

Brot backen

Aufenthalt mit Übernachtungen



Cuocere il pane

Soggiorno con pernottamenti

<ul style="list-style-type: none"> • Vom Korn zum Brot: Wie die Bauersleute früher (und einige heute wieder) auf dem Bauernhof Brot gebacken haben • Der Getreideanbau im oberen Vinschgau, die verschiedenen Brotsorten und die zum Brot backen verwendeten Gewürze kennenlernen • Auf Sauberkeit und Hygiene achten 	<p><i>Ziele - obiettivi:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dal grano al pane: come i contadini facevano (e alcuni fanno ancora oggi) il pane nel maso • La coltivazione del grano nell'alta Val Venosta, i diversi tipi di pane e le spezie utilizzate per cuocere il pane • Prestare attenzione alla pulizia e all'igiene
<p>Grund- und Mittelschüler*innen</p>	<p><i>Zielgruppe - gruppo di riferimento:</i></p>	<p>Alumni della scuola primaria e secondaria</p>
<p>1 Schulklasse (2-3 Klassen gemeinsam bei kleinen Grundschulklassen), max. 25 Personen</p>	<p><i>Gruppenstärke - numero di persone:</i></p>	<p>1 classe (2-3 classi insieme per piccole classi di scuola primaria), al massimo 25 persone</p>
<p>Backstube und Eingangsbereich in der Erlebnisschule</p>	<p><i>Orte - luoghi:</i></p>	<p>Panificio e area d'ingresso nella Erlebnisschule</p>
<p>2,5 - 3 Stunden</p>	<p><i>Dauer - durata:</i></p>	<p>2,5 - 3 ore</p>
<p>Mitarbeiterin Tamara versammelt die Klasse im Eingangsbereich und erklärt den Ablauf des Bausteines. Sie erklärt die bereits am Vortag begonnen Arbeitsschritte. In Kleingruppen formen die Kinder ein Vinschger Paarl und legen es zum "Gehen" auf die Holzbretter an der Wand. Anschließend erzählt Tamara vom Getreideanbau früher und heute, mahlt Getreide in der Mühle und lässt sie an den Gewürzen riechen. Nach einer halbstündigen Pause können die Jugendlichen noch beim "Schießen" zusehen. Das ist der Vorgang, wenn die Paarlan zum Backen in den heißen Ofen gegeben werden. Jedes Kind nimmt ein Vinschger Paarl mit nach Hause.</p>	<p><i>Ablauf - procedimento:</i></p>	<p>Tamara raduna la classe nell'area d'ingresso e spiega il procedimento del modulo. Per primo lei spiega i passi iniziati il giorno prima. In piccoli gruppi, i bambini modellano un "Vinschger Paarl" e lo mettono sulle tavole di legno al muro. Tamara racconta poi come veniva coltivato il grano in passato e come viene coltivato oggi. Dopo macina il grano nel mulino e fa sentire loro l'odore delle spezie. Dopo una pausa di mezz'ora, i giovani possono vedere come viene cucinato il pane nel forno caldo. Ogni alunno porta un "Vinschger Paarl" a casa.</p>
<p>Heißes Wasser beim Händewaschen, Verbrennungsgefahr am heißen Ofen</p>	<p><i>Gefahrenquellen - cause di pericolo:</i></p>	<p>Acqua calda per lavarsi le mani, pericolo di bruciarsi al forno caldo</p>
<p>Getreide, Gewürze, ofengedörrtes Brot zum Verkosten</p>	<p><i>Material - materiale (Erlebnisschule):</i></p>	<p>Cereali, spezie, pane essiccato per la degustazione</p>
<p>Tamara klärt, ob Kinder mit Zöliakie dabei sind.</p>	<p><i>Vorsichtsmaßnahmen - precauzioni:</i></p>	<p>Tamara chiarisce se ci sono bambini con la celiachia.</p>
<p>Erste-Hilfe-Koffer in der Erlebnisschule, Erklärungen durch die Mitarbeiterin der Erlebnisschule</p>	<p><i>Sicherheitsmaßnahmen - provvedimenti:</i></p>	<p>Kit di primo soccorso nella Erlebnisschule, spiegazioni del personale della Erlebnisschule</p>
<p>Hohenegger Tamara</p>	<p><i>Mitarbeiter*innen - collaboratori:</i></p>	<p>Hohenegger Tamara</p>