

IL PANE

testo facilitato per alunni di scuola secondaria di primo grado ad un livello A2 di competenza linguistica

Il pane è un cibo semplice che tutte le civiltà conoscono.

I primi panettieri sono stati gli EGIZIANI perché hanno mescolato la farina con il lievito. Poi hanno insegnato a fare il pane agli EBREI, ai GRECI e ai ROMANI.

Gli **ingredienti** per fare il pane sono:

- farina di grano tenero;
- acqua;
- sale;
- lievito naturale di birra

A questi ingredienti i panettieri possono aggiungere :

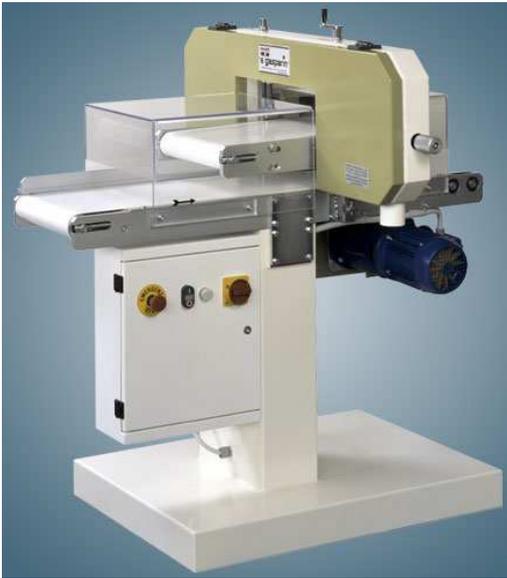
- olio;
- strutto;
- malto;
- sostanze per conservare più a lungo il pane (additivi).

Per fare il pane si segue questo **processo tecnologico**:

OPERAZIONI	DESCRIZIONE
IMPASTO	L'impastatrice unisce tutti gli ingredienti
LIEVITAZIONE	L'impasto riposa per un'ora nella cella alla temperatura di 30° C circa in un ambiente molto umido
FOGGIATURA (dare la forma)	La pasta cruda passa nel GRUPPO FORMATORE, nella TAGLIERINA, nella STAMPATRICE e prende diverse forme
COTTURA	Il forno cuoce le e forme di pane lievitato crudo alla temperatura di oltre 200° C per più di 15 minuti a seconda di come sono grandi le forme.



Alcune forme di pane



Una taglierina



Un cilindro

Altri **tipi di pane particolari** sono i grissini, i le gallette, le fette biscottate, i crackers.

Ci sono anche i prodotti dolci **da forno**. Questi prodotti sono fatti con farina, burro, zucchero, oli vegetali, uova, latte. Sono prodotti da forno i **panettoni, le brioches, le merendine, i bisotti**.



Alcuni prodotti da forno

Questi prodotti sono molto nutrienti e hanno un ottimo gusto.

Il pane ha delle qualità:

pregi	difetti
E' leggero, friabile, croccante, ha la mollica asciutta, ha una crosta liscia e dorata, ha un buon profumo e un buon sapore.	Ha la crosta dura, è pesante, è troppo umido.

RACCONTA LA TUA ESPERIENZA AL PANIFICIO:

(RELAZIONE SULL'USCITA DIDATTICA al panificio "Salogni")

Sabato 28 febbraio 2009 io con gli altri studenti stranieri delle classi terze e con la professoressa Leone sono andati al forno di Castegnato in via Franchi per vedere come si fa il pane. Il negozio si chiama Salogni e appartiene al signor Giuseppe; abbiamo fatto questa visita con lui. Quando siamo arrivati al negozio, la prima cosa che abbiamo visto è stata il forno.



Il signor Giuseppe con Ayoub

IL FORNO



Il forno

Il forno è la macchina che serve a cuocere la pasta per avere il pane; funziona con il gas a metano alla temperatura di 210°-211° e contiene tre piani dove si mette il pane.

La **pala meccanica** serve a mettere il pane nel forno.



La pala meccanica

La seconda cosa che abbiamo visto è stata la cella. La cella è una stanza, un luogo dove si lascia lievitare la pasta grazie a una certa temperatura e al vapore.

