

Cascina
Caiella

didattica in cascina

Cascina Caiella





Ciclo didattico

Il ciclo delle fragole

Le fragole da dove vengono? Come si ottiene la marmellata? Nel percorso cercheremo di dare risposta a queste domande coinvolgendo gli alunni nella raccolta delle fragole con i loro profumi e colori. La trasformazione della frutta in confettura sarà il passo successivo: i bambini potranno osservare ed eseguire direttamente in laboratorio il processo di lavorazione del prodotto. Ecco il percorso:

- andiamo nell'orto: differenza tra piccoli frutti e fragole
- raccolta diretta individuale dei frutti
- lavorazione del frutto, che cosa si ricava? Laboratorio di trasformazione della frutta in confettura
- visita al frutteto della cascina: impariamo a distinguere le diverse piante da frutto: foglie, fiori, tronco e rami.
- per le classi che scelgono di svolgere l'intera giornata, il pomeriggio è dedicato ad un'attività di laboratorio che riprenderà la visita nel frutteto svolta in mattinata.

consigliato alle scuole dell'infanzia e alle classi 1° 2° e 3° della scuola primaria
periodo dell'anno: solo dopo il 10 di maggio
durata: mezza giornata o giornata intera





Ciclo didattico

Il ciclo del pane

Quanto è importante un chicco di grano? Che cosa possiamo ottenere dalla farina? L'itinerario didattico del "Ciclo del Pane" vuole stimolare i bambini alla scoperta delle principali coltivazioni della nostra zona, distinguendo il grano dal mais fino ad esaminare con attenzione il prodotto di queste due coltivazioni: la farina gialla e quella bianca. In questo itinerario viene sviluppata la capacità di manipolazione degli alunni.

Fasi del percorso:

- *storia del chicco di grano che diventerà farina. Differenza tra il chicco di mais e quello di grano. Scopriamo le differenze dei vari cereali.*
- *produzione della pasta per fare il pane: i bambini potranno manipolare e fare il proprio panetto che verrà cotto successivamente nel forno.*
- *Per le classi che scelgono di svolgere l'intera giornata in cascina, nel pomeriggio si svolgerà un laboratorio manuale con attività di semina da parte degli alunni.*

consigliato alle scuole dell'infanzia e alle classi 1° 2° e 3° della scuola primaria

periodo dell'anno: solo dopo il 10 di maggio

durata: mezza giornata o giornata intera





Ciclo didattico

Il ciclo del cioccolato

Il cioccolato è un dolce derivato dai semi della pianta del cacao. Ma come si fa a preparare il cioccolato? Il cioccolato viene prodotto nelle forme più svariate; la più comune è la tavoletta, ma, sia industrialmente che artigianalmente, il cioccolato viene modellato in forme diverse.

Cerchiamo di vedere come possiamo diventare dei bravi pasticceri preparando cioccolatini di diverse qualità anche con l'utilizzo di altri ingredienti naturali.

- *Storia del cacao: come si coltiva e come si ottiene il cioccolato.*
- *Laboratorio del cioccolato: come si possono fare dei buonissimi cioccolatini? Studiamo insieme gli ingredienti naturali da abbinare (frutta disidratata, frutta secca...) per ottenere un ottimo prodotto.*
- *Dopo il 10 maggio si può abbinare il percorso del cioccolato con quello delle fragole andando a raccogliere nell'orto. C'è anche la possibilità di visitare il frutteto per cogliere i frutti più indicati da abbinare al cioccolato e poter creare un prodotto di alta pasticceria. In questo caso si può usufruire dell'intera giornata didattica*

consigliato alle classi 1° 2° e 3° della scuola primaria

periodo dell'anno: da novembre a maggio

durata: mezza giornata





Ciclo didattico

Il ciclo delle api

Che cosa è il miele? Quali altri prodotti possono fare le api? Il “Ciclo delle api” ha come obiettivo primario far conoscere il magnifico mondo delle api e tutto ciò che esse creano, cercando di scoprire insieme i segreti dell’alveare ed il ruolo che ognuno di questi operosi insetti svolge. Cercheremo di vedere da vicino le arnie scoprendo come sono fatte, chi le usa e a cosa servono. Verrà spiegata l’importanza delle api per l’agricoltura e per la natura, grazie al lavoro di impollinazione che esse svolgono.

- Sarà analizzato un alveare in tutte le sue componenti per capire come è organizzato e quali sono le caratteristiche dell’insetto che lo abita.
- L’ape regina, i fuchi e le api operaie: impariamo a distinguere i loro ruoli e funzioni.
- L’attività delle api: come producono il miele, la cera, la propoli, la pappa reale e come raccolgono il polline.
- Gli attrezzi dell’apicoltore: si mostrano i principali strumenti abitualmente usati (maschera, guanti, affumicatore, leve...).
- Laboratorio di produzione della candela come si faceva un tempo.
- Per le classi che scelgono di svolgere l’intera giornata, il pomeriggio è dedicato a ricreare insieme il mondo delle api attraverso attività ludiche e rappresentazioni teatrali a cui parteciperanno tutti gli alunni.

Percorso consigliato all’ultimo anno della scuola dell’infanzia e alle classi della scuola primaria e con un taglio più approfondito e adeguato linguaggio, ad alunni di classi della scuola secondaria di primo e di secondo grado.

periodo dell’anno: Primavera

durata: mezza giornata o giornata intera

