

Farines i pastes

DEL CEREAL A LA FARINA



Presentem el **context** de l'activitat: expliquem què són els **cereals**, la seva biologia i com es processen per **convertir el gra en farina**. El **repte** de l'activitat consistirà en fer unes **tallarines**.

FEM FARINA

Tenim **tres espais de treball** a l'aula, pels quals circularèm lliurement per entendre com s'elabora la farina.

MOLINS PETITS

- Moldre
- Tamisar



Coneixerem algunes **varietats de cereals ancestrals**, que **moldrem** i **tamisarem** utilitzant **molins petits** per fer la farina que utilitzarem per elaborar les tallarines.

MOLÍ GRAN

- Tamisar



El **molí gran** farà una farina que haurem de **tamisar**.

ENVASAT

- Pesar
- Etiquetar



Per emmagatzemar i distribuir la farina, cal **envasar-la**. Cadascú s'emportarà a casa una bossa de farina de 200 g que haurem de **pesar amb la balança**. Després l'**etiquetarem** amb el nostre nom, tipus de farina, quantitat i data de caducitat.

Farines i pastes

AMASSAT A MÀ



Afegirem els ingredients **poc a poc**.

Amassarem tots i totes **ahora** amb les **mans**, que s'**embrutaran**, fins aconseguir una massa homogènia.

AMASSAT A MÀQUINA



La massa estarà **humida** i, per tant, caldrà anar **afegint farina** i **aplanar-la** amb les **màquines per fer pasta**. Això s'haurà de repetir més o menys 10 vegades.

DONAR FORMA



Un cop la massa tingui la **consistència** adequada, utilitzarem la **màquina** per fer les **tallarines**. Els **separarem** un a un perquè no s'enganxin quan els bullim.

CUINAR



El o la docent **cuinarà** les **tallarines** amb **aigua bullint**.

Farines i pastes

TAST



Tastarem i assaborirem els gustos de les diferents tallarines, notant els sabors de cada **varietat tradicional de cereal** que hem utilitzat.

RENTAR MANS



Rentar mans amb aigua i sabó és una de les mesures d'**higiene** més importants. Ho anirem fent durant el taller diverses vegades. També portarem posat un **davantall** i el **cabell recollit**.