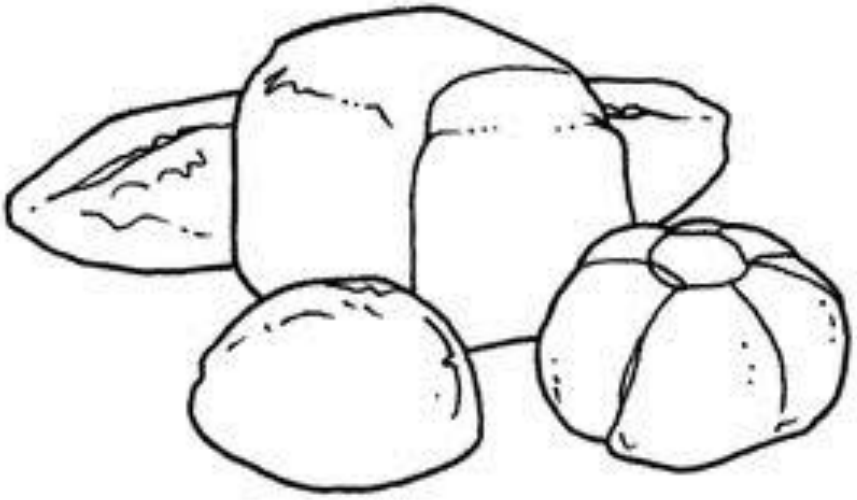
IL PANE

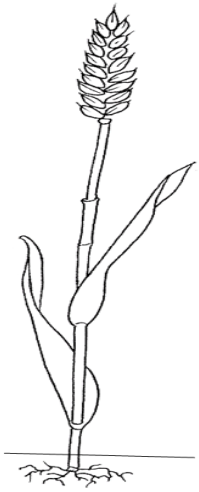


Sulla tua tavola ogni giorno trovi

il pane fresco e croccante.

Ma da dove viene quel buon pane?

IL GRANO

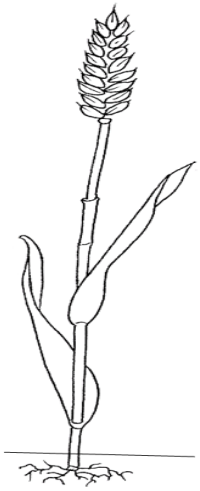


QUESTA È UNA SPIGA DI GRANO.

CON I SUOI CHICCHI SI FA LA FARINA

CHE SERVE PER FARE IL PANE.

DALLA SPIGA DI GRANO AL PANE

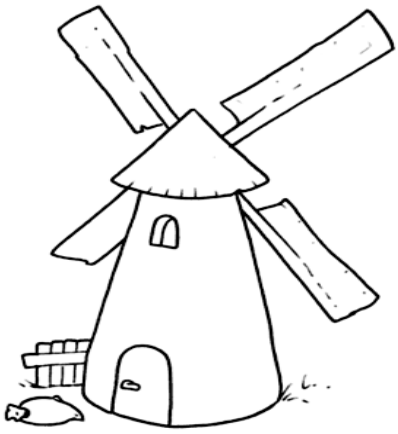


Quando le spighe sono mature i contadini le devono raccogliere.
Questa raccolta si chiama MIETITURA.

Poiché la farina si ottiene dai chicchi, è necessario separarli dal resto della pianta. Questo lavoro è fatto da una macchina chiamata MIETITREBBIATRICE.

DAI CHICCHI ALLA FARINA

I chicchi di grano devono essere trasformati in farina. Questo avviene al MULINO.



Mulini come questo esistono ancora per macinare piccole quantità di cereali o di legumi.

I mulini moderni sono molto diversi: c'è una catena di lavorazione. Si mettono i chicchi di grano e, senza vedere nulla di quanto accade, alla fine esce il sacco di farina.

Il pane lo fa il **panettiere**.

Si può fare anche in casa e il procedimento è lo stesso.

Per fare il pane occorre: **farina, acqua, sale, lievito**.

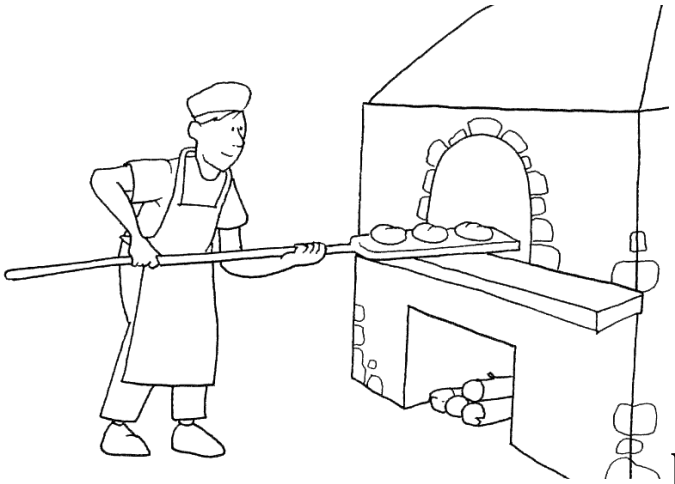
Si deve impastare a lungo.

Per fortuna il fornaio ha le macchine impastatrici.

In casa si fa a mano o con le piccole impastatrici elettriche.

L'impasto si fa riposare a lungo affinché il lievito si sviluppi e lo faccia diventare soffice.

Quando l'impasto ha raggiunto la giusta lievitazione, il fornaio **modella** i diversi formati di pane e


poi lo **inforna.**

Quando è cotto il panettiere lo **sforna** ed …

… ecco il **pane**!

Il fornaio controlla con attenzione la cottura Per modellare i panini si aiuta con macchine che alleggeriscono la sua fatica.

, perché il tempo è diverso a seconda delle dimensioni dei diversi formati del pane.

AMICI E NEMICI DEL GRANO

Ai chicchi di grano, per poter germogliare, e alla piantina per crescere, servono:

PIOGGIA, SOLE, NEVE, ARIA.

La crescita del chicco di grano

può essere danneggiata da

GRANDINE E VENTO

IL GIROTONDO DEL CHICCO DI GRANO

In AUTUNNO si semina

In INVERNO si riposa

In PRIMAVERA germoglia

In ESTATE diventa spiga