

Percorso didattico **Qui di seguito indichiamo uno dei molti percorsi che proponiamo nella nostra fattoria organizzandoli per età, tempo di permanenza in azienda ed obiettivi didattici.**

Durante i percorsi, in genere, siamo accompagnati da anziani del paese che ci insegnano “come si faceva” ai loro tempi e, qualche volta, dai nostri ospiti stranieri (prevalentemente degli USA) che, accolgono e accompagnano le scolaresche per tutta la giornata

Le ricette della festa

I dolci della Pasqua nella tradizione

(consigliato per scuola materna, elementare e media inferiore)

Periodo proposto: marzo/aprile

laboratorio:

-

Intervista alle nonne sulla Quaresima e la festività della Pasqua ai tempi loro: le tradizioni, i regali, la Festa, i dolci (da preparare a scuola)

-

Scelta di qualche ricetta di dolce di Pasqua e preparazione

-

Confezionamento di un regalo per Pasqua

-

Le "Quaremme"

-

Preparazione di un cartellone con la raccolta di miti, leggende proverbi e/o disegni relativi al tema della giornata, da riportare a scuola

Giornata tipo relativa al percorso

Ore 9.00 – 9.30 Arrivo in azienda una sosta alla toilette e un po' di colazione
(fette di pane con olio ed origano o marmellata)

Ore 9.45 – 12.45 laboratorio con le nonne sulle tradizioni e preparazione di uno o due dolci di Pasqua e

del regalo da portare a casa

Ore 13.00 – 14.30 Pranzo (menu tipo: primo, secondo, contorno, dolce con cibi

biologici, di stagione e di provenienza aziendale o dalle botteghe

equosolidali)

Ore 14.30 – 15.45 Visita all'azienda (*persone, animali, spazi, macchinari*).

Prepariamo il cartellone da portare in classe e le "Quaremme"

Ore 15.30 – 16.00 Merenda e saluti (*con consegna di pacchetto ricordo della giornata*)