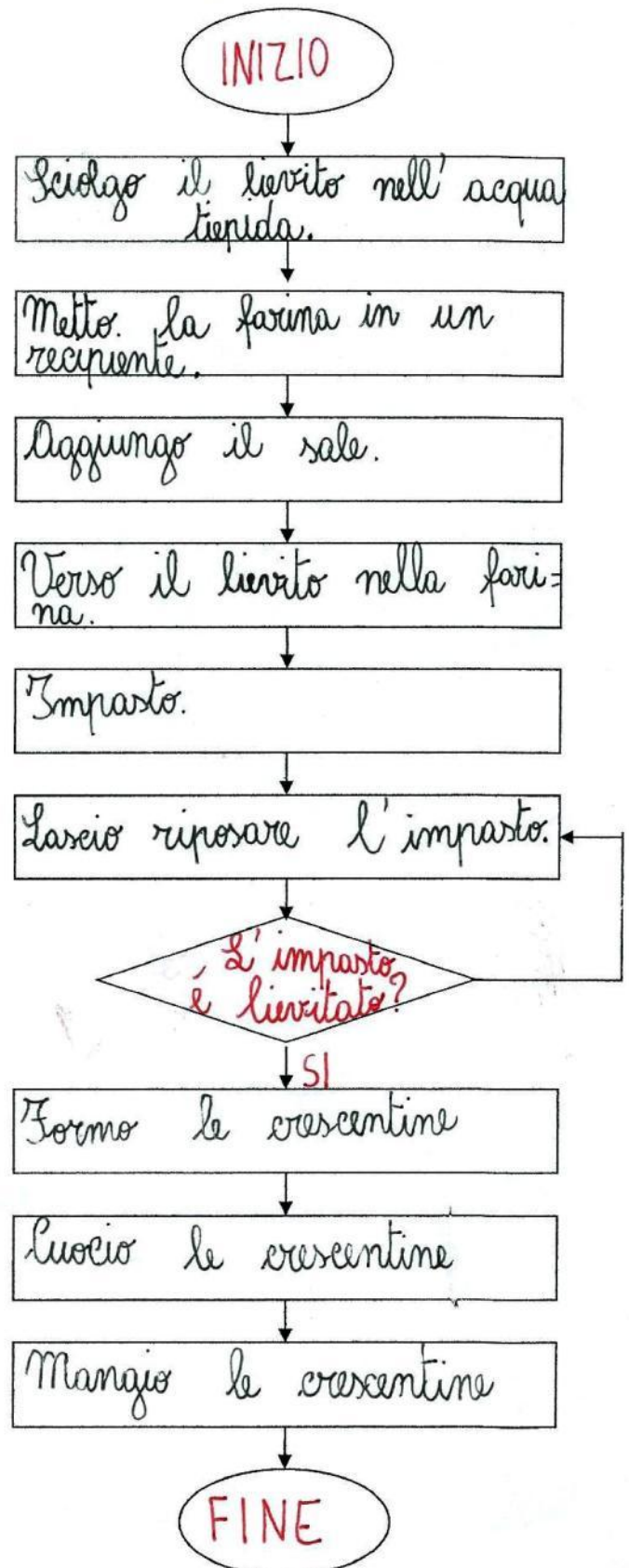
- Aggiungo il sale
- Sciolgo il lievito nell'acqua tiepida
- Inizio
- Meto la farina in un recipiente
- Fine
- L'impasto è lievitato?
- Impasto
- Forno le crescentine
- Verso il lievito nella farina
- Lascio riposare l'impasto
- Mangio le crescentine
- Cuocio le crescentine

