

O ciclo do pão

Do grão ao pão no forno de lenha.

CIDADE VERDE, Oficinas, Roteiros, Festividades, Concursos

Temas Produção e Consumo Sustentáveis | Sustentabilidade, Ética e Cidadania

Palavras chave Farinha | Pão | Festividades rurais

 Anual  QPOLivais  >6 e <28  1h:30 a 2h  Pré-escolar, 1º e 2º cEB e Ed. Especial

Descrição

A atividade rural rege-se por ciclos anuais, sobretudo quando associa a obtenção de matérias-primas à produção de alimentos. É o caso do pão.

Nesta atividade, os participantes aprendem como se faz pão, e todas as fases do ciclo que permitem a sua confeção: a sementeira, a ceifa e a moagem, que transforma os grãos de cereal em farinha, e, depois, todo o processo de preparação até sair do nosso tradicional forno a lenha. No final, todos podem saborear o pão acabado de fazer.

Competências Socioemocionais

Consciência social

Apreciar a diversidade; Respeitar os outros


Habilidades de relacionamento


Comunicação e trabalho em equipa

Tomada de decisão respeitável

Avaliar e Agir de forma eticamente responsável

QUINTA PEDAGÓGICA DOS OLIVAIS

 Rua Cidade do Lobito, Olivais Sul,
1800-088 Lisboa

 218 550 930

 quinta.pedagogica@cm-lisboa.pt

