



Com funciona la massa mare?

Escola els 30 passos - Barcelona

<http://ie30passos.cat>

Primària 2n Cicle

Salut i Benestar

Tecnologies Maker

Eines manuals

Durada

més de 50 hores

Propòsit del projecte

- Que els infants siguin creadors i no consumidors. - Reflexionar i ser crítics sobre la seva alimentació i consumició.

Pregunta essencial, repte o servei

Com funciona la massa mare? I les nostres preguntes connectores són: Què passa realment quan barregem aigua amb farina? Com és la recepta de la massa

Descripció del projecte

Un grup d'alumnes de cicle mitjà en les seves vacances d'hivern han estat a una casa rural on han preparat pa amb massa mare. Després d'aquesta pràctica han portat molts dubtes a l'aula de com funciona la massa mare i per què el pa puja. Tenen com a motivació acabar creant la seva massa mare per fer receptes amb aquestes i convidar la resta de projectes a menjar junts el que s'ha cuinat i gaudir d'una tarda plegats.

Creació d'obres o productes

Fem pa, indaguem si tot el pa és igual i expliquem a l'escola els nostres descobriments per fer un consum del pa amb més informació i buscar l'alimentació més saludable. Fem bosses de roba per comprar el pa.

Reflexió de les persones implicades

En aquest projecte hem descobert, gràcies a molts experiments i observacions directes, quina és la funció del llevat en el pa i com aquest es relaciona, s'alimenta i creix perquè també és un ésser viu. També hem reflexionat sobre la importància de valorar tot allò que és artesà, ja que està fet amb més cura, aliments més bons pel nostre cos i respectant els processos. Per últim, hem descobert coses de la matèria i com aquesta pateix canvis

químics a vegades.