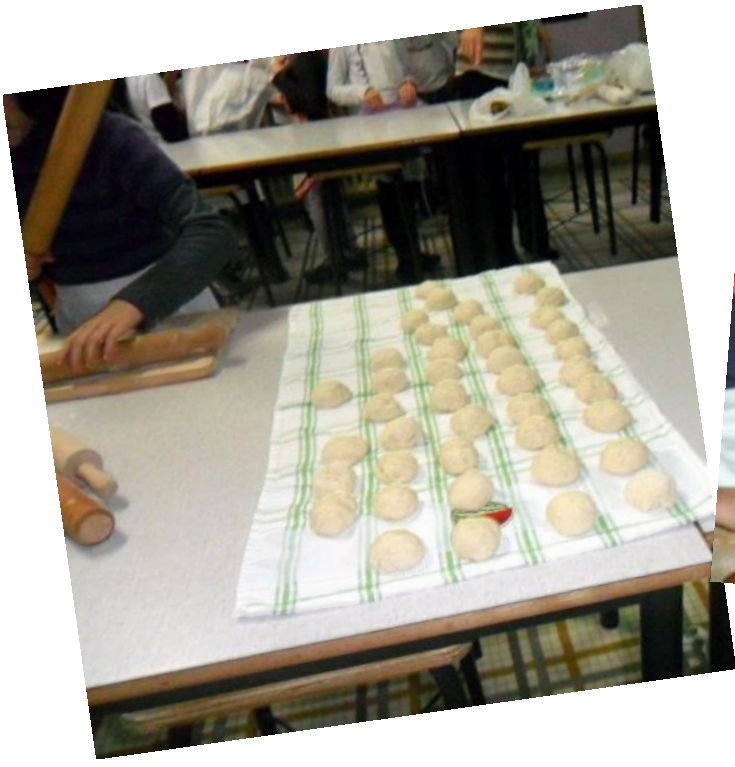


CON LA
MARMELLATA



CON LA
NUTELLA









UN'ALTRA ESPERIENZA A SCUOLA

Martedì 21 ottobre abbiamo fatto un'altra bellissima esperienza a scuola.

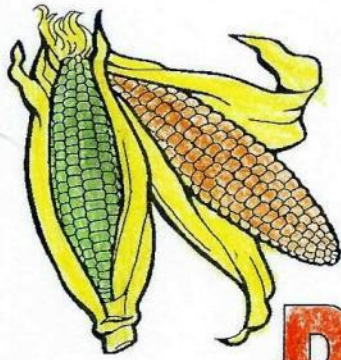
Ci siamo divertiti a fare i pop-corn.

Abbiamo messo in una padella una goccia di olio poi abbiamo versato i chicchi di mais.

In seguito abbiamo coperto la padella con un coperchio di vetro. Che meraviglia! Si vedevano i chicchi scoppiettare: sembravano fuochi d'artificio.

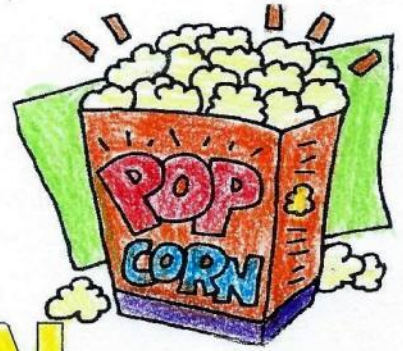
Quando tutti i grani sono scoppiati, abbiamo aggiunto un po' di sale e li abbiamo assaggiati: erano Super squisiti!





FACCIAMO

I



POP-CORN

INIZIO

prendiamo chicchi di mais,
olio e pentola

mettiamo a riscaldare il
fornello

unghiamo la pentola d'olio

versiamo i chicchi di mais
nella pentola

copriamo con il coperchio
la pentola e mettiamo sul fuoco

si
formeranno i
pop-corn?

NO

SI

aspettiamo che si aprino tutti
i chicchi

versiamo in un vassoio e
saliamo

sono pronti per essere man-
giati

FINE





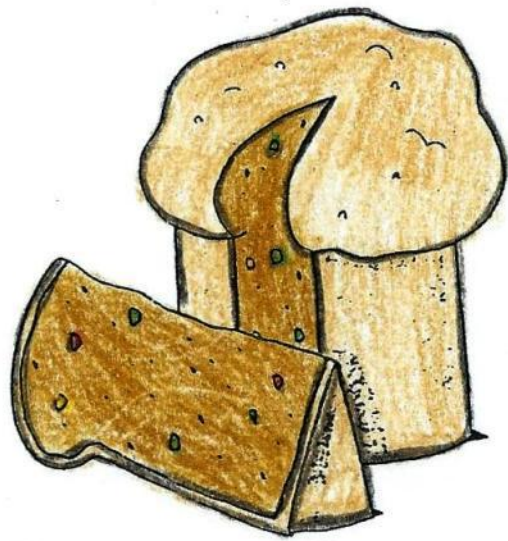
LA LEGGENDA DEL PANETTONE

Siamo alla corte di Ludovico il Moro, Signore di Milano. È un giorno di festa e tutto è pronto per ricevere gli invitati. Il pranzo ha inizio e sulle tavole vengono servite le prime portate. Nelle cucine il capocuoco sta vivendo un piccolo dramma perché il dolce preparato si è afflosciato. Nessuno sa rimediare al misfatto. Solo uno sguattero, di nome Toni, si rimbocca le maniche e impasta in fretta un pane a base di farina, uova, lievito, zucchero, frutta candita, spezie e uvetta. Mentre nelle sale vengono serviti gli ultimi piatti, il pane nel forno lievita, lievita, prende un bel colore dorato e diffonde un profumo delizioso. Viene l'ora di servire il dolce. Lo sguattero spia con ansia i commensali. Il successo è unanime e il padrone di casa vuol conoscere l'autore di quello straordinario pane. Lo sguattero viene sospinto nella sala. -Qual è il tuo nome? - gli chiede Ludovico.

