

Forn Sarret

Girona, 73

<SenseDefinir>

EI EP

☒ Novembre ☒ Gener ☒ Febrer ☒ Març ☒ Abril
☒ DI ☒ Dt ☒ Dc ☒ Dj ☒ Dv

de 15 a 16 h



El Forn Sarret forma part del Catàleg del Patrimoni històric-artístic de Barcelona. La botiga va obrir les portes al 1898 i continua en funcionament. Els actuals forners conserven la manera de fer el pa i, per tant, les eines tradicionals, com ara els carros de fusta i les teles per a la fermentació i el forn giratori de pedra, que continua en actiu des de fa més d'un segle. No us perdeu aquesta joia històrica!

Objectius

- Donèixer les característiques de l'establiment i les diferents tipologies de pa que us podeu trobar al mercat.
- Saber els aspectes bàsics d'organització de l'espai destinat a la venda i el destinat a l'obrador.
- Experimentar què li cal saber a un bon forner per elaborar un producte de qualitat.

Estructura de l'activitat

Descobrim el comerç

Breu explicació del negoci dels forners. Com funciona un forn de pa, els seus espais i els articles que s'hi venen.

Visita comentada a l'espai destinat a la venda i al destinat a l'obrador.

Activitat per a la reflexió

Dinàmica per a comprendre la importància d'una alimentació saludable, respectuosa amb el medi ambient i justa amb els productors.

Activitat pràctica

Explicació del procés d'elaboració del pa des de l'entrada de la matèria primera a l'obrador fins a la seva comercialització.

Demostració pràctica de l'elaboració de pa.

Els alumnes tindran l'oportunitat d'elaborar el seu propi pa i endur-se'l a casa seva.

Atenció:

Aquest taller no s'adapta a persones celíaques.

Àrees relacionades

- Educació infantil: Descoberta d'un mateix i dels altres | Descoberta de l'entorn | Comunicació i llenguatge.
- Educació primària: Coneixement del medi social i cultural | Educació per al desenvolupament personal i la ciutadania.

Continguts específics per nivells educatius

Continguts específics que es treballaran amb l'alumnat d'educació infantil i primària:

- En aquesta visita l'alumnat aprendrà com s'organitza un obrador, quines són les normes d'higiene, quins productes es fan servir i d'on provenen.
- Seguint les instruccions de la Irene, la pastissera, els/les alumnes elaboraran un pa deliciós o unes galetes, o fins i tot un pa suculent de pessic!

Altres propostes de treball per complementar l'activitat:

- Aspectes històrics del comerç, treballant la seva evolució al llarg de la història.
 - Aspectes de sostenibilitat social i ambiental.
 - Interculturalitat a través de l'alimentació.
 - Aspectes econòmics i de gestió del comerç.