L'IMPASTO

Poi il signor Giuseppe ci ha mostrato gli ingredienti usati per fare la pasta del pane. Gli ingredienti sono: la farina di frumento, l'acqua, il malto, il sale e il lievito naturale di birra. Infatti ci sono due tipi di lievito: quello naturale di birra che ci mette molto tempo per lievitare e quello chimico che fa lievitare subito la pasta. Il signor Giuseppe ci ha fatto vedere le **IMPASTATRICI** e i **CILINDRI**.



Le impastatrici

Le impastatrici servono a mescolare la pasta e ne abbiamo viste due. La prima ha un solo braccio che gira. Dentro si mettono gli ingredienti senza il sale; la seconda impastatrice ha due braccia che girano lasciando entrare l'aria nella pasta. Nella seconda impastatrice si aggiunge il sale. La pasta resta nell'impastatrice per 20 minuti.

Quando si toglie la pasta dall'impastatrice, la pasta è porosa, scura, elastica e morbida, ma quando si mette **nei CILINDRI** diventa liscia e chiara.

La pasta può lievitare da 8 ore a 24 ore.

LA FORMA DEL PANE

La pasta cruda passa nel **GRUPPO FORMATORE**, nella **TAGLIERINA**, nella **STAMPATRICE**.

In questo modo si formano tartarughe, rosette, pane pugliese, ciabattine, pan boccone.



Le forme di pane sono messe sulla pala meccanica e poi nel forno

Il pane cotto è morbido dentro e ha la crosta fuori; è ruvido, croccante, buono, saporito, delizioso soffice e caldo, quando esce dal forno.



LE NOSTRE VALUTAZIONI



Il nostro gruppo ascolta il signor Giuseppe

La visita è stata interessante; il signor Giuseppe ci ha fatto assaggiare il malto. Il malto aveva l'aspetto del miele e il sapore era dolce e allo stesso tempo amaro. Il signor Giuseppe è stato simpatico e gentile: ha dato a ciascuno di noi tre panini e della pasta cruda per farla cuocere a casa.

A casa ho preso la pasta e l'ho messa nel forno a 215° per 10 minuti. Il pane era buono ma non aveva una bella crosta all'esterno. Tutti si sono divertiti; abbiamo visto per la prima volta le macchine di un forno e abbiamo imparato come si fa il pane.

Quando siamo tornati in classe, abbiamo mangiato i panini con i compagni.

Per esercitarti...

Es 1 Fai una crocetta sulla risposta corretta:

Il panettiere è:

- chi fa il pane
- gli Egiziani
- i Romani

Gli ingredienti sono:

- ciò che serve per preparare un cibo;
- le materie prime;
- gli additivi.

Gli additivi servono per:

- cuocere il pane ;
- far durare il pane più a lungo;
- rendere particolare il pane:

Il dizionario dice che la panificazione è il procedimento di lavorazione del pane. Oggi la panificazione:

- peggiora la qualità;
- non cambia la qualità;
- migliora la qualità.

L'impasto è:

- gli ingredienti lavorati insieme;
- l'unione di acqua e farina;
- un tipo di pasta per il pane.

Es 2 Fai una crocetta sulla risposta corretta V (vero) F (falso):

Le merendine da forno...	V	F
Sono molto nutrienti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Non sono buone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si portano con sé facilmente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Non sono igieniche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Es 3 Leggi il testo e rispondi alle domande.

1. Quali materie prime si usano per fabbricare il pane?

.....
.....

2. Quali altri ingredienti è possibile aggiungere? Elencane 3

.....

3. Oltre i grissini ci sono altri tipi di pane?

.....

4. Che cosa è la crosta del pane? La parte interna o la parte esterna?

.....

5. E la mollica?

.....

Es 4 Quando si prepara un cibo si usano degli ingredienti. Nel pane quali di questi ingredienti puoi trovare? Fai una crocetta sulla risposta corretta V (vero) F (falso):

	V	F
Carne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Olio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pomodoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lievito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zucchero	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formaggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Es 5 Quali prodotti dolciari da forno mangiano i tuoi compagni durante l'intervallo? Elencali .

.....
.....

Es 6 Al tuo paese si usa il pane?

Come si chiama?

Quali cibi accompagna?