-Mi chiamo Toni. -risponde il ragazzo.

-Chiameremo questo dolce il Pan del Toni.

E con questo nome il panettone ha fatto il giro del mondo.



(A tutta forza, IGDA)

ACROSTICO ★

PACE

AMORE

NOTTE

ETERNA

NATIVITÀ

ABETI

TANTI

ANGELI

LUMINOSI

ENTRANO NELLE NOSTRE

CASE



E per finire...

facciamo il "Pane di Natale"

Oggi 18 dicembre
per concludere il nostro percorso didattico
ci siamo divertiti a fare il pane di natale.

Le maestre hanno messo in una ciotola tutti
gli ingredienti e hanno impastato.

Ognuno di noi con un cucchiaino
ha sistemato l'impasto nelle formine.

Abbiamo decorato il pane con ciliegie
candite, pinoli e qualche
mandorla, infine li abbiamo
fatti cuocere in forno per 30 minuti.

E' stata proprio una bella esperienza che a noi è piaciuta tanto.







Pane di Natale

Ingredienti:

1Kg. di farina

100g. di miele

200g. di zucchero

2 bustine di lievito Bertolini

4 uova

100g. di burro

100g. di pinoli

200g. di uvetta

marmellata di prugne

noci, nocciole, mandorle

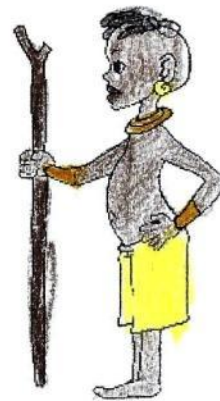
fichi secchi

canditi

cioccolata

latte per impastare

Cuocere a 200°C per 30 min.



Noi, popoli **SUPERNUTRITI**, abbiamo inventato:



il pane insipido,
il pane croccante,
il pane a rosetta,
il pane all'olio,
il pane bianco,
il pane integrale,
le fette rotonde
e quelle quadrate,
il pane salato
e quello vitaminizzato,
il pane a filone
e quello con le patate.



I POVERI cercano semplicemente
il **PANE QUOTIDIANO**.



VERSI IN LIBERTA'

CUCINATI

CON FANTASIA

E

CREATIVITA'

Il pane

Se il pane non ci fosse
faremmo certe mosse
andremmo al cimitero
per davvero!
Mangeremmo una ciambella
Molto ma molto bella
Simile a una caramella
O una schiacciatina
Assai piccolina e carina
Forse un panettone
Di color marrone?
Sarebbe impossibile vivere senza pane
Perché avremmo troppa fame.

Francesco, Thomas, Asun

Ogni giorno che mangio il pane,
Penso sempre alle rane,
le rane sono belle
proprio come le ciambelle.
Il pane è soffice e delicato
Come un bimbo addormentato.

Alessia, Asia

Se non ci fosse il pane cosa mangeremmo?
Il forrone simile al panettone?
La ciambella simile alla caramella.
Una schiacciatina assai piccolina e carina.
Questo non si sa,
ma noi speriamo che il
pane rimarrà!!!

Andrea, Alessio, Michael

Se il pane non ci fosse
Non ci sarebbe ricette grosse
Il pane è morbido e croccante fragile e brillante.
Il pane è una pozione d'amore ed è anche marrone.
Il pane è un dono speciale
Offerto a tutti per essere felici
E fare un bel girotondo.

Mayumi, Samreen, Martina

Nel fondo del mare,
c'è un chicco di pane
e un bel pescatore va fuori a cercare.
Il chicco di pane vorrebbe parlare ma il bel pescatore
Non riesce ad ascoltare;
arriva il contadino e prende il panino
sembra un po' vecchino ma tanto carino.
Così insieme fanno un girotondo
E son felici in tutto il mondo.

Giulia, Cristian, Sara J, Umberto

C'era una volta una piadina
piccina ma assai carina.
Dormiva al sole forno
E si risvegliava a mezzogiorno.
Faceva risate poi cuoceva le patate.
Alla fine incontrò una ciambella
Tanto alta e tanto bella
Sembra una coccinella !
Saltellava di qua e di là
Andava a giocare all'opplà.
Alla fine la meraviglia finì
E venne sfornato per essere mangiato.

Diego, Federico, Simone, Sara B.

dal chicco ...
al pane